УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель Руководителя
Россельхознадзора

_____ К.А.Савенков

«____» _____2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении конкурса
«За производство высококачественной пищевой продукции»

1.Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения конкурса «За производство высококачественной пищевой продукции» (далее – конкурс) в период работы 20-ой Российской агропромышленной выставки «Золотая осень-2018» (далее – выставка).

1.2. Цель конкурса – повышение конкурентоспособности отечественной пищевой продукции и усиление заинтересованности предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности в ее производстве и замещении импортной продукции;

пропаганда инновационных достижений в области качества и безопасности пищевой продукции.

1.3. Конкурс проводится по следующим номинациям:

1. мясная продукция, включая консервы;
2. продукция из мяса птицы, яйцо и яйцепродукты;
3. рыбная и иная продукция из водных биоресурсов;
4. молочная продукция, включая консервы и мороженое;
5. диетические продукты и детское питание
6. хлеб и хлебобулочные, макаронные изделия, мука, крупа;
7. масложировая продукция;
8. кондитерские изделия;
9. безалкогольные напитки, пиво и минеральная вода;
10. ликероводочная продукция;
11. винодельческая продукция;
12. плодоовощная продукция, включая консервы, соки, орехи;
13. пищевые концентраты (приправы, специи), дрожжи.

1.4. В каждой номинации отдельно могут быть рассмотрены образцы продукции на лучший региональный бренд (товарный знак), а также приготовленные по старинным рецептам и оригинальные решения упаковки (тары) и этикетки.

1.5. К участию в конкурсе допускаются юридические лица, крестьянские (фермерские) хозяйства и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство пищевой продукции (далее - предприятия), подавшие в установленном порядке заявку на участие в конкурсе и представившие образцы продукции, и сопроводительные документы в соответствии с пунктом 3.1 настоящего Положения (далее – конкурсанты).

1.6 Соблюдение всех условий участия в конкурсе не является основанием для признания конкурсанта победителем и его награждения.

1.7 По итогам конкурса оргкомитет выставки вправе распространять рекламную информацию о результатах конкурса, его участниках и победителях.

П. Порядок организации конкурса

2.1. В целях проведения конкурса и подведения его итогов создается конкурсная комиссия.

2.2. Конкурсная комиссия утверждает:

составы комиссий, сформированные из числа экспертов в области органолептической оценки и подтверждения соответствия пищевой продукции согласно номинациям конкурса;

перечень испытательных центров (лабораторий), компетентных для проведения физико-химических испытаний образцов пищевой продукции в соответствии с номинациями конкурса;

форму оценочных листов комиссий.

2.3. Работу комиссий, в том числе подбор кандидатур экспертов, разработку проектов форм - заявок на участие в конкурсе, оценочных листов комиссий, графика работы комиссий и приемки образцов, а также организацию физико-химических испытаний образцов пищевой продукции в испытательных центрах (лабораториях) обеспечивает Россельхознадзор во взаимодействии с профильными научно-исследовательскими институтами и отраслевыми союзами.

Ш. Порядок проведения конкурса

3.1. Участники конкурса обязаны:

1) до 03 октября 2018 года посредством электронной связи подать заявку на участие в конкурсе;

в день проведения конкурса представить:

2) образцы пищевой продукции в количестве согласно требованиям нормативно-технической документации на дегустируемый вид продукции;

3) документы на каждый представляемый на конкурс образец пищевой продукции:

- оригинал договора с синей печатью в двух экземплярах;

- описание пищевой продукции, в том числе содержащее сведения об использовании инновационных технологических приемов при ее изготовлении или возрожденных старинных рецептурах и технологиях;

- выписку (титульный лист и характеристика органолептических, физико-химических показателей) из утвержденных в установленном порядке нормативно-технических и иных документов на производство пищевой продукции (технические регламенты, стандарты, инструкции и т.д.);

- копию декларации или сертификата соответствия;

- копию электронной ветеринарной сопроводительной документации (на образцы продукции в соответствии с приказом Минсельхоза России № 648 от 18.12. 2015);

- результаты физико-химических и микробиологических исследований партии пищевой продукции, от которой отобран образец, представляемый на конкурс;

- информацию об использовании на предприятии моделей управления качеством продукции, в том числе внедрении процедур, связанных с обеспечением безопасности и основанных на принципах ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points);

- информацию о предприятии и номенклатуре выпускаемой продукции;

- решение региональной конкурсной комиссии по оценке качества и безопасности пищевой продукции о признании данного бренда (товарного знака) продукции лучшим региональным брендом (товарным знаком);

- свидетельство о регистрации данного товарного знака в установленном порядке;

- копию свидетельства о государственной регистрации установленного образца («Положение о государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, материалов и изделий и ведение Государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации, или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота», если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза).

3.2. Указанные в подпункте 3 пункта 3.1 настоящего Положения документы должны быть пронумерованы и сброшюрованы в папку, которая подписывается руководителем предприятия и скрепляется печатью.

3.3. Прием заявок на участие в конкурсе образцов пищевой продукции и сопроводительных документов осуществляется в соответствии с графиком и требованиями, утвержденными конкурсной комиссией.

3.4. Комиссии принимают от предприятий образцы продукции в соответствующем количестве и комплект документов согласно п. 3.1 данного Положения;

осуществляют органолептическую оценку качества продовольственной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации, а

также оценивают внешнее оформление, упаковку и другие показатели представленной продукции.

3.5. Оценка образцов пищевой продукции осуществляется в соответствии с критериями. Критериями оценки качества и безопасности является соответствие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию или же (при их отсутствии) нормативно - технической документации. При этом основные органолептические, физико-химические и микробиологические показатели продукции по номинациям конкурса имеют определенную характеристику и диапазон значений в баллах. Перечень основных органолептических, физико-химических и микробиологических показателей пищевой продукции по номинациям конкурса утверждается председателем конкурсной комиссии.

Органолептическая оценка качества образцов пищевой продукции осуществляется органами чувств (зрением, обонянием, осязанием) - по внешнему виду, консистенции, цвету, вкусу, запаху (аромату), При этом каждый органолептический показатель оценивается путем дегустации и имеет определенную характеристику и диапазон значений в баллах.

Оценка внешнего оформления и упаковки образцов пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

Оценка правильности маркировки осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Использование инновационных технологий при производстве пищевой продукции оценивается экспертами по представленной конкурсной документации.

Использование возрожденных старинных рецептур и технологий при производстве пищевой продукции оценивается экспертами по представленной конкурсной документации.

3.6. При возникновении разногласий по органолептической оценке и результатам физико-химических и микробиологических исследований, представленных на конкурс образцов пищевой продукции, проводятся контрольные исследования продукции в аккредитованных лабораториях. При отрицательных результатах исследований указанная продукция снимается с конкурса.

3.7. По результатам оценки образцов пищевой продукции каждый член комиссии заполняет и подписывает оценочный лист.

3.8. На основании оценочных листов, составленных членами комиссий, секретарями комиссий формируются протоколы (на первом листе указывается состав комиссии, каждый лист протокола подписывается председателем и секретарем комиссии), в котором комиссия вносит

предложения о награждении победителей по номинации продукции, которые передаются в конкурсную комиссию.

3.9 На основание протоколов комиссий по номинации продукции конкурсной комиссией принимается решение о победителях конкурса, которое оформляется протоколом конкурса. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

1V Награды конкурса. Церемония награждения.

4.1. Для награждения победителей конкурса по основным номинациям пищевой продукции учреждаются следующие награды:

1) золотая медаль, включая диплом к золотой медали;

2) серебряная медаль, включая диплом к серебряной медали;

3) бронзовая медаль, включая диплом к бронзовой медали;

4.2. Награды вручают председатель оргкомитета (его заместитель) или председатель конкурсной комиссии (его заместитель).

4.3. На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

4.4 Победитель конкурса получает право использовать логотип полученной награды при маркировании награжденной пищевой продукции.