

СОГЛАСОВАНО

**Заместитель Министра
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь**

Яковчиц А.В.
« 09 » _____ 2026 г.



УТВЕРЖДЕНО

**Приказом
ЧИУП «Овсянникова и К»**

№22/26 от 30 июня 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

РЕСПУБЛИКАНСКОГО КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ТОРТ РОДНОЙ СТРАНЫ»

**в рамках
международной выставки-ярмарки
«ПРОДЭКСПО»**

Минск, Республика Беларусь

I. Общие положения

1.1. Цели конкурса

Республиканский Конкурс «ЛУЧШИЙ ТОРТ РОДНОЙ СТРАНЫ» (далее Конкурс) проводится с целью поддержки и продвижения кондитерского производства страны; популяризации профессии «Кондитер», совершенствования профессионального мастерства кондитеров; формирования современной культуры кондитерского производства.

1.2. Организаторы конкурса

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, ЧИУП «Овсянникова и К» – издатель научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер», Национальный выставочный центр «Белэкспо».

1.3. Время и место проведения

Конкурс проводится ежегодно в рамках Международной выставки-ярмарки «Продэкспо». Адрес проведения: г.Минск, ул. П.Меделки, 24 (Минский международный выставочный центр).

II. Оформление участия

2.1. Для участия в Конкурсе необходимо заполнить заявку и договор на участие и выслать их в адрес Организатора **cakes_school@list.ru**.

III. Условия проведения Конкурса

3.1. Условия участия:

- На оценку жюри представляется **съедобный торт массой не более 3кг**; в торте максимально допускается 2 яруса; все элементы торта должны быть съедобными.
- Участником может стать любой производитель тортов, **продукция которого (торт/торты, заявленный/заявленные на конкурс) производится и реализуется на территории Республики Беларусь** через розничные или фирменные торговые сети, онлайн-заказы. На Конкурс могут быть представлены только те торты, которые являются коммерчески доступными для покупателя на момент проведения конкурса (являются продуктом из текущего ассортимента).
- На Конкурс представляется **3 торта** (1 выставочный экземпляр, 2 дегустационных экземпляра).
- Используемое участниками сырье, должно соответствовать **санитарно-гигиеническим требованиям**.
- Участники представляют рецептуру торта или краткие аннотации, содержащие перечень компонентов рецептуры с описанием технологии производства и указанием нормативного документа, в соответствии с которым произведена продукция (при наличии).
- Каждому участнику Конкурса будет предоставлена возможность **общения с членами жюри** для обсуждения представленного торта, высказывания замечаний, рекомендаций и пожеланий.

IV. Порядок определения победителей Конкурса

4.1. Порядок оценки тортов и состав жюри

- Оценка тортов осуществляется членами жюри. В состав жюри входят профессиональные кондитеры, неоднократные победители многих международных конкурсов; в том числе международные судьи WACS.
- Оценка образцов фиксируется в оценочных листах и заверяется подписью члена жюри.
- Решение жюри Конкурса является окончательным и оформляется Протоколом, подписанным председателем жюри и представителем Организатора Конкурса.

4.2. Номинации

- **Классический торт** («Медовик», «Минский», «Киевский», «Ленинградский», «Наполеон», «Прага», «Птичье молоко», «Сказка» и т.д.);
- **Авторский торт** (торт, изготовленный по рецептуре предприятия-производителя; по авторскому рецепту частного производителя);
- **Инновационный торт** (торт, изготовленный с использованием нестандартных, редких или авангардных техник обработки продуктов (ферментация, брожение, томление, использование жидкого азота или вакуума); с использованием в рецептуре специфических гастрономических ингредиентов (овощи, специи, пряные травы, хвойные экстракты, сыры или морепродукты) в сочетании с привычными кондитерскими основами.
- **Торт ПП** (торт, изготовленный с использованием полезных для здоровья ингредиентов; с пониженным содержанием сахара, жира и т.д.)
- **Выбор потребителя** (в ходе конкурса посетители выставки «Продэкспо» смогут продегустировать представленные на конкурс торты и оставить свой голос за понравившийся торт. По результатам зрительского голосования будут определены призеры в номинации «Выбор потребителя»).

4.3. Критерии оценки работ

Торты оцениваются по критериям:

Номинация №1: «Классический торт»

1. Внешний вид (форма, поверхность, цвет) (25 баллов)
2. Вид в разрезе/структура и консистенция (25 баллов)
3. Вкус, запах (25 баллов)
4. Соответствие классической рецептуре (25 баллов)

Номинация №2: «Авторский торт»

1. Внешний вид (форма, поверхность, цвет) (25 баллов)
2. Вид в разрезе/структура и консистенция (25 баллов)
3. Вкус, запах (25 баллов)
4. Оригинальность рецептуры (25 баллов)

Номинация №3: «Инновационный торт»

1. Внешний вид (форма, поверхность, цвет) (25 баллов)
2. Вид в разрезе/структура и консистенция (25 баллов)

3. Вкус, запах (25 баллов)
4. Инновационность (25 баллов)

Номинация №4: «Торт ПП»

5. Внешний вид (форма, поверхность, цвет) (25 баллов)
6. Вид в разрезе/структура и консистенция (25 баллов)
7. Вкус, запах (25 баллов)
8. Польза для здоровья/чистота этикетки (25 баллов)

Номинация №5: «Выбор потребителя» (призеры определяются по итогам дегустации и голосования посетителей выставки «Продэкспо»).

Максимальное количество баллов в каждой номинации – 100.

4.4. Оценочная балльная шкала Конкурса

- 90 – 100 – золото;
- 80 – 89 – серебро;
- 70 – 79 – бронза;
- 50 – 69 – диплом.

4.5. Определение победителей– В зависимости от набранного количества баллов, участникам Конкурса присваиваются следующие **места** и вручаются соответствующие **награды**:

- **Гран-при** — абсолютный победитель в каждой из номинаций конкурса
- **Золото** — 1-е место
- **Серебро** — 2-е место
- **Бронза** — 3-е место
- **Диплом участника**

V. Награждение победителей

– Вручение наград и дипломов победителям Конкурса будет проходить на торжественной церемонии с участием членов жюри, организаторов, партнеров, приглашенных гостей, блогеров и СМИ на главной сцене Международной специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо».

– Победителям и участникам Конкурса, занявшим призовые места, могут быть вручены сертификаты на обучающие курсы и программы, а также другие призы и подарки от партнеров.

КОНТАКТЫ

По всем вопросам, связанным с проведением и участием в Конкурсе, обращайтесь к Организатору по телефонам:
(+375 17) 302-44-59, (+375 29) 686-41-29.

Эл.адрес: cakes_school@list.ru.

Официальный сайт: www.bcmagazine.by