


СОГЛАСОВАНО

Председатель
концерна
«Белгоспищепром»


О.Н. Жидков
« 03 » 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель министра
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь


В.В. Шагойко
« 03 » 2023 г.

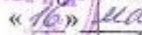


ПОЛОЖЕНИЕ

Отраслевого
конкурса кондитерских изделий
«КОНДИТЕРСКИЙ ОЛИМП»
в рамках
Международного симпозиума кондитеров

РАЗРАБОТАНО

Директор
ЧПУ «Овсянникова и К»
Л.А. Овсянникова


« 16 » марта 2023 г.

Минск, 2023

I. Общие положения

1.1. Цели конкурса

Отраслевой конкурс кондитерских изделий «Кондитерский Олимп» проводится в целях:

- выявления лучших образцов кондитерских изделий, производимых в Республике Беларусь и их демонстрации широкому кругу потребителей;
- стимулирования и поддержки отечественных производителей кондитерских изделий;
- анализа тенденций в развитии ассортимента кондитерских изделий, внедрения и распространения новых прогрессивных технологий производства;
- повышения качества и конкурентоспособности кондитерских изделий на потребительском рынке Республики Беларусь;
- расширения рынка сбыта продукции и увеличения объемов экспорта.

1.2. Задачи конкурса

- открытая демонстрация лучших образцов кондитерских изделий, производимых в Республике Беларусь широкому кругу потребителей;
- привлечение внимания инвесторов и торгующих организаций к отечественным производителям высококачественной продукции.

1.3. Организаторы Конкурса

Концерн «Белгоспищепром», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, ЧИУП «Овсянниоква и К» – издатель научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер» при поддержке РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию».

1.4. Участники Конкурса

К участию в Конкурсе приглашаются юридические лица различных форм собственности и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство кондитерских изделий.

II. Условия проведения и участия в Конкурсе

2.1. Отраслевой конкурс кондитерских изделий «Кондитерский Олимп» проводится в рамках Международного симпозиума кондитеров за счет средств его участников и по номинациям, оговоренным в Приложении 1.

- 2.2. Заявки на участие в Конкурсе принимаются за месяц до его проведения по форме, указанной в Приложении 2.
- 2.3. Работа экспертной комиссии по оценке изделий, представленных на Конкурс организуется не позднее, чем за 3 недели до его проведения; дата и место проведения заседания экспертной комиссии указывается на сайте: www.bcmagazine.by.
- 2.4 В состав экспертной комиссии должно входить не менее 5 специалистов, имеющих высокую квалификацию в области органолептической оценки качества кондитерской группы продуктов.
- 2.5. Для анализа и подсчета результатов работы Экспертной комиссии создается Счетная комиссия.
- 2.6. Изготовление наград и дипломов победителей осуществляется организатором.
- 2.7. Церемония вручения наград осуществляется на Международном симпозиуме кондитеров.
- 2.8. Организационная работа по подготовке и проведению конкурса осуществляется: ЧИУП «Овсянникова и К» – издателем, научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер».
- 2.9. На Конкурс представляются образцы кондитерских изделий, реализуемые в соответствии с требованиями действующих Правил торговли на территории Республики Беларусь.
- 2.10. Все изделия, представляемые на Конкурс, должны отвечать требованиям технической и технологической документации.
- 2.11. Организатор Конкурса вправе привлекать к исполнению своих обязательств по организационным вопросам Конкурса других лиц.

III. Порядок проведения Конкурса

3.1. Порядок представления образцов и их кодирование

Конкурсные изделия подаются в количестве, оговоренном в «Договоре на участие» в соответствии с определенными номинациями.

Участник Конкурса может представить свою продукцию в каждой номинации в неограниченном количестве.

Поданные на Конкурс образцы кодируются и дегустируются под номерами без сообщения дегустаторам названия предприятия-изготовителя. До сведения дегустаторов доводят группу продукции, номер образца и основные требования к продукции данного вида.

Кодирование представленных на Конкурс образцов проводится за день до проведения дегустации доверенными лицами Организатора, предупрежденными о необходимости соблюдения конфиденциальности. Каждому образцу присваивается порядковый номер и составляется акт кодирования, в котором указывается номер

образца, наименование продукции и предприятие-изготовитель. Акт кодирования подписывается, запечатывается в конверт и передается председателю экспертной комиссии. Присутствие членов экспертной комиссии и других специалистов, кроме доверенных лиц, при кодировании образцов не допускается.

Раскрывается акт кодирования только после заполнения членами экспертной комиссии дегустационных листов или, в особых случаях, по распоряжению председателя по окончании дегустации.

3.2. Сопровождающая документация

Представляемые на Конкурс кондитерские изделия сопровождаются:

- товарно-транспортной накладной;
- удостоверением о качестве продукции с указанием всех нормируемых в ТНПА показателей;
- краткими аннотациями, содержащими перечень компонентов рецептуры с описанием технологии производства и указанием ТНПА, на основании которого произведена продукция. Аннотации должны быть выполнены на бланке предприятия, заверены печатью и подписью руководителя;
- если изделия произведены по ТУ, необходимо приложить его копию (или выписку из ТУ, содержащую характеристики и показатели качества изделия), заверенную печатью предприятия и подписью руководителя.

При отсутствии необходимой сопровождающей документации образцы снимаются с дегустации, оплата за участие в Конкурсе не возвращается. Отказ от участия в Конкурсе оформляется в виде акта с обоснованием причины отказа.

3.3. Состав экспертной комиссии

В состав экспертной комиссии Конкурса входят с их согласия специалисты кондитерской и хлебопекарной отраслей промышленности Республики Беларусь, представители Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь, РУП «Научно-практический центр по продовольствию Национальной академии наук Республики Беларусь, Госстандарта Республики Беларусь, Главного управления потребительского рынка Мингорисполкома, Белкоопсоюза, ОО «Белорусское общество защиты потребителей».

3.4. Критерии оценки качества продукции

Органолептическая оценка качества кондитерских изделий и оценка их внешнего оформления, порядок подачи образцов осуществляется в соответствии с требованиями действующих ТНПА и методик по оценке качества продукции, определяющих порядок проведения органолептической оценки качества и требований к внешнему виду и соответствующим рецептурам, по следующим критериям:

- внешний вид (форма, поверхность, цвет);
- вид в изломе/вид в разрезе/структура и консистенция;
- состояние начинки (для изделий с начинками);
- вкус, запах.

3.5. Порядок подачи образцов на дегустацию и ее проведение

Образцы кондитерских изделий подаются на дегустацию в последовательности, определенной членами экспертной комиссии.

Очередность оценки отдельных показателей качества дегустаторами должна соответствовать естественной последовательности органолептической оценки: вначале должны быть приняты во внимание показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), затем – запах, вкус, вид в изломе.

После дегустации каждого образца для восстановления вкусовой чувствительности в качестве нейтрализующих вкус средств, рекомендуется несладкий чай, а также фрукты (лимоны, апельсины, яблоки), овощи (кабачки маринованные, огурцы соленые и свежие и т.п.), минеральная вода.

IV. Порядок определения победителей Конкурса

4.1. Проведение дегустации

Дегустация проводится в закрытом виде (все образцы закодированы). Результаты оценки качества кондитерских изделий дегустаторы заносят в утвержденные дегустационные листы по каждой номинации продукции без обсуждения и заверяют личной подписью. Исправления в дегустационном листе заверяются дополнительно подписью дегустатора.

Каждый показатель оценивается по пятибалльной системе с шагом оценки 0,5 балла.

- оценка «5» соответствует отличному, безукоризненному качеству изделия, по исследуемому органолептическому показателю;
- оценка «4» соответствует хорошему качеству изделия;
- оценка «3» соответствует среднему, удовлетворительному качеству;

– оценка «2» соответствует неудовлетворительному качеству изделия (наличию постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция и др.).

При присвоении низких оценок (3,0 балла и ниже) дегустатор обязан указать в дегустационном листе мотивы данной оценки.

Если 30% членов экспертной комиссии выставляют неудовлетворительную оценку (2 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец снимается с дегустации.

Оценочный балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое из баллов, проставленных членами экспертной комиссии, по следующей формуле:

$$X = \frac{\sum_{i=1}^{i=n} X_i}{n}$$

где X – средняя оценка присутствующих членов экспертной комиссии;

X_i – оценка i -го дегустатора ($i = 1, 2, 3 \dots n$);

n – количество дегустаторов.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до второго десятичного знака. Затем оценки, отличающиеся от рассчитанного среднего значения на величину более 2 балла, отбрасывают. Из оставшегося количества оценок повторно рассчитывают среднеарифметическое значение, которое является окончательной балльной оценкой данного образца. Максимальная оценка одного образца – 20 баллов, для изделий с начинками – 25 баллов. В случае, если два и более образцов получили равную величину балльной оценки, решение о присуждении изделию награды принимается по максимальной арифметической сумме баллов данных образцов, полученных при проведении дегустации.

Основанием для снятия образца с дегустации является несоответствие требованиям ТНПА по одному из показателей, выявленных в процессе дегустации, наличие порчи, несоответствие наименованию, отсутствие документов, удостоверяющих качество.

Решение экспертной комиссии является окончательным и оформляется протоколом заседания, подписываемым председателем и заместителями председателя. В протоколе указываются:

- дата и место проведения дегустации;
 - персональный состав присутствующих членов экспертной комиссии (Ф.И.О., должность);
 - перечень дегустируемой продукции с присужденными наградами.
- Копии протоколов заседания экспертной комиссии направляются всем заинтересованным организациям.

4.2. Определение победителей

В зависимости от набранного количества баллов победители Конкурса награждаются Гран-при, золотыми, серебряными, бронзовыми медалями и дипломами, а также получают право маркировать награжденные изделия знаком «КОНДИТЕРСКИЙ ОЛИМП» с обязательным указанием года награждения.

Гран-при за самое высокое качество представленной продукции, набравшей максимальный балл. В случае наличия нескольких образцов, набравших максимальный балл, может быть присуждено несколько Гран-при. В случае отсутствия среди представленных образцов изделий, набравших 20 и 25 баллов, экспертная комиссия вправе присудить Гран-при образцу, набравшему наибольший балл либо его не присуждать.

Экспертная комиссия присуждает по итогам Конкурса **Дополнительные награды** в следующих номинациях:

Лучший экспортный продукт кондитерской сферы – присуждается изделиям, предложенным к соответствующей оценке по инициативе производителя, претендующим на указанный в номинации статус. Необходимо указать общий объем производства заявленных изделий, объемы экспорта в тыс.долл. США; темп роста экспорта продукции, дату начала выпуска продукции.

Импортозамещение года – присуждается изделиям, предложенным к соответствующей оценке по инициативе производителя, претендующим на указанный в номинации статус. Необходимо указать объемы производства заявленных изделий, дату начала выпуска продукции, импортный аналог.

Инновация года – присуждается по результатам оценки степени инновационности продукта и/или технологии.

Новинка года – присуждается изделиям-новинкам, обладающими отличительными свойствами.

Выбор торговых сетей – присуждается изделиям, предложенным к соответствующей оценке по инициативе производителя,

претендующим на указанный в номинации статус. Необходимо указать объемы реализации в торговых сетях заявленных изделий и общие объемы реализации кондитерских изделий производителя.

Лучшая упаковка – присуждается изделию по результатам оценки внешнего вида, дизайна упаковки/этикетки, ее креативности, современности, экологичности.

Лучший фирменный магазин – присуждается заявленному фирменному магазину производителя кондитерских изделий с предоставлением его концепции, фото и видео, указанием общей и торговой площади, реализуемого ассортимента и объемов выручки.

Основания для награждения медалями

Образцы награждаются медалями различного достоинства в зависимости от среднего набранных баллов:

- золотой медалью – 18,5 – 19,9;
- серебряной медалью – 17,5 – 18,4;
- бронзовой медалью – 16,5 – 17,4.

Для изделий с начинками:

- золотой медалью – 23,5 – 24,9;
- серебряной медалью – 21,5 – 23,4;
- бронзовой медалью – 20,5 – 21,4.

VI. Награждение победителей и освещение Конкурса в СМИ

4.1. Вручение дипломов и наград победителям Конкурса проводится на торжественной церемонии в рамках Международного симпозиума кондитеров с участием СМИ и приглашенных.

4.2. Информация об итогах Конкурса будет опубликована в журнале «Пекарь&Кондитер», на сайтах организаторов.

4.3. Пресс-релизы с итогами проведения «КОНДИТЕРСКОГО ОЛИМПИА» рассылаются широкому кругу СМИ.

НОМИНАЦИИ
ОТРАСЛЕВОГО КОНКУРСА «КОНДИТЕРСКИЙ ОЛИМП»

1) мучные кондитерские изделия:

- печенье,
- крекер,
- вафли,
- торты и пирожные,
- пряники, коврижки,
- рулеты и мини-рулеты,
- кексы,
- сладости мучные.

2) сахаристые кондитерские изделия:

- шоколад,
- конфеты неглазированные,
- конфеты глазированные,
- конфеты типа «Ассорти»,
- ирис,
- карамель,
- мармелад,
- пастила,
- зефир,
- драже,
- сладости сахарные,
- халва.

3) дополнительные номинации:

- Лучший экспортный продукт кондитерской сферы,
- Импортозамещение года,
- Инновация года,
- Новинка года,
- Выбор торговых сетей,
- Лучшая упаковка,
- Лучший фирменный магазин.