

СОГЛАСОВАНО

Председатель
концерна
«Белгоспищепром»


О.Н. Жидков
« 18 » 03 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель министра
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь


В.В. Шагойко
« 18 » 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, и их демонстрации широкому кругу потребителей;
- стимулирования и поддержки 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 и стран зарубежья;
- расширения рынка сбыта продукции и увеличения объемов экспорта.

1.2. Задачи конкурса

- открытая демонстрация лучших образцов кондитерских изделий стран участниц Конкурса широкому кругу потребителей;
- привлечение внимания инвесторов и торгующих организаций к производителям высококачественной продукции.

1.3. Организаторы Конкурса

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

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 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 подсчёта результатов работы Экспертной комиссии создаётся Счётная комиссия.

2.6. Изготовление наград и дипломов победителей осуществляется Организатором.

2.7. Церемония вручения наград осуществляется на ежегодном 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 концерна «Белгоспищепром» и Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Белкоопсоюза, представители Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Республики Беларусь по продовольствию, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь, ООО «Белорусское общество защиты потребителей», Государственного предприятия «Белтехнохлеб», УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», торговых сетей, рекламных и брендовых агентств, ведущие дизайнеры.

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 её проведение

Образцы кондитерских изделий подаются на дегустацию в последовательности, определённой 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 солёные 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 утверждённые 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:

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

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 присуждёнными 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 награждённые 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 **специальных номинациях**:

- Лучшее изделие с использованием местного сырья
- Лучшее изделие для здорового питания
- Лучшая инновационная разработка
- Лучшее экспортно-ориентированное изделие
- Лучшая упаковка и дизайн
- Лучший фирменный магазин

4.3. 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.

- V. Награждение победителей и освещение Конкурса в СМИ**
- 5.1. Вручение дипломов и наград** победителям Конкурса проводится на торжественной церемонии в рамках Международного симпозиума кондитеров с участием СМИ и приглашенных.
- 5.2. Информация об итогах Конкурса** будет опубликована в журнале «Пекарь&Кондитер», на сайтах организаторов.
- 5.3. Пресс-релизы** с итогами проведения «КОНДИТЕРСКОГО ОЛИМПИА» рассылаются широкому кругу СМИ.

НОМИНАЦИИ
ОТРАСЛЕВОГО КОНКУРСА «КОНДИТЕРСКИЙ ОЛИМП»

- | № | Номинации |
|----------|---|
| 1. | Мучные кондитерские изделия |
| 1.1. | Печенье: |
| 1.1.1. | Затяжное |
| 1.1.2. | Сахарное |
| 1.1.3. | Сдобное |
| 1.1.4. | Овсяное |
| 1.1.5. | Растворимое |
| 1.2. | Изделия вафельные: |
| 1.2.1. | Вафли |
| 1.2.2. | Вафли мягкие: |
| 1.2.2.1. | Вафли мягкие без начинки и отделки |
| 1.2.2.2. | Вафли мягкие с начинкой и отделкой |
| 1.2.3. | Торты вафельные |
| 1.3. | Торты, на основе полуфабрикатов: |
| 1.3.1. | Бисквитного |
| 1.3.2. | Воздушно-орехового |
| 1.3.3. | Медово-заварного |
| 1.3.4. | Комбинированного |
| 1.4. | Пирожные, в том числе птифуры |
| 1.5. | Изделия пряничные: |
| 1.5.1. | Пряники заварные без начинок |
| 1.5.2. | Пряники заварные с начинками |
| 1.5.3. | Пряники сырцовые без начинок |
| 1.5.4. | Пряники сырцовые с начинками |
| 1.5.5. | Пряники штучные или с оттиском на поверхности |
| 1.5.6. | Коврижки заварные (без начинок) |
| 1.5.7. | Коврижки заварные (с начинками) |
| 1.6. | Мучные сладости: |
| 1.6.1. | Мучные сладости без начинки |
| 1.6.2. | Мучные сладости с начинками |
| 1.7. | Изделия слоеные: |

- 1.7.1. Изделия слоеные дрожжевые без начинок
- 1.7.2. Изделия слоеные дрожжевые с начинками
- 1.7.3. Изделия слоеные бездрожжевые без начинок
- 1.7.4. Изделия слоеные бездрожжевые с начинками
- 1.8. **Кексы, в том числе маффины:**
- 1.8.1. Кексы дрожжевые
- 1.8.2. Кексы на химических разрыхлителях
- 1.9. **Рулеты и мини-рулеты**
- 1.10. **Крекер**
- 1.11. **Галеты**

2. Сахаристые кондитерские изделия

- 2.1. **Набор кондитерских изделий**
- 2.2. **Шоколад** (*молочный, горький, темный, белый*)
- 2.3. **Шоколад** (*молочный, горький, темный, белый*) с начинкой
- 2.4. **Шоколад** (*молочный, горький, темный, белый*) с добавлениями
- 2.5. **Шоколад пористый** (*молочный, горький, белый, темный*)
- 2.6. **Шоколад** из нескольких шоколадных масс
- 2.7. **Шоколадный батончик**
- 2.8. **Конфеты**
- 2.8.1. Глазированные
- 2.8.2. Неглазированные
- 2.8.3. Шоколадные
- 2.8.4. Шоколадные «Ассорти»
- 2.8.5. Молочные
- 2.9. **Карамель:**
- 2.9.1. Леденцовая
- 2.9.2. Жевательная
- 2.9.3. С начинкой
- 2.10. **Ирис**
- 2.11. **Тоффи**
- 2.12. **Драже**
- 2.13. **Халва**
- 2.14. **Мармелад**
- 2.15. **Пастила**
- 2.16. **Зефир**
- 2.17. **Безе**

- 2.18. **Нуга**
- 2.19. **Восточные сладости:**
 - 2.19.1. типа мягких конфет
 - 2.19.2. типа карамели
- 2.20. **Батончик:**
 - 2.20.1. мюсли
 - 2.20.2. протеиновый
 - 2.20.3. фруктовый
 - 2.20.4. злаковый
- 2.21. **Паста**
- 2.22. **Крем**
- 2.23. **Кондитерская фигурная плитка**

3. Специальные номинации

- 3.1. **Лучшее изделие с использованием местного сырья**
Подчеркивает импортозамещение. Учитывается доля белорусских ингредиентов (ягоды, яблочное пюре, мед, льняная мука).
- 3.2. **Лучшее изделие для здорового питания**
Без сахара, с пониженной калорийностью, обогащенное витаминами.
- 3.3. **Лучшая инновационная разработка**
Присуждается за использование новых технологий, уникальной рецептуры, прорывного оборудования или суперфуда.
- 3.4. **Лучшее экспортно-ориентированное изделие**
Оценивается адаптация под вкусы целевого рынка (например, ЕАЭС, Азии), устойчивость к транспортировке, соответствие международным стандартам.
- 3.5. **Лучшая упаковка и дизайн**
Оценивается функциональность, эстетика, экологичность, соответствие брендингу и маркетинговый потенциал.
- 3.6. **Лучший фирменный магазин**
присуждается заявленному фирменному магазину производителя кондитерских изделий с предоставлением его концепции, фото и видео, с указанием общей и торговой площади, реализуемого ассортимента и объемов выручки. Будет оцениваться удельный вес собственной продукции в объеме выручки магазина; удельный вес выручки конкретного магазина к общему объему выручки данного производителя. Может заявляться как отдельный магазин (физический или электронный), так и сеть.