

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о дегустационном конкурсе «Лучший фермерский продукт-2026»**

Конкурс проводится в период работы 36-й Международной выставки «Агрокомплекс-2026».

#### **1. Официальные организаторы конкурса**

Министерство сельского хозяйства Республики Башкортостан, ООО «Башкирская выставочная компания».

**2. Цель конкурса** - повышение конкурентоспособности продукции и усиление заинтересованности предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности в ее производстве.

К участию в конкурсе допускаются только участники Выставки с организацией стенда предприятия, подавшие в установленном порядке заявку на участие в конкурсе, представившие образцы продукции и сопроводительные документы.

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

#### **3. Конкурс проводится по следующим номинациям:**

Молочная продукция, включая консервы и мороженое

Мясная продукция, включая консервы

Продукция из мяса птицы, яйцо и яйцепродукты

Хлебобулочная продукция и кондитерские изделия

Крупяные и макаронные изделия, мука

Фруктоовощная продукция, продукты ее переработки, соки. Приправы

Напитки

Рыба и рыбная продукция

Продукция «Халяль»

Мед и продукция пчеловодства

Масложировая продукция

Упаковка

**4.** Вся работа по подготовке и проведению конкурса на лучшие образцы продукции осуществляют его организаторы.

**5.** Для проведения конкурса и подведения итогов работы создается конкурсная комиссия.

#### **6. Конкурсная комиссия:**

Состав дегустационной комиссии, сформированный из числа экспертов-дегустаторов в области подтверждения соответствия пищевой продукции в соответствии с номинациями конкурса (представители Министерства сельского хозяйства Республики Башкортостан, проекта «Продукт Башкортостана»; ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» (факультет пищевых технологий), ФБУ «ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике Башкортостан»).

Формирует форму оценочных листов дегустационной продукции.

Решение комиссии оформляется протоколом.

7. Органолептическая оценка качества продукции осуществляется каждым дегустатором отдельно. Решение дегустационной комиссии принимаются при условии участия в заседании не менее 50% членов комиссии.

При оценки качества образцов продукции дегустационной комиссией учитываются оценки только членов комиссии. Решение о присуждении дипломов в номинациях принимается большинством голосов членов конкурсной комиссии.

#### 8. Порядок проведения конкурса

Участники конкурса обязаны

**8.1. до 13 марта 2026 года** подать заявку на участие в конкурсе в электронном виде (на адрес [hasanova.ii@bashkortostan.ru](mailto:hasanova.ii@bashkortostan.ru));

**8.2.** в день проведения конкурса сдать в дегустационную комиссию оригинал заявки, образцы продукции и следующие документы на каждый представляемый образец:

- выписку (титульный лист и характеристика органолептических показателей) из утвержденных в установленном порядке нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ);

- копию декларации или сертификата соответствия;

- информацию об использовании на предприятии моделей управления качеством продукции, в том числе внедрения процедур, связанных с обеспечением безопасности и основанных на принципах ХАССП;

- информацию о предприятии и номенклатуре выпускаемой продукции.

Оценка образцов пищевой продукции осуществляется в соответствии с критериями. Критериями оценки качества является соответствие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию или же (при их отсутствии) нормативно-технической документации.

Органолептическая оценка образцов пищевой продукции, в том числе по внешнему виду (консистенции), цвету, вкусу, запаху (аромату), осуществляется органами чувств (зрением, обонянием, осязанием). 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-дегустаторами по представленной документации.

**8.3.** По результатам оценки образцов пищевой продукции дегустационной комиссией заполняется оценочный лист.

**8.4.** На основании оценочных листов, формируется протокол, в котором принимается решение о победителях конкурса.

**9.** Награды конкурса. Церемония награждения.

Для награждения победителей конкурса по указанным номинациям учреждаются Гран-При, Золотая, Серебряная медали и Дипломы I-ой и II-ой степеней.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

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

Материалы о результатах работы конкурсной комиссии могут освещаться в органах массовой информации, в целях рекламы продукции.

**10.** Продукция, признанная победителем, не может принимать участие в конкурсе в течение трех последующих лет.