

ПОЛОЖЕНИЕ И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЕЖЕГОДНОГО ВЕСЕННЕГО СЫРНОГО ФЕСТИВАЛЯ CHEESEMAKER.KZ 2019

1. Общие положения

- 1.1 Ежегодный Весенний Сырный Фестиваль (ЕВСФ) проводится с целью ознакомления широкого круга потребителей с продукцией молочной и сырной промышленности Республики Казахстан. Одной из задач является проведение конкурса для повышения качества и конкурентоспособности сырных и молочных продуктов.
- 1.2 Организаторы: TOO Stella Alpina и ТРК Алма-Ата
- 1.3 Конкурс состоится 5 мая 2019 года на территории ТРК АлмаАта по адресу пр-т Назарбаева 223 в городе Алматы. Оценка образцов цельномолочной продукции, кисломолочной и сырной продукции будет произведена жюри на месте проведения.

2. Участники Конкурса

- 2.1 К участию в Конкурсах допускаются предприятия молочной отрасли любой формы собственности частные домашние производители.
- 2.2 На Конкурсы могут быть представлены молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты, сыры, крем сыры и т.п., включая новые виды.

3. Номинации Конкурса

- 3.1 Конкурсы проводятся по следующим номинациям:
 - Свежие и рассольные сыры
 - Сыры группы pasta filata
 - Твердые и полутвердые сыры (выдержка до 6 месяцев)
 - Твердые тёрочные сыры (выдержка более 6 месяцев)
 - Сыры с белой плесенью
 - Сыры с голубой плесенью
 - Козьи свежие и рассольные сыры
 - Козьи твердые сыры (выдержка до 6 месяцев)
 - Козьи твердые сыры (выдержка более 6 месяцев)
 - Козьи сыры с плесенью
 - Сыры с добавками

4. Условия участия

Для участия в Конкурсе необходимо:

- 4.1 Подать заявку на участие в Конкурсе и оплатить регистрационный взнос, если он предусмотрен
- 4.2 Предоставить образцы продукции в соответствии с поданной заявкой.
Образцы, представленные на Конкурс должны быть упакованы, промаркированы. Или выложены и сервированы в предлагаемом порядке на сырных плато или блюдах
Требования к количеству представляемых образцов:
 - Фасованная продукция - до 100 г – 2 единицы, свыше 100 г – 1 единица
 - Пакеты/бутылки – до 0,5 л – 2 единицы, свыше 0,5 л – 1 единица
 - Сыры полутвердые, твердые, плесневелые - 1 целая головка
 - Твердый, мягкий и рассольный несформированный или формовой – 1 головка или 200 гр

Продукты с натуральными наполнителями или с ароматизаторами принимаются в количестве не более двух образцов одного вида.

Продукты с различной массовой долей жира принимаются в количестве не более двух образцов каждого вида.

Сыры и сырные продукты полутвердые, мягкие, рассольные, с плесенью - не более двух образцов одной группы.

Сыры плавленые, крем сыры не более двух образцов одной видовой группы.

- 4.3 На конкурс принимаются образцы молочных продуктов в пределах сроков их годности, включая период проведения дегустации.
Образцы молочных продуктов, КМП, сыров, не имеющие документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям, а также образцы, отечественных продуктов, маркировка которых не соответствует предъявляемым требованиям может быть отправлена на экспресс анализ по требованию жюри. Так же, по результатам этого теста продукция может быть снята с конкурса на основании нарушений производства или хранения образцов. Экспресс тест проводится на аппарате «Филин»
- 4.4 Образцы, не предоставленные к указанному сроку к участию в Конкурсе не принимаются

5. Процедура и критерии оценки

- 5.1 Экспертная группа формируется из числа специалистов отраслевых научных учреждений, объединений, специалистов молокоперерабатывающих предприятий, специалистов АЦСМ, технологов действующих предприятий, членов международных отраслевых ассоциаций, сырных клубов.
- 5.2 Экспертная группа проводит органолептическую оценку образцов, выборочно - проверку физико-химическим показателями, согласно действующим отраслевым методикам в соответствии со шкалой бальной оценки.

- 5.3 Оценку внешнего вида потребительской тары и маркировки проводят групповым методом до осуществления дегустации.
- 5.4 Члены дегустационной комиссии визуально оценивают дизайн и оформление представляемых упакованных образцов, или внешний вид не упакованных образцов.
- 5.5 Дегустатор оценивает органолептические показатели в следующей последовательности: цвет (для сыра - цвет теста), внешний вид и консистенцию (для сыра дополнительно – рисунок), запах и вкус, аромат, послевкусие согласно дегустационному листу.
- 5.6 После опробования продукта дегустатор записывает результаты оценки в дегустационный лист.
- 5.7 По окончании органолептической оценки дегустаторы передают дегустационные листы секретарю комиссии.
- 5.8 Эксперты оценивают качество образца и принимают решение индивидуально. Итоговое решение экспертов оформляется протоколом.
- 5.9 На основании индивидуальных оценок определяется итоговый балл как сумма баллов всех критериев. Победителем признается участник, набравший наивысший итоговый балл.
- 5.10 В случае равенства итоговых баллов председатель экспертной группы обладает правом дополнительного голоса, или проводится дополнительная оценка образца.
- 5.11 Решение конкурсной комиссии окончательное и обжалованию не подлежит. Результаты оглашаются секретарем конкурса, заверяются ответственным лицом организатора конкурса.
- 5.12

6. Награждение и освещение Конкурса в СМИ

- 6.1 Победители Конкурса награждаются кубками установленного образца и дипломами по вышеуказанным номинациям 5 мая 2019 года.
- 6.2 Оперативные материалы о ходе и результатах Конкурса, информация о победителях направляются в средства массовой информации, специализированные и рекламные издания данной отрасли.
- 6.3 Предприятиям, КХ, профильным заведениям, частным сыроделам присваивается право использования логотипа Конкурса только для маркировки продукции-победителя.

По вопросам участия обращаться:

ТОО «StellaAlpina» Алмата, ул.Тимирязева 17

Директор Нагин А.В +77772173555

Отв. Организатор Черненко С.Ф. +77772275497

Секретарь комиссии Писториус Г.Г +77073506068

Утверждаю

Директор ТОО «Stella Alpina» _____ Нагин А.В.

Секретарь экспертной комиссии _____ Писториус Г.Г

Организатор: ТОО «StelaAlpina»