У Т В Е Р Ж Д А Ю

Председатель постоянно действующей на базе ФГБУ «ВГНКИ»
Дегустационной комиссии Россельхознадзора

_____ М.А. Гергель

29 мая 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении конкурса
«За производство высококачественной пищевой продукции»
на XXVIII Российской агропромышленной выставке
«Золотая осень - 2026»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации, проведения и подведения итогов дегустационного конкурса «За производство высококачественной пищевой продукции» (далее - Конкурс) на XXVIII Российской агропромышленной выставке «Золотая осень - 2026» (далее – Выставка), проводимой в рамках мероприятия федерального уровня, организуемого и финансируемого Минсельхозом России - «Мероприятия Золотой осени 2026», в соответствии с п.4 Раздела I Приложения к приказу Минсельхоза России № 753 от 01.12.2025г.

1.2. Выставка проводится с 07 по 10 октября 2026 г. на площадях Выставочного центра «Тимирязев-Центр» по адресу г. Москва, ул. Верхняя аллея, д. 6, стр.1.

1.3. Организатором Выставки является ООО «АГРОПРОМЭКСПО» (ОГРН 1257700573173), Оператором Конкурса является ООО «Экспо Эко» (ОГРН 1137746066787) на основании соответствующих договоров и соглашений.

1.4. Цель Конкурса - выявление на российском рынке перспективных высококачественных агропродовольственных товаров, эффективное их продвижение на внутреннем рынке, замещение импортной пищевой продукции за счёт современных отечественных инновационных технологий переработки и хранения, внедрение методов цифрового контроля качества и безопасности продовольственных товаров, а также установление тесного сотрудничества всех заинтересованных лиц, ведущих бизнес в данной сфере деятельности.

1.5. Конкурс проводится по следующим основным номинациям:

1.5.1. Номинация «За производство высококачественной пищевой продукции» в категориях:

- ликёро-водочная продукция;
- винодельческая продукция;
- минеральные воды, безалкогольные и слабоалкогольные напитки, пиво;
- чай, кофе, пищевые концентраты (приправы, специи, ингредиенты), дрожжи;
- кондитерские изделия;
- хлебобулочные и макаронные изделия, крупа, мука;
- мясная продукция, включая консервы;
- продукция из мяса птицы, яйцо и яйцепродукты;
- рыбная и иная продукция из водных биоресурсов;
- масложировая продукция;
- молочная продукция, включая консервы и мороженое;
- плодоовощная продукция, продукты переработки плодов и овощей;
- продукция пчеловодства;
- продукты переработки сои.

1.5.2. Номинация «Инновационный продукт» - проводится во всех категориях продукции с целью выявления и продвижения нового продукта на рынке, повышения конкурентоспособности и имиджа компании-производителя.

1.6. Диетические продукты и детское питание рассматриваются и оцениваются отдельно в каждой номинации.

1.7. В каждой номинации отдельно рассматриваются и оцениваются образцы органической агропродовольственной продукции и продукции с улучшенными характеристиками, а также продукции, приготовленной по старинным рецептам и оригинальные решения упаковки (тары) и этикетки.

1.8. Конкурс по каждому виду (категории) продукции проводится при наличии не менее трёх участников с соответствующими образцами продукции по установленным видам (категориям), по следующим основным критериям:

- ✓ Органолептические показатели (включая соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию или же (при их отсутствии) нормативно-технической документации).
- ✓ Физико-химические показатели (включая соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию или же (при их отсутствии) нормативно-технической документации).
- ✓ Микробиологические показатели (включая соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию или же (при их отсутствии) нормативно-технической документации).
- ✓ Упаковка и дизайн (включая соответствие упаковки требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)).

- ✓ Маркировка (включая соответствие маркировки требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)).

1.9. К участию в конкурсе допускаются юридические лица, крестьянские (фермерские) хозяйства и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство агропродовольственной продукции (далее конкурсанты), подавшие в установленном порядке заявку на участие в Конкурсе и представившие образцы продукции с сопроводительными документами в соответствии с регламентом.

1.10. Конкурс не направлен на получение прибыли, не является лотереей, стимулирующим мероприятием, азартной игрой, пари или иным подобным мероприятием.

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

2. Порядок организации Конкурса.

2.1. Для получения ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме (ЭВСД) Оператору Выставки необходимо зарегистрироваться в федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии (ФГИС ВетИС) согласно Приказа Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 862, и зарегистрировать площадку хозяйствующего субъекта (далее - ХС) в автоматизированной системе.

2.2. В целях организации и проведения Конкурса, подведения его итогов и награждения победителей, Оператором Конкурса создается Конкурсная комиссия, которая в соответствии с номинациями Конкурса:

- Организует сбор, регистрацию и учёт заявок (с сопроводительной документацией) на участие в Конкурсе;
- Организует приём и учёт, обеспечивает хранение и осуществляет подготовку и обезличивание образцов поступившей с заявками продовольственной продукции;
- Утверждает составы дегустационных (экспертных) комиссий, сформированных из числа экспертов в области органолептической оценки и подтверждения соответствия пищевой продукции, специалистов пищевых и перерабатывающих предприятий, отраслевых институтов и союзов, органов управления, независимых экспертов;
- Утверждает форму оценочных листов для каждой дегустационной (экспертной) комиссии;
- Вносит (при наличии необходимости) изменения в номинации Конкурса по принципу более узкой специализации;
- Рассматривает и подводит итоги Конкурса на основании протоколов дегустационных (экспертных) комиссий;
- Организует и принимает участие в церемонии награждения победителей и номинантов Конкурса.

2.3. Организацию Выставки (в части, касающейся), а также организацию работы комиссий Конкурса и физико-химических испытаний (при наличии необходимости) образцов пищевой продукции в аккредитованных испытательных центрах (лабораториях) обеспечивает Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) в соответствии с п.4. Раздела I Приложения к приказу Минсельхоза России № 753 от 01.12.2025г.

2.4. Конкурсная комиссия и дегустационные (экспертные) комиссии независимы при принятии решений и действуют самостоятельно в рамках своих компетенций.

Конкурсная комиссия и дегустационные (экспертные) комиссии вправе не комментировать принятые решения.

2.5. Организатор Выставки совместно с Оператором Конкурса осуществляют материально-техническое обеспечение деятельности Конкурсной и дегустационных (экспертных) комиссий.

3. Порядок проведения Конкурса.

3.1. Участники Конкурса до 07 октября 2026 года посредством электронной почты подают заявку на участие в Конкурсе, а в день начала проведения Конкурса представляют:

3.1.1. Оригинал заявки (договора) на участие в Конкурсе в двух экземплярах, подписанный со своей стороны.

3.1.2. Образцы продовольственной продукции в количестве (объёме) согласно регламенту участия.

3.1.3. Информацию об объёмах экспортных поставок агропродовольственной продукции, в том числе указанной продукции на экспорт (при наличии необходимости).

3.1.4. Документы, на каждый представляемый на Конкурс образец продовольственной продукции, в частности (и при наличии):

- краткое описание продукции, в том числе содержащее сведения об использовании инновационных технологических приёмов при её изготовлении или возрожденных старинных рецептурах и технологиях;
- выписку (титульный лист и характеристику органолептических, физико-химических показателей) из утвержденных в установленном порядке нормативно-технических и иных документов на производство пищевой продукции (технические регламенты, стандарты, инструкции и т.д.);
- копию декларации или сертификата соответствия;
- копию электронной ветеринарной сопроводительной документации на образцы пищевой продукции;
- результаты физико-химических и микробиологических исследований партии пищевой продукции, от которой отобран образец, представляемый на Конкурс;

- информацию об использовании на предприятии моделей управления качеством продукции, в том числе о внедрении процедур, связанных с обеспечением безопасности и основанных на принципах Hazard Analysis and Critical Control Points (ХАССП);
- информацию о предприятии и номенклатуре выпускаемой продукции;
- выписку из Единого государственного реестра производителей органической продукции;
- информацию об объёмах экспортных поставок органической агропродовольственной продукции;
- на импортную органическую агропродовольственную продукцию - копию сертификата соответствия страны-экспортера на органическую продукцию и результаты исследований физико-химических и микробиологических показателей, определённые в аккредитованных лабораториях;
- информацию о соответствии представленной продовольственной продукции с улучшенными характеристиками требованиям действующих применимых нормативных актов.

3.1.5. Образцы продукции, поступающие на рассмотрение Конкурсной комиссии, должны быть конкурентоспособными, и по своим показателям находиться на уровне передовых мировых достижений в области технологии производства и хранения продовольственной продукции.

3.1.6. Продукция на Конкурс представляется с копиями документов о подтверждении соответствия, лицензии на производство алкогольной продукции, а также нормативно-технической документацией на новые виды продукции, а на импортную продукцию, ранее не представленную на отечественном продовольственном рынке, представляются копии результатов исследований физико-химических и микробиологических показателей, которые проведены в аккредитованных лабораториях.

3.2. Приём заявок на участие в Конкурсе, образцов пищевой продукции и сопроводительных документов, осуществляется в соответствии с графиком и требованиями, утвержденными Конкурсной комиссией.

3.3. Комиссия принимает образцы продукции в соответствующем количестве и комплект документов согласно п. 3.1. данного Положения, систематизирует их по видам и организует их должное хранение, а также осуществляет их подготовку к экспертной оценке.

3.4. Оценка образцов пищевой продукции осуществляется в соответствии с критериями оценки качества и безопасности. Эксперты осуществляют органолептическую оценку качества продовольственной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации, а также оценивают внешнее оформление, упаковку и другие показатели представленной продукции.

3.4.1. Критериями оценки качества и безопасности является соответствие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию или же (при их отсутствии) нормативно-технической документации. При этом основные органолептические, физико-химические и микробиологические показатели продукции по номинациям Конкурса имеют определенную характеристику и диапазон значений в баллах.

3.5. Критерии оценки образцов продовольственной продукции:

	Наименование показателей	Количество баллов
	Основные показатели	
1.	Органолептические показатели продовольственной продукции, в том числе:	0 – 30
1.1.	внешний вид и цвет	0 - 10
1.2.	вкус	0 - 10
1.3.	запах (аромат).	0 - 10
2.	Правильность маркировки продовольственной продукции.	0 - 5
	Дополнительные показатели	
3.	Упаковка и внешнее оформление продовольственной продукции.	0 - 5
4.	Использование инновационных технологий при производстве продовольственной продукции.	0 - 1
5.	Использование возрожденных старинных рецептур и технологий при производстве продовольственной продукции.	0 - 1
6.	Использование органических технологий при производстве органической пищевой продукции оценивается экспертами по представленной конкурсной документации.	0 - 1
7.	Использование технологий, обеспечивающих производство продукции с улучшенными характеристиками, оценивается экспертами по представленной конкурсной документации.	0 - 1

3.6. Перечень основных органолептических, физико-химических и микробиологических показателей пищевой продукции по номинациям Конкурса утверждается председателем экспертной комиссии.

3.7. Органолептическая оценка качества образцов пищевой продукции осуществляется органами чувств (зрением, обонянием, осязанием) - по внешнему виду, консистенции, цвету, вкусу, запаху (аромату). При этом каждый органолептический показатель оценивается путём дегустации и имеет определенную характеристику и диапазон значений в баллах.

3.8. Оценка внешнего оформления и упаковки образцов пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

3.9. Оценка правильности маркировки осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011).

3.10. Оценка маркировки молочной продукции и упакованной воды национальной системой цифровой маркировки продукции «Честный знак» кодом «Data Matrix» осуществляется в соответствии с соответствующими положениями Постановлений Правительства Российской Федерации.

3.11. По представленной конкурсной документации экспертами оценивается использование:

- инновационных технологий при производстве пищевой продукции;
- возрожденных старинных рецептур и технологий при производстве пищевой продукции;
- органических технологий при производстве органической пищевой продукции;
- технологий, обеспечивающих производство продукции с улучшенными характеристиками.

3.12. По результатам оценки образцов пищевой продукции каждый член комиссии по номинации заполняет и подписывает оценочный лист.

3.13. На основании оценочных листов, составленных членами комиссий, секретарями комиссий формируются протоколы (на первом листе указывается состав комиссии, каждый лист протокола подписывается председателем и секретарём комиссии), в котором комиссия вносит предложения об определении победителей по номинации продукции, их ранжировании и награждении, которые передаются в Конкурсную комиссию.

3.14. На основании протоколов комиссий по номинации продукции, Конкурсной комиссией принимается решение о победителях Конкурса, которое оформляется протоколом Конкурса. Протокол подписывается Председателем (либо его заместителем) и ответственным секретарем Конкурсной комиссии.

3.15. При возникновении разногласий, по органолептической оценке, и/или результатам физико-химических и микробиологических исследований, представленных на Конкурс образцов пищевой продукции, в аккредитованных лабораториях ФГБУ «ВГНКИ» проводятся дополнительные контрольные исследования продукции.

4. Награды Конкурса. Церемония награждения.

4.1. Для награждения победителей Конкурса по основным номинациям агропродовольственной продукции учреждаются следующие награды:

- «Золотая медаль» (включая диплом к «Золотой медали»);
- «Серебряная медаль» (включая диплом к «Серебряной медали»);
- «Бронзовая медаль» (включая диплом к «Бронзовой медали»).

Названия «Золотая», «Серебряная», «Бронзовая» являются условными, и не соответствуют материалу (металлу, сплаву), из которого изготовлены медали, кубки, статуэтки и иные награды и призы Конкурса.

Выбор материала для изготовления медалей, кубков, статуэток и иных наград и призов, а также их дизайн, остаётся на усмотрение организаторов.

4.2. Церемониал (порядок, время, место, очерёдность, и т.д.) награждения победителей Конкурса определяется Конкурсной комиссией совместно с Оператором Выставки отдельно.

4.3. На торжественную церемонию награждения по результатам Конкурса приглашаются почётные гости, участники и посетители Выставки, а также представители средств массовой информации.

4.4. Победители Конкурса получают бессрочное право использовать логотип полученной награды при маркировании награжденной пищевой продукции.

4.5. По итогам Конкурса, организаторы мероприятия вправе по своему усмотрению, без отдельного согласования и в любом объёме размещать на официальном сайте и иных информационных ресурсах Выставки информацию (включая фото и видео контент) о результатах Конкурса, его участниках и победителях.

⁂ ⁂ ⁂