

УТВЕРЖДАЮ

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



М.А. Гергель

28 мая 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении дегустационного конкурса «Продукт года» на выставке «WorldFood Moscow 2026»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения дегустационного конкурса «Продукт года», а также награждения его победителей в рамках конкурсной программы 35-ой Международной осенней выставки продуктов питания «WorldFood Moscow 2026», проводимой с 15 по 18 сентября 2026 года в Международном Выставочном Центре «Крокус Экспо» (Московская обл., Красногорский р-н, г. Красногорск, ул. Международная, д. 18-20, пав. 3, залы 14 и 15).

1.2. Дегустационный конкурс «Продукт года» (далее - Конкурс) проводится с целью выявления на российском рынке перспективных высококачественных агропродовольственных товаров, эффективного их продвижения на внутреннем рынке и на рынки зарубежных стран, замещения импортной пищевой продукции продукцией отечественного производства, а также установления тесного сотрудничества всех заинтересованных лиц, ведущих бизнес в данной сфере деятельности.

1.3. Конкурс проводится по следующим основным номинациям:

- Винодельческая продукция;
- Кондитерские изделия;
- Ликёро-водочная продукция;
- Масложировая продукция;
- Молочная продукция, включая консервы и мороженое;
- Минеральные воды, безалкогольные и слабоалкогольные напитки, пиво;
- Мясная продукция, включая консервы;
- Пищевые концентраты (приправы, специи, ингредиенты, сухие пищевые смеси);
- Плодоовощная продукция, ягоды, зелень;
- Продукты переработки плодов и овощей;
- Продукция пчеловодства;

- Продукция из мяса птицы, яйцо и яйцепродукты;
- Продукты здорового и диетического питания, органическая продукция;
- Снеки, чипсы, орехи;
- Рыбная продукция и морепродукты;
- Хлебобулочные и макаронные изделия, крупа, мука;
- Чай, кофе.

1.3.1. Вне основных номинаций награды будут присуждены в следующих категориях:

- Инновации в продуктах питания;
- Перспективное импортозамещение.

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

1.4. Конкурс по каждому виду (категории) продукции проводится при наличии не менее трёх участников с соответствующими образцами продукции по установленным номинациям (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)).

1.5. 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, представившие в должном объёме (количестве) образцы продукции, и сопроводительные документы.

1.6. Проводимый в период работы 35-й Международной осенней выставки продуктов питания «WorldFood Moscow 2026» Конкурс не

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

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

1.8. Организатором Выставки является ООО «Айтии Экспо Интернешнл» (ОГРН 1187746748694), Оператором Конкурса является ООО «Экспо Эко» (ОГРН 1137746066787) на основании соответствующих договоров и соглашений.

2. Порядок организации Конкурса.

2.1. Для получения ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме (ЭВСД) Организатору Выставки необходимо зарегистрироваться в федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии (ФГИС ВетИС) согласно приказу Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (с изменениями и дополнениями), и зарегистрировать площадку хозяйствующего субъекта 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. Работа Конкурсной комиссии, в том числе подбор кандидатур экспертов, разработка форм-заявок на участие в Конкурсе и регламентов, оценочных листов дегустационных комиссий, определение графика работы комиссий и приёмки образцов продукции, а также организация (при необходимости) физико-химических испытаний образцов пищевой продукции в испытательном центре (лаборатории) проводится при содействии и во взаимодействии с ФГБУ «ВГНКИ».

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.

2.6. Оператор Конкурса перед его проведением, а также по его итогам (без согласования с конкурсантами, в объёме и формате по своему усмотрению), вправе разместить в сети Интернет (на сайте Выставки, своём сайте и сайтах партнёров) и социальных сетях соответствующие рекламно-информационные материалы о представленной продукции, порядке и правилах проведения Конкурса, его результатах, участниках, номинантах и победителях, а также иную сопутствующую информацию по своему усмотрению, включая фото- и видео контент.

3. Порядок проведения Конкурса.

3.1. Для регистрации в качестве конкурсантов, заявители представляют в Конкурсную комиссию, размещенную на территории МВЦ «Крокус Экспо» (павильон 3, стенд «Продукт года») 15 сентября 2026 г. с 11.00 до 15.00 часов:

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

3.1.2. Экспертам для органолептической оценки 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 определены в аккредитованных лабораториях.

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

3.3. Оператор Конкурса обеспечивает организацию учёта и хранения заявок на участие в Конкурсе, приёмку и хранение образцов продовольственной продукции и сопроводительных документов, а также

проводит работы по подготовке образцов к процедуре дегустации, в том числе обезличивание образцов.

3.4. Комиссии по номинациям принимают от заявителей образцы продукции в соответствующем количестве с учётом принятого комплекта документов согласно п.3.1. данного Положения, и осуществляют органолептическую оценку качества продовольственной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации, а также оценивают внешнее оформление, упаковку и другие показатели представленной продукции.

3.5. Оценка образцов продовольственной продукции осуществляется в соответствии с критериями оценки качества и безопасности:

3.5.1. Критериями оценки качества и безопасности является соответствие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей продовольственной 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.

3.6. Органолептическая оценка 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.

3.7. 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 - 1
Дополнительные показатели.		
3.	Упаковка и внешнее оформление продовольственной продукции.	0 – 5
4.	Использование инновационных технологий при производстве продовольственной продукции	0 – 1
5.	Использование возрождённых старинных рецептур и технологий при производстве продовольственной продукции.	0 – 1

6.	Использование органических технологий при производстве органической пищевой продукции*.	0 – 1
7.	Использование технологий, обеспечивающих производство продукции с улучшенными характеристиками*.	0 – 1

**оценивается экспертами по представленной документации*

3.8. Перечень основных органолептических, физико-химических и микробиологических показателей продовольственной продукции по номинациям Конкурса утверждается Председателем постоянно действующей Дегустационной комиссии Россельхознадзора, действующей на базе ФГБУ «ВГНКИ».

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

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

3.11. По представленной конкурсной документации, экспертами отдельно оценивается использование:

- инновационных технологий при производстве пищевой продукции;
- возрожденных старинных рецептов 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 и ответственным секретарем постоянно действующей Дегустационной комиссии Россельхознадзора.

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

4. Награды Конкурса. Церемония награждения.

4.1. Для награждения победителей Конкурса учреждаются следующие основные награды:

- «Гран-При», включая диплом победителя;
- «Золотая медаль», включая диплом к золотой медали;
- «Серебряная медаль», включая диплом к серебряной медали;
- «Бронзовая медаль», включая диплом к бронзовой медали.

4.2. Количество баллов, необходимое для награждения победителей Конкурса, исходя из суммы баллов по основным и дополнительным показателям:

- «Гран-При» присуждается победителю Конкурса, получившему не менее 40 баллов;
- «Золотая медаль» присуждается победителям Конкурса при получении не менее 37 баллов;
- «Серебряная медаль» присуждается победителям Конкурса при получении не менее 34 баллов;
- «Бронзовая медаль» присуждается победителям Конкурса при получении не менее 30 баллов.

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 остаётся на усмотрение организаторов.

4.3. Церемониал (порядок) награждения победителей Конкурса определяется Конкурсной комиссией совместно с организаторами Выставки отдельно.

4.4. На торжественную церемонию награждения по результатам Конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

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

4.6. По итогам Конкурса оргкомитет Выставки вправе по своему усмотрению распространять информацию о результатах Конкурса, фото- и видео контент о его участниках и победителях.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения.

Организатор Конкурса имеет право вносить изменения и дополнения в настоящее Положение, уведомив об этом всех заинтересованных лиц путём размещения соответствующей информации на сайте Выставки.

5.2. Организатор Конкурса не несёт ответственности за характер и достоверность сведений, опубликованных (размещённых) участниками

Конкурса и/или иными лицами в открытых источниках, например, в социальных сетях.

5.3. Организаторы Выставки и Конкурса вправе осуществлять фото- и видеосъемку (в том числе прямую трансляцию) в целях информационного освещения Конкурса, подготовки отчётных и рекламно-информационных материалов, а также размещать соответствующие материалы на официальном сайте Выставки, своём сайте, а также в сообществах/каналах/пабликах Выставки.

5.4. Участник Конкурса при подаче заявки, по умолчанию предоставляет Организаторам право на использование (в целях реализации задач Конкурса) предоставленных участником материалов (фото, видео, описаний, названий, логотипов/товарных знаков при наличии), а также материалов фото- и видеосъемки этапов Конкурса, следующими способами (включая, но не ограничиваясь): хранение, воспроизведение, распространение, публичный показ, доведение до всеобщего сведения в сети Интернет, включение в информационные, отчётные и рекламно-информационные материалы Выставки (в том числе публикации на сайте и в официальных социальных сетях/каналах/пабликах Конкурса).

5.5. Организатор Выставки вправе перенести дату и/или место проведения Выставки при возникновении обстоятельств, не зависящих от Организатора (в том числе ограничения площадки, требования государственных органов, чрезвычайные обстоятельства).

Информация о переносе Выставки размещается на официальных ресурсах Организатора, и (при наличии контактных данных) направляется участникам по e-mail.

5.6. В случае отмены Выставки, Организатор информирует участников о порядке их дальнейших действий, включая порядок возврата/хранения образцов пищевой продукции и условий (порядка и/или сроков) разрешения финансовых взаиморасчётов.

* * * *