



**Администрация Верховажского муниципального округа
Вологодской области**

РАСПОРЯЖЕНИЕ

31.10.2024 377-Р

от _____ № _____

с.Верховажье

О проведении окружного смотра - конкурса
качества сырого молока «Лучшее молоко - 2024»

В целях реализации мероприятий, направленных на повышение качества молочного сырья, производимого в Верховажском округе, увеличение эффективности производства и профессионального мастерства, обеспечения конкурентноспособности сельхозпроизводителей на рынке:

1. Управлению сельского хозяйства и экологии администрации Верховажского муниципального округа организовать и провести 18 ноября 2024 года окружной смотр-конкурс качества сырого молока «Лучшее молоко - 2024».
2. Утвердить состав комиссии по организации и проведению окружного смотра-конкурса качества сырого молока «Лучшее молоко - 2024» (приложение 1).
3. Утвердить Положение о проведении окружного смотра-конкурса качества сырого молока «Лучшее молоко - 2024» (приложение 2).
4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на начальника управления сельского хозяйства и экологии администрации Верховажского муниципального округа Г.В. Шаманина.
5. Настоящее распоряжение вступает в силу со дня его подписания.
6. Распоряжение разместить на официальном сайте Верховажского муниципального округа в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

**Глава Верховажского
муниципального округа**

А.В.Дубов

Приложение 1
УТВЕРЖДЕН
распоряжением администрации
Верховажского муниципального округа
от 31.10.2024 года № 377-Р

Состав комиссии
по организации и проведению окружного смотра-конкурса
качества сырого молока «Лучшее молоко – 2024»

1. Шаманин Г.В. - председатель комиссии, начальник управления сельского хозяйства и экологии администрации Верховажского муниципального округа.
2. Коноплёва Л.А. – заместитель председателя комиссии, консультант управления сельского хозяйства и экологии администрации Верховажского муниципального округа.
3. Специалисты по качеству сырого молока ФГУП УОЗ п. Молочное, ПК ВМК г. Вологда (по согласованию).
4. Главные зоотехники, ветврачи сельхозпредприятий округа (по согласованию).
5. Специалисты Верховажской окружной станции по борьбе с болезнями животных (по согласованию).

Приложение 2
УТВЕРЖДЕНО
распоряжением администрации
Верховажского муниципального округа
от 31.10.2024 года № 377-Р

ПОЛОЖЕНИЕ
об окружном смотре-конкурсе качества сырого молока
«Лучшее молоко - 2024»

1. Общие положения

Окружной смотр-конкурс качества сырого молока «Лучшее молоко -2024» (далее - Конкурс) проводится управлением сельского хозяйства и экологии администрации Верховажского муниципального округа (далее - Управление), с приглашением специалистов по качеству молока перерабатывающих молочных предприятий в целях реализации мероприятий, направленных на повышение качества сырого молока, производимого в Верховажском округе, в соответствии нормами Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятых решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия», ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия», повышения информированности населения о качестве молочной продукции, поступающей на потребительский рынок области.

2. Основные цели Конкурса

Основными целями Конкурса являются:

- обеспечение конкурентоспособности и стабильного качества молочного сырья;
- повышение эффективности производства, профессионального мастерства;
- оказание содействия сельхозпроизводителям, главам крестьянских-фермерских хозяйств, крестьянским-фермерским хозяйствам по доведению качества сырого молока до конкурентоспособного уровня;
- формирование рейтинга производителей сырого молока в Верховажском муниципальном округе независимо от формы собственности организации.

3. Участники Конкурса

Информация о дате, месте и условиях проведения Конкурса доводится в письменном виде до руководителей и специалистов сельхозпредприятий Верховажского округа не позднее, чем за 10 календарных дней до даты проведения мероприятия. Дата и место проведения: **18 ноября 2024 года, Верховажский культурно-досуговый центр, расположенный по адресу с. Верховажье, ул. Стебенёва, д. 41.**

В Конкурсе принимают участие производители сырого молока Верховажского округа различных форм собственности.

4. Общий порядок представления проб молока-сырья на Конкурс

На Конкурс представляется сырое молоко в соответствии нормами Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденных решением Совета Евразийской экономической Комиссии от 9 октября 2013года № 67 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия», ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия».

Объем средней пробы от общего количества сырого молока от каждой организации (при наличии нескольких ферм у производителя сырого молока – общая проба от нескольких ферм) должен составлять **не менее 2 литров**. Участники должны обеспечить транспортировку представляемого на Конкурс образца сырого молока при температуре **+4 °С (+/-2° С)** собственными силами.

Каждый образец должен быть предоставлен **в единой стеклянной посуде**, промаркирован и опломбирован, сопровождаться копией ветеринарного свидетельства (справки).

Отбор пробы проводится в присутствии независимого эксперта.

5. Порядок проведения испытаний

Лабораторные исследования и органолептическая оценка образцов сырого молока проводятся закрытым способом. Пробы кодируют с составлением акта кодирования с указанием номеров проб и наименования организации – участника Конкурса. Акт вскрывается после окончания испытаний и обсуждения результатов председателем дегустационной комиссии.

Лабораторные испытания проводятся параллельно органолептической оценке:

- органолептическая оценка (вкус, запах, цвет);
- физико-химические (температура, массовая доля жира, массовая доля белка, плотность, кислотность, чистота, точка замерзания);

- содержание соматических клеток, наличие антибиотиков (тетрациклин, пенициллин, стрептомицин, левомицетин).

Лабораторные исследования проводятся в соответствии с ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу», ГОСТ 26754-85 «Молоко. Методы измерения температуры», ГОСТ 8218-89 «Молоко. Метод определения чистоты», ГОСТ Р 54669-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности», ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности», ГОСТ 32255-2013 «Молоко и молочные продукция. Инструментальный экспресс-метод определения физико-химических показателей идентификации с применением инфракрасного анализатора», ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира», ГОСТ 23453-2014 «Молоко сырое. Методы определения соматических клеток», ГОСТ 32219-2013 «Молоко и молочные продукты. Иммунологические методы определения наличия антибиотиков», ГОСТ 25101-2015 «Молоко. Метод определения точки замерзания».

6. Система органолептической оценки

Оценку запаха и вкуса молока проводит дегустационная комиссия в соответствии с ГОСТ 28283-2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса» и методическими рекомендациями, разработанными ВГМХА им.Н.В. Верещагина.

Дегустационная комиссия проводит предварительные тренировки на 2-3 образцах (без расшифровки) с обсуждением результатов и разбором ошибок. Если расхождение в оценке запаха и вкуса отдельными экспертами превышает 2 балла от среднего балла большинства, баллы данных экспертов не учитываются.

Дегустационная оценка продукции основана на принципе индивидуального решения экспертов, исключаящего их взаимодействие и конформизм.

Оценку запаха и вкуса проводят в соответствии с таблицей с точностью до одного знака после запятой:

Запах и вкус	Баллы
Чистый, приятный, слегка сладковатый	5 – 4,1
Недостаточно выраженный, пустой	4 – 3,1
Слабый кормовой, слабый окисленный, слабый хлевный, слабый липолизный, слабый нечистый	3 – 2,1
Выраженный кормовой, в т.ч. лука, чеснока, полыни и др. трав, придающих молоку горький вкус, хлевный, соленый, окисленный, липолизный, затхлый.	2 – 1,1
Горький, прогорклый, плесневелый, гнилостный; запах и вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих	До 1,0

В процессе органолептической оценки каждый эксперт записывает свои оценки и замечания в дегустационный лист, содержащий Ф.И.О., дату выдачи и № экспертного удостоверения (приложение №1). Ошибочно записанные оценки зачеркиваются и подписываются экспертом.

По окончании оценки заполненный экспертный дегустационный лист подписывается членом дегустационной комиссии (экспертом).

7. Оценка качества образцов сырого молока, представленного на Конкурс

Образцы снимаются с участия в Конкурсе в случае:

- если отклонение фактических значений от среднемесячного показателя последнего учетного месяца по массовой доле жира превышает 0,5%, по массовой доле белка – 0,3%;
- при получении средней органолептической оценки менее 2 баллов;
- при содержании соматических клеток более $7,5 \times 10^5$ в 1 см³;
- при наличии антибиотиков;
- при группе чистоты менее II группы.

Обработку результатов Конкурса (вручную и/или с использованием компьютерной техники) проводит секретарь комиссии или лицо, назначенное председателем. При возникновении спорных моментов в подведении итогов учитываются результаты определения термоустойчивости образцов молока.

После окончания дегустации на основании экспертных дегустационных листов составляется сводный лист с подсчетом среднего балла как среднего арифметического всех оценок (приложение № 2).

8. Подведение итогов, определение победителей конкурса

8.1 Победителем окружного смотра-конкурса качества сырого молока «Лучшее молоко - 2024» признается молоко, представленное производителями сырого молока, получившее максимальный средний балл по результатам органолептической оценки экспертов дегустационной комиссии.

Результаты Конкурса оформляются протоколом, который должен содержать следующие данные:

- дату и место проведения Конкурса;
- список членов дегустационной комиссии с указанием места работы и должности;
- информацию о пробах, представленных на оценку (производители, коды образцов и т.д.);
- результаты оценки сырого молока;
- заключение, рекомендации и решение дегустационной комиссии;
- подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

Результаты Конкурса доводятся до всех заинтересованных организаций в виде копии протокола или выписок из него или других документов (на усмотрение председателя комиссии).

По итогам Конкурса предприятию-победителю вручается диплом Главы Верховажского муниципального округа и подарочный сертификат на сумму 10 000 рублей.

2,3 места – диплом Главы Верховажского муниципального округа.

4,5,6 и последующие места – диплом участника.

8.2 Материально-техническое обеспечение конкурса осуществляется за счёт сельхозпредприятий, участвующих в конкурсе:

- доставка проб к месту проведения конкурса;
- аренда помещений для проведения (при необходимости);
- лабораторное оборудование;
- спецодежда для судейской бригады;
- кофе-брейк.

Приложение 1
к Положению об окружном смотре-конкурсе
качества сырого молока «Лучшее молоко - 2024»

ЭКСПЕРТНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. эксперта _____

Организация, должность _____

№ и дата выдачи удостоверения эксперта _____

№ образца	Запах и вкус сырого молока	Оценка в баллах
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		

Дата и подпись эксперта _____

Приложение 2
к Положению об окружном смотре-конкурсе
качества сырого молока «Лучшее молоко - 2024»

Сводный лист Конкурса

№ образца	Ф.И.О. эксперта	Средний балл						
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

Дата и подпись секретаря комиссии: _____