

Заместитель Председателя
Правительства
Ленинградской области –
председатель комитета
по агропромышленному
и рыбохозяйственному комплексу


_____ О.М. Малащенко

« _____ » _____ 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об областном конкурсе качества сырого молока «Молоко наивысшего качества – 2024»

1. Общие положения

Областной конкурс качества сырого молока «Молоко наивысшего качества – 2024» (Далее Конкурс) проводится комитетом по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области (далее - Комитет) совместно с Управлением ветеринарии Ленинградской области в целях реализации мероприятий, направленных на повышение качества и обеспечения безопасности сырого молока, производимого в Ленинградской области, в соответствии нормами Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятого 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:

- популяризация потребления молока и молочных продуктов региональных производителей;
- 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.

3. Участники Конкурса

В Конкурсе принимают участие производители сырого молока Ленинградской области различных форм собственности (далее – участник (и) Конкурса). К Конкурсу допускаются сельскохозяйственные производители сырого молока (организации) и главы крестьянских (фермерских) хозяйств или крестьянско-фермерские хозяйства независимо от продуктивности.

Информация о дате, месте и условиях проведения Конкурса доводится в письменном виде до сельскохозяйственных товаропроизводителей молочного животноводства Ленинградской области не позднее, чем за 15 дней до начала мероприятия.

Прием заявок на участие в Конкурсе завершается за 5 дней до начала Конкурса.

4. Номинации

4.1 В номинации **«Молоко коровье сырое наивысшего качества Ленинградской области»** признается молоко, представленное участником Конкурса набравшим наивысший суммарный балл (наивысшую итоговую оценку) вне зависимости от породы скота и продуктивности.

4.2 В номинации **«Самое вкусное молоко коровье сырое Ленинградской области»** признается молоко, представленное участником Конкурса набравшим наивысший балл по органолептической оценке сырого молока вне зависимости от породы.

4.3 В номинации **«Лучшее молоко коровье сырое Ленинградской области»** признается молоко, представленное участниками Конкурса набравшими наивысший суммарный балл (наивысшую итоговую оценку) за исключением победителей номинаций, установленных п.п. 4.1. и 4.2. настоящего Положения соответственно:

- **1-е, 2-е и 3-е место** по айрширской породе скота;

- **1-е, 2-е и 3-е место** по голштинской породе скота.

4.4 В номинация **«Молоко коровье сырое стабильного качества»** признается молоко, представленное участниками Конкурса имеющие наивысшие показатели по представленным сведениям о текущем качестве сырого молока за 9 месяцев 2024 года (Приложение № 2) за исключением победителей номинаций, установленных п.п. 4.1.-4.3. настоящего Положения соответственно:

- **1-е, 2-е и 3-е место** со средней продуктивностью на 1 корову по хозяйству за 305 дней лактации по итогам 2023 года до 9000 кг;

- **1-е, 2-е и 3-е место** со средней продуктивностью на 1 корову по хозяйству за 305 дней лактации по итогам 2023 года 9 000 – 10 500 кг;

- **1-е, 2-е и 3-е место** со средней продуктивностью на 1 корову по хозяйству за 305 дней лактации по итогам 2023 года свыше 10 500 кг.

4.5 В номинации **«Лучшее фермерское молоко Ленинградской области»** признается молоко, представленное крестьянско-фермерским хозяйством за наивысший комплексный показатель из расчета суммы итоговых оценок по каждой качественной характеристике (органолептическая оценка, содержание жира, белка, соматических клеток, кислотность, плотность, точка замерзания):

- **1-е, 2-е и 3-е место** соответственно.

5. Конкурсная комиссия

Для проведения Конкурса формируется конкурсная комиссия, состав которой согласовывается и утверждается Комитетом. В состав конкурсной комиссии включаются представители Комитета, управления ветеринарии, лабораторий по определению показателей качества молока, отделов АПК муниципальных районов Ленинградской области, сельскохозяйственных товаропроизводителей по производству сырого молока.

Конкурсная комиссия осуществляет подсчёт баллов представленных образцов молока и подводит итоги конкурса. Конкурсная комиссия утверждает результаты проведения конкурса.

6. Дегустационная комиссия

Для проведения органолептической оценки сырого молока создается дегустационная комиссия, состав которой согласовывается и утверждается Комитетом. В нее включаются аттестованные эксперты по органолептической оценке сырого молока из числа специалистов Комитета, управления ветеринарии, молокоперерабатывающих организаций, сельхозпроизводителей сырого молока, имеющих удостоверение эксперта.

Методическое руководство и организационное обеспечение деятельности дегустационной комиссии осуществляет представитель Комитета – секретарь дегустационной комиссии.

7. 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», утвержденного решением Совета Евразийской экономической Комиссии от 9 октября 2013 года № 67 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный 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».

Отбор проб осуществляется в присутствии представителей Управления ветеринарии Ленинградской области и (или) представителей отделов АПК муниципальных районов Ленинградской области.

Объем средней пробы от общего количества сырого молока от каждого участника Конкурса (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).

8. Порядок проведения испытаний

Лабораторные исследования и органолептическая оценка образцов сырого молока проводятся закрытым способом. Пробы кодируются представителем Комитета и представителем управления ветеринарии с составлением акта кодирования с указанием номеров проб и наименования организации – участника Конкурса. Акт вскрывается после окончания испытаний и обсуждения результатов.

Лабораторные испытания проводятся параллельно органолептической оценке.

Контролируемые показатели

- органолептическая оценка (вкус, запах, цвет);
- физико-химические (массовая доля жира, массовая доля белка, плотность, кислотность, точка замерзания);
- содержание соматических клеток, отсутствие антибиотиков в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

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».

9. 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».

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, исключая их взаимодействие и конформизм.

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

Таблица № 1

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 средств и др. химикатов.	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).

9. Оценка качества образцов сырого молока, представленного на Конкурс

Общая оценка качества образцов молока определяется **комплексным (совокупным) показателем**, который рассчитывается **суммированием итоговых оценок** по каждой качественной характеристике (органолептическая оценка, содержание жира, белка, соматических клеток, кислотность, плотность, точка замерзания).

Итоговая оценка рассчитывается по формулам, указанным в таблице.

Таблица № 2

Показатель качества	Эталонное значение	Фактический показатель, Φ	Относительный показатель	Коэффициент весомости	Итоговая оценка
Органолептическая оценка в баллах	5	$\Phi_{орг}$		0,7	
Массовая доля жира, %	3,4	$\Phi_{жира}$		0,1	
Массовая доля белка, %	3,0	$\Phi_{белка}$		0,1	
Количество соматических клеток, в 1 см ³	4x10 ⁵	$\Phi_{сом}$		0,05	
Точка замерзания, С ⁰	-0,52	$\Phi_{зам}$		0,04	
Кислотность, Т ⁰	16-18	$\Phi_{кисл}$		0,005	

Плотность, кг/м ³	1027	$\Phi_{плот}$		0,005	
------------------------------	------	---------------	--	-------	--

Относительные показатели органолептической оценки, содержания белка, жира, плотности и точки замерзания рассчитываются как отношение фактических значений этих показателей к эталонным. **Относительные показатели количества соматических клеток и кислотности** рассчитываются как отношение эталонных значений к фактическим. Все расчеты ведутся до трех значащих цифр после запятой.

Примечание:

- фактический показатель органолептической оценки определяется как среднее арифметическое оценок всех членов комиссии;
- за эталонное значение органолептической оценки принято максимально возможное количество баллов;
- за эталонные значения содержания жира и белка приняты базисные показатели: массовая доля жира-3,4%; массовая доля белка-3,0%.
- за эталонное значение содержания соматических клеток, кислотности, плотности и точки замерзания приняты требования к молоку сырому не ниже высшего сорта, установленные в Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299).

10. Статистическая обработка результатов по качеству сырого молока

Результат статистической обработки сведений о текущем качестве молока за 9 месяцев текущего года (Приложение №2) позволит сделать заключение о достоверной принадлежности образца организации, представившего его 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.

Обработку результатов Конкурса (вручную и/или с использованием компьютерной техники) проводит секретарь конкурсной комиссии или лицо, назначенное председателем.

После окончания дегустации на основании экспертных дегустационных листов составляется сводный лист с подсчетом среднего балла как среднего арифметического всех оценок (приложение № 3).

11. Подведение итогов, определение победителей номинаций

11.1 В номинации «Молоко коровье сырое наивысшего качества Ленинградской области» признается молоко, представленное участником

Конкурса набравшим наивысший суммарный балл (наивысшую итоговую оценку) вне зависимости от породы скота и продуктивности.

11.2 В номинации **«Самое вкусное молоко коровье сырое Ленинградской области»** признается молоко, представленное участником Конкурса набравшим максимальный средний балл по результатам органолептической оценки экспертов дегустационной комиссии вне зависимости от породы скота.

11.3 В номинации **«Лучшее молоко коровье сырое Ленинградской области» 1-е, 2-е и 3-е место** присуждается по 2 категориям производителей сырого молока (айрширской породы, голштинской породы) за наивысший комплексный показатель из расчета суммы итоговых оценок по каждой качественной характеристике (органолептическая оценка, содержание жира, белка, соматических клеток, кислотность, плотность, точка замерзания).

Если участник становится обладателем **«Молоко коровье сырое наивысшего качества Ленинградской области»**, **«Самое вкусное молоко Ленинградской области»** то победителем (1 место) признается участник, занявший второе место (с учетом принадлежности по категории).

11.4 В номинация **«Молоко коровье сырое стабильного качества» 1-е, 2-е и 3-е место** присуждается по 3 категориям производителей сырого молока (в соответствии с продуктивностью) за наивысшие показатели по представленным сведениям о текущем качестве сырого молока за 9 месяцев 2024 года (Приложение № 2) за исключением победителей номинаций **«Молоко коровье сырое наивысшего качества Ленинградской области»**, **«Молоко коровье сырое наивысшего качества Ленинградской области»**, **«Лучшее молоко коровье сырое Ленинградской области»**.

11.5 В номинации **«Лучшее фермерское молоко Ленинградской области» 1-е, 2-е и 3-е место** признается молоко, представленное крестьянско-фермерским хозяйством за наивысший комплексный показатель из расчета суммы итоговых оценок по каждой качественной характеристике (органолептическая оценка, содержание жира, белка, соматических клеток, кислотность, плотность, точка замерзания).

Результаты Конкурса оформляются протоколом, который должен содержать следующие данные:

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

Результаты Конкурса доводятся до всех заинтересованных организаций в виде копии протокола или выписок из него или других документов.

По итогам Конкурса победителям вручаются дипломы Комитета и памятные награды (или кубки).

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		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

Дата и подпись эксперта _____

Сведения о текущем качестве сырого молока за 9 месяцев 2024 года

Месяц	Всего реализовано молока, тонн зачетного веса	В том числе по общему количеству бактерий, (г) от общего количества			В том числе по количеству соматических клеток в 1 см ³			Средний % жира	Средний % белка	Органолеп- тическая оценка, тонн/ % от общего количества			Поголовье коров, голов	Средний удой на 1 корову, кг
		Не более 1,0*10 ⁵ КМАФАнМ, КОЕ/см ³	Не более 3,0*10 ⁵ КМАФАнМ, КОЕ/см ³	Не более 5,0*10 ⁵ КМАФАнМ, КОЕ/см ³	Не более 2,5*10 ⁵	Не более 4,0*10 ⁵	Не более 7,5*10 ⁵			5 баллов	4 балла	3 балла		
Январь														
Февраль														
Март														
Апрель														
Май														
Июнь														
Июль														
Август														
Сентябрь														
Итого за 9 мес.														

Доля сырого молока высшего сорта, первого, второго и второго договорного (в тоннах и в процентах) за 9 месяцев 2024 года;

Кол-во реализованного сырого молока (физ. вес)	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Второй договорной
В тоннах				
В %				

Подпись зоотехника _____

Подпись руководителя _____

Данные по качеству сырого молока заверяю: _____

Подпись начальника управления (иного уполномоченного лица), курирующего
вопросы сельского хозяйства в муниципальном образовании области

Сводный дегустационный лист

№ образца	Ф.И.О. эксперта	Ф.И.О. эксперта	Ф.И.О. эксперта	Ф.И.О. эксперта	Ф.И.О. эксперта	Ф.И.О. эксперта	Ф.И.О. эксперта	Средний балл
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								

Дата и подпись секретаря комиссии: _____