Итоги конкурса «Гарантия качества – 2022»

Елена Геннадьевна Дмитриева, заместитель директора по информационным технологиям и маркетингу
Нина Васильевна Иванова, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии маслоделия
ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН
E-mail: vniims@fncps.ru

Международный профессиональный конкурс качества пищевой продукции «Гарантия качества» становится все более популярным и набирает обороты. В 2022 г. он проводился в пятый раз, как и ранее, на базе Федерального научного центра пищевых систем им. В.М.Горбатова.

Стратегические цели конкурса:

- оценка качества продукции для удержания и повышения доверия к ней потребителей;
- поддержка производителей экспертизой и консультациями;
- формирование открытого сообщества предприятий, выпускающих качественные продукты питания;
- развитие бизнес-связей между профессиональным сообществом, органами власти, ритейлом и масс-медиа.

Даже в маленькие юбилеи принято подводить итоги: за пять лет проведения конкурса было представлено 3584 образца пищевой продукции от 336 производителей из 66 регионов Российской Федерации, а также из Белоруссии и Казахстана. Количество конкурсных образцов с 2018 г. выросло практически в два с половиной раза. В 2022 г. на конкурс номинировано 949 образцов продукции от 127 предприятий пищевой отрасли и торговых сетей из 49 регионов нашей страны, Белоруссии и Казахстана по 30 категориям. Впервые в конкурсе приняли участие сети общественного питания.

В категории «Молочная продукция» на конкурс было заявлено 102 образца от 11 российских и белорусских предприятий, 6 торговых сетей, российского сервиса заказа продуктов и хозяйственных товаров «Яндекс. Лавка» и компании «Интернет Решения».

Оценка образцов продукции выполнялась в три этапа:

- экспертиза этикетки — комиссией по техническому регулированию;
- дегустационная (органолептическая) оценка на соответствие требованиям технических регламентов, стандартов и нормативно-технической документации изготовителя — аттестованными дегустаторами ВНИИМС;
- лабораторные исследования показателей качества и безопасности части образцов — претендентов на победу — аккредитованными лабораториями.

Подведение итогов Международного конкурса «Гарантия качества — 2022» и чествование победителей — лучших производителей продуктов, представленных на территории России, по традиции состоялись во Всемирный День качества — 10 ноября.

Академик РАН, член Президиума РАН, научный руководитель ФНЦ пищевых систем А.Б.Лисицын на церемонии награждения подчеркнул, что вопросы качества и безопасности всегда представляли стратегическую значимость для предприятий пищевой промышленности. В свою очередь, директор ФНЦ пищевых систем, д-р техн. наук О.А.Кузнецова дополнила, что российские продукты питания отличаются от зарубежных высоким качеством, так как их изготовление — от разработки до производства сопровождается внушительным научно-техническим потенциалом и методической базой научно-прикладных организаций.

Подведем итоги конкурса «Гарантия качества — 2022» в категории «Молочная продукция». Из десяти образцов группы *«Молоко питьевое»* наградами высшего достоинства отмечены пять: три образца молока питьевого микрофильтрованного пастеризованного ТМ «ПравильноеМолоко» м.д.ж. 1,5, 2,5, и 3,2–4,0 % (АО «АИСФеР», Московская область), молоко ультрапастеризованное ТМ «О`КЕЙ» м.д.ж. 3,2 % (ООО «О`КЕЙ», Санкт-Петербург) и молоко цельное ТМ «Ozon fresh» м.д.ж. 3,2–6,0 % (ООО «Интернет Решения», Москва).

В номинации *«Сливки питьевые»* золотую медаль получили сливки питьевые пастеризованные (ОАО «Бабушкина крынка», Белоруссия).

В группе *«Кисломолочные напитки»* преобладали йогурты российских и белорусских производителей. Практически все представленные образцы были высокого качества, поэтому неудивительно, что девять из них удостоены «золота»:

- два йогурта ТМ «Из Лавки» м.д.ж. 3,0 % — греческий с медом и грецким орехом и греческий с малиной (ООО «Яндекс. Лавка», Москва);
- линейка йогуртов ТМ «Хуторок» — с вишней м.д.ж. 4,7 %, с крыжовником и киви м.д.ж. 4,7 %, с клубникой м.д.ж. 1,5 %, со злаками м.д.ж. 1,5 % (АО «Дикси Юг»);
- биопродукт кисломолочный «Бифилайф» ТМ «Зеленый берег» м.д.ж. 2,5 % (Приозёрский молочный завод — обособленное подразделение АО Племенной завод «Краснoозёрное», Ленинградская область);
- ряженка м.д.ж. 4,0 % (ООО «ЛебедяньМолоко», Липецкая область);

Дегустационная комиссия ВНИИМС за работой

• йогурт с повышенным содержанием белка «Греческий» (ОАО «Бабушкина крынка», Белоруссия).

Дегустационная комиссия отметила в этих продуктах гармоничное сочетание вкуса и наполнителей, а также однородную характерную консистенцию.

«Творог и творожные продукты» — одна из самых представительных номинаций по количеству заявленных на конкурс образцов — 15. Но во многих из них эксперты определили недостаточно выраженный кисломолочный или слабый посторонний, излишне кисловатый или пресноватый вкус, легкий сывороточный привкус и (или) излишне сухую или слегка мажущуюся консистенцию с легкой крупитчатостью. В результате «золото» завоевали лишь три образца: творог ТМ «Хуторок» м.д.ж. 5,0 % (АО «Дикси Юг», Московская область); творожное зерно в сливках с наполнителем «Клубника» ТМ «Лента» (Россия) м.д.ж. 5,0 % (ООО «Лента», Санкт-Петербург) и творог м.д.ж. 5,0 % (ООО «ЛебедяньМолоко», Липецкая область). Следует отметить, что все продукты получили максимальный общий балл конкурсной оценки.

В группе *«Сметана»* золотой медалью награждена сметана ТМ «Лента» (Белоруссия) м.д.ж. 15,0 % (ООО «Лента», Санкт-Петербург). Дегустационная комиссия отметила отличный, выраженный кисломолочный вкус и запах, глянцевую, плотную, однородную консистенцию.

На конкурс было представлено 47 образцов продукции сыроделия. Сыры по всем видовым группам имели достаточно высокие органолептические показатели. *Твердые сыры*, отличающиеся повышенными требованиями к качеству молока-сырья, более сложным процессом изготовления и длительным сроком созревания, по-прежнему выпускаются немногими производителями. В 2022 г. было заявлено всего четыре номинанта, из которых максимальную балльную оценку (100) и награду высшего достоинства получил всего один — сыр твердый «Palermo» ТМ «Ozon fresh» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % (ООО «Интернет Решения», Москва). Продукт характеризуется выраженным сырным вкусом с легкими фруктовыми нотами, легкой пряностью и гармоничным букетом.

В самой большой по объемам производства и ассортименту группе *полутвердых сыров*, изготовляемых как по ГОСТ, так и по собственным разработкам предприятий, только один достойный обладатель «золота» — сыр полутвердый «Джур-Джур» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %, выработанный крупнейшим молокоперерабатывающим предприятием Республики Крым — ООО «Новатор». Дегустаторы отметили выраженный сырный вкус и аромат, легкую пряность и долгое приятное послевкусие. Другие номинанты этой группы, награжденные серебряными медалями, также имели достаточно высокие потребительские характеристики, однако некоторые замечания по вкусу, консистенции, рисунку и маркировке не позволили им получить награды высшего достоинства. Среди серебряных призеров следует отметить сырное ассорти деликатесов «Lafinele» (ООО «ФУД МИЛК», Москва) за оригинальность, хорошие вкусовые качества продукта, продуманность и эстетику дизайна упаковки.

Группу *«Сыры мягкие»*, в том числе сыры с плесенью, по итогам конкурса можно назвать «золотой» — девять наград высшего достоинства. Лидером стал один из пяти крупнейших российских производителей сыров с белой плесенью — ООО «АТОН-молочные продукты» (Москва): три золотые медали за сыр мягкий с белой плесенью

Руководитель Департамента продаж АО «Унагранде Компани» М.И.Калюжный, директор ФНЦ пищевых систем О.А.Кузнецова

Директор по качеству АО «Дикси Юг» Д.Митракова, директор ФНЦ пищевых систем О.А.Кузнецова, руководитель службы СТМ АО «Дикси Юг» Д.Антипов

«АТОН Petale» м.д.ж. в сухом веществе 60,0 %, сыр мягкий с белой плесенью «Камамбер АТОН» с трюфелем и сыр мягкий с белой плесенью «Камамбер АТОН» с джемом фруктовым клюквенным м.д.ж. в сухом веществе от 50,0 до 60,0 %. На втором месте — АО «Унагранде Компани» (Брянская область). «Золото» завоевали «Маскарпоне «Unagrande» без лактозы м.д.ж. в сухом веществе 80,0 % и «Рикотта с шоколадом «Бонджорно» м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %. Две золотые медали присуждены ООО «Новатор» (Республика Крым) за сыр мягкий «Камамбер с трюфелем» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 % и сыр творожный «Ялтинский лук» м.д.ж. в сухом веществе 60,0 %. По одной награде у Санкт-Петербургских ООО «Лента» — за сыр Адыгейский ТМ «Лента» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % и ООО «О`КЕЙ» — за сыр «Mascarpone» ТМ «О`КЕЙ» м.д.ж. в сухом веществе 80,0 %. Отметим, что качество большинства представленных на конкурс сыров с белой и голубой плесенью не уступает лучшим зарубежным аналогам.

Оценивая качество образцов группы *«Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы»*, дегустаторы отметили, что производство сыров по традиционным итальянским технологиям успешно освоено российскими производителями. Из 11 номинированных образцов восемь получили «золото»:

• два продукта ООО «Яндекс. Лавка» (Москва) — сыр мягкий «Страчателла» ТМ «Из Лавки» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % и сыр мягкий «Буррата» ТМ «Из Лавки» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

• два образца ООО «Красногвардейский молочный завод» (Республика Адыгея) ТМ «Свежий ряд» — сыр «Чечил-спагетти» копченый м.д.ж. в сухом веществе 43,0 % и сыр «Чечил-спагетти» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

• два продукта АО «Унагранде Компани» (Брянская область) — сыр «Сулугуни» ТМ «Умалат» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 % и «Моцарелла Фиор Ди Латте в воде «Pretto» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

• сыр «Моцарелла Классик» ТМ «Ваш выбор» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % (ООО «Гиперглобус», Москва);

• сыр «Косичка» копченый ТМ «Магнит Свежесть» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % (ОАО Молзавод «Гиагинский», Республика Адыгея).

ООО «Яндекс. Лавка» – руководитель группы управления качеством и развития бизнес-процессов Е.А.Федулкин, менеджер продукта В.В.Варянек, NPD менеджер Е.А.Клачко и директор ФНЦ пищевых систем О.А.Кузнецова

Качество образцов *сливочного масла*, представленных на конкурс в 2022 г., к сожалению, не порадовало дегустационную комиссию. Ни один из них не был оценен высшим баллом. Часть номинантов имела недостаточно выраженный сливочный вкус, некоторые характеризовались выраженным привкусом перепастеризации. Практически у всех образцов масла, по оценке экспертов, были отмечены пороки консистенции: недостаточно плотная, недостаточно пластичная либо слабо выраженная рыхлая или излишне мягкая, нетермоустойчивая либо крошливая или слабо слоистая. Можно предположить, что недочеты во вкусе и запахе масла связаны с качеством используемого сырья и нечетким выполнением установленных технологических режимов его обработки. Пороки консистенции в большей степени определяются технологическими факторами при обработке и фасовании продукта.

В итоге в этой группе ни одной золотой медали и лишь две серебряные: номинантами стали масло сладко-сливочное Крестьянское «Масло-Масло» м.д.ж. 72,5 % (АО «Унагранде Компани», Брянская область) и масло сливочное с крымской морской солью м.д.ж. 82,5 % (ООО «Новатор», Республика Крым). Рекомендуем производителям обратить внимание на более тщательное соблюдение технологических режимов обработки сырья, работы оборудования при изготовлении масла и его фасовании.

При оценке маркировки у многих конкурсных образцов отмечено несоответствие информации об изготовителе (ч. 4.8 ст. 2 ТР ТС 022/2011). Напомним, что в маркировке продукта должен быть указан изготовитель, его наименование и адрес. Это может быть как самостоятельное предприятие, так и холдинг (компания), у которого есть несколько производственных площадок. В случае, когда юридический адрес не совпадает с адресом, где непосредственно изготавливают продукцию, дополнительно прописывают адрес производства. Если их несколько, обозначают буквами или цифрами, размещенными при указании даты изготовления.

Встречалось и нечеткое выполнение требований технических регламентов при формировании наименования продукта. Например, по-разному указано название продукта на лицевой и обратной сторонах упаковки.

В рамках «Гарантия качества — 2022» брендинговым агентством Getbrand проведен конкурс на лучшую упаковку. Эксперты определили, кто из производителей более эффективно использует упаковку в маркетинговых целях. За равномерно хорошую проработку как визуальной составляющей упаковки, так и текстовой, отвечающей за понятность продукта и его преимущество для потребителя, отмечено **ООО «АТОН-молочные продукты»** (Москва).

Лидерами конкурса «Гарантия качества — 2022» по количеству полученных наград в категории «Молочная продукция» среди производителей, как и в 2021 г., стало **АО «Унагранде Компани»** (четыре золотые и три серебряные медали); среди торговых сетей — **АО «Дикси Юг»** (пять золотых медалей и два диплома качества), а также сервис заказа продуктов и хозяйственных товаров **«Яндекс. Лавка»** (четыре золотые медали).

Получить медаль «Гарантия качества» для производителей особенно престижно — конкурс отличается научным подходом независимого жюри, придирчивым отношением к номинантам и максимально высоким уровнем беспристрастности. У предприятий есть возможность и достаточно времени, чтобы улучшить качество своей продукции по замечаниям и рекомендациям дегустационных комиссий и в следующий раз завоевать награды высшего достоинства.

На сайте https://www.garant-kachestva.ru/ открыта регистрация на конкурс «Гарантия качества — 2023». Будем рады, если активность участия изготовителей молочной продукции будет такой же высокой, как и торговых сетей.