

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федерального
агентства по рыболовству

И.В. Шестаков



«1» июня 2026 г.

Федеральное агентство по рыболовству

Государственный научный центр Российской Федерации Федеральное
государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-
исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»
(ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»)

ООО «ЭКСПОСОЛЮШЕНС ГРУПП»

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА

«ЛУЧШИЙ РЫБНЫЙ ПРОДУКТ»

Генеральный директор
ООО «Экспосолюшенс групп»

И.А. Фетисов

«30» июня 2026 г.



Директор ГНЦ РФ
ФГБНУ «ВНИРО»

К.В. Колончин

«30» июня 2026 г.



Москва, 2026 г.

1. Общие положения

Конкурс «Лучший рыбный продукт» учреждается Федеральным агентством по рыболовству с целью признания достижений отечественных производителей, а также привлечения общественного и профессионального внимания к вопросам качества и безопасности рыбной продукции на российском рынке. Для организации и проведения конкурса формируется Конкурсная комиссия. В ее состав входят представители Федерального агентства по рыболовству, ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО», ООО «Экспосолюшенс групп», НО «Рыбный союз».

«Лучший рыбный продукт» - это открытый профессиональный конкурс среди российских изготовителей пищевой рыбной продукции. Площадка создана для выявления лучших образцов продукции в из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Информационное сопровождение, анонсы и новости конкурса публикуются на официальных сайтах организаторов.

К участию приглашаются производители пищевой рыбной продукции (*далее - Предприятия*).

По итогам конкурса на торжественной церемонии проводится награждение Предприятий-победителей в соответствии с номинациями. Система наград включает:

- «Гран-при» - для продуктов, получивших наивысшие показатели и признанных лучшими в своей категории;
- Награды, соответствующие медалям конкурса (золотая, серебряная, бронзовая) - вручаются за выдающиеся образцы в каждой номинации;
- дипломы участников - вручаются всем компаниям, чья продукция прошла отбор.

Лауреатам конкурса предоставляется официальное право использовать логотип награды установленного образца при маркировке и продвижении своей продукции с момента вручения награды.

Участие в конкурсе является добровольным.

2. Ключевые цели конкурса:

Формирование культуры потребления: популяризация рыбной продукции среди населения. Продвижение идеи о том, что качественная рыбная продукция - это основа здорового рациона, долголетия и благополучия нации.

Трансформация имиджа отрасли: повышение инвестиционной привлекательности рыбной отрасли. Демонстрация перехода российского рыбопромышленного комплекса от сырьевой модели к высокотехнологичному, инновационному и рентабельному бизнесу.

Стимулирование глубокой переработки: мотивация производителей к развитию выпуска продукции с высокой добавленной стоимостью. Поддержка тренда на максимальную переработку водных биоресурсов внутри страны.

Драйвер инноваций и безупречного качества: расширение и обновление ассортимента. Внедрение передовых технологий производства, которые гарантируют потребителю не только вкусовое разнообразие, но и абсолютную безопасность, а также прослеживаемость каждого продукта.

Укрепление глобального лидерства: повышение конкурентоспособности отечественной рыбной продукции. Формирование российских стандартов качества как признанного эталона на международном рынке.

Платформа для масштабирования бизнеса: создание мощного инструмента для продвижения брендов. Содействие производителям в установлении деловых связей, выходе в новые торговые сети и экспансии на внутренние и международные рынки (в том числе в рамках Всероссийского рыбопромышленного форума).

3. Общие условия участия

Конкурсная комиссия рассматривает поступившую от предприятия заявку на участие в конкурсе и прилагаемую документацию, согласно установленному списку номинаций конкурса, и проводит оценку образцов пищевой рыбной продукции.

Участниками конкурса могут быть организации, предприятия, компании различных форм собственности, представляющие свою рыбную продукцию на российском рынке, которые могут участвовать как в одной, так и нескольких номинациях конкурса.

Участники конкурса несут ответственность за достоверность информации, указанной в представленных на конкурс документах.

Конкурсная комиссия оставляет за собой право не оценивать кандидата в случае недостоверной информации, а также вправе запросить дополнительную информацию.

На конкурс представляются образцы пищевой рыбной продукции, находящиеся к моменту подачи заявки в серийном производстве и коммерческом использовании. Порядок представления образцов определяется Приложением 9 к настоящему Положению.

Заседание дегустационного совета проходит не позднее, чем за месяц до предполагаемой даты проведения торжественного награждения. Заседание

Конкурсной комиссии по определению победителей конкурса проходит не позднее, чем за неделю до предполагаемой даты проведения награждения.

По результатам оценки представленной продукции дегустационный совет оформляет Протокол дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» (Приложение 7) и передает его в Конкурсную комиссию.

4. Номинации конкурса будут объявлены в следующих категориях:

- Кулинарные полуфабрикаты
- Готовая продукция (рыбное кулинарное изделие)
- Консервированная продукция
- Соленая продукция и пресервы
- Сушеная, копченая и вяленая продукция, снеки
- Икра и икорная продукция
- Продукция из водорослей
- БАД

5. Критерии оценки образцов продукции

Оценка образцов продукции в номинации «Лучший рыбный продукт» проводится по следующим критериям:

- упаковка (оригинальность, удобство использования)
- маркировка (информативность маркировки, наличие информации об отличительных признаках);
- органолептические характеристики (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- пищевая ценность.

6. Награждение по итогам конкурса

Церемония награждения лауреатов конкурса «Лучший рыбный продукт» проходит в рамках торжественного мероприятия, организованного Федеральным агентством по рыболовству совместно с ООО «Экспосолюшенс групп».

Продукция предприятий-победителей может быть размещена на специально оборудованном выставочно-демонстрационном стенде на площадке мероприятия, где будет проходить награждение.

Конкурсная комиссия утверждает результаты конкурса на основании средних баллов, выставленных Дегустационным советом ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО». Присуждение золотых, серебряных и бронзовых медалей осуществляется в соответствии с установленными балльными диапазонами и

распространяется на всех участников, достигших соответствующих пороговых значений. В случае равенства средних баллов награды соответствующего уровня присуждаются всем участникам с одинаковым результатом.

Медали в соответствии с балльными диапазонами будут распределены следующим образом:

- 4,5-5,0 баллов – золотые медали;
- 4,0-4,4 балла – серебряные медали;
- 3,4-3,9 баллов – бронзовые медали.

Для продуктов, получивших наивысшие показатели и признанных лучшими в своей категории, по решению конкурсной комиссии может быть учреждена дополнительная награда – «Гран-при».

Решения Конкурсной комиссии являются окончательными и пересмотру (апелляции) не подлежат.

Организаторы гарантируют победителям широкую информационную поддержку. Итоги конкурса будут освещены в СМИ и на официальных цифровых ресурсах Росрыболовства и подведомственных организаций.

Состав Конкурсной комиссии конкурса «Лучший рыбный продукт»

Председатель:

Шестаков Илья Васильевич

Руководитель Федерального
агентства по рыболовству

Члены конкурсной комиссии:

Малашенко Александр Сергеевич

Начальник Управления науки и
аквакультуры Федерального
агентства по рыболовству

Колончин Кирилл Викторович

Директор ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»

Фетисов Иван Андреевич

Генеральный директор ООО
«Экспосолюшенс групп»

Панин Александр Васильевич

Председатель НО «Рыбный союз»

Межонов Андрей Викторович

Заместитель директора по научной
работе ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»

Абрамова Любовь Сергеевна

Заместитель директора Департамента
по вопросам качества пищевой
рыбной продукции Департамента
технического регулирования ГНЦ РФ
ФГБНУ «ВНИРО»

Дяченко Мария Михайловна

Исполняющий обязанности
начальника отдела технического
регулирования и стандартизации
ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»

Секретарь

Полунина Светлана Александровна

Главный специалист отдела
технического регулирования и
стандартизации ГНЦ РФ ФГБНУ
«ВНИРО»

Состав Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» при
проведении конкурса «Лучший рыбный продукт»

Председатель:

Межонов Андрей Викторович

Заместитель директора по научной
работе ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»

Члены Дегустационного совета:

Абрамова Любовь Сергеевна

Заместитель директора Департамента
по вопросам качества пищевой
рыбной продукции Департамента
технического регулирования ГНЦ РФ
ФГБНУ «ВНИРО»

Сытова Марина Владимировна

Ученый секретарь ГНЦ РФ ФГБНУ
«ВНИРО»

Дяченко Мария Михайловна

Исполняющий обязанности
начальника отдела технического
регулирования и стандартизации
ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»

Беломытцева Екатерина Сергеевна

Главный специалист отдела
технического регулирования и
стандартизации ГНЦ РФ ФГБНУ
«ВНИРО»

Зарубин Никита Юрьевич

Исполняющий обязанности
начальника отдела инновационных
технологий ГНЦ РФ ФГБНУ
«ВНИРО»

Бредихина Ольга Валентиновна

Ведущий научный сотрудник отдела
инновационных технологий ГНЦ РФ
ФГБНУ «ВНИРО»

Секретарь

Полунина Светлана Александровна

Главный специалист отдела
технического регулирования и
стандартизации ГНЦ РФ ФГБНУ
«ВНИРО»

Порядок работы Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» в рамках конкурса «Лучший рыбный продукт»

Настоящее Положение определяет структуру Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО», порядок проведения заседаний Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО», представления образцов рыбной продукции, проведения оценки органолептических характеристик продукции, принятия решений и выдачи заключений Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» Конкурсной комиссии.

1. СТРУКТУРА ДЕГУСТАЦИОННОГО СОВЕТА

1.1. В состав Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» входят Председатель, секретарь и члены совета.

1.2. В отсутствие Председателя Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» его обязанности исполняет уполномоченный Директором ФГБНУ «ВНИРО» специалист из состава Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО».

1.3. В отсутствие секретаря Председатель имеет право возложить функции секретаря на любого другого члена Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО».

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАСЕДАНИЙ ДЕГУСТАЦИОННОГО СОВЕТА

2.1. Заседания Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» проводятся в соответствии с графиком проведения дегустаций.

2.2. Образцы рыбной продукции, предназначенные для участия в конкурсе, представляют на заседание Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» с нормативной документацией, по которой изготовлена продукция (либо выпиской из нормативной документации: утверждённый титульный лист, таблица с требованиями по органолептическим показателям).

2.3. Секретарь Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» принимает образцы продукции, изучает сопроводительные документы, определяет порядок подачи образцов рыбной продукции на дегустацию, присваивает образцам номерные коды (шифры) и вносит данные в Журнал приема образцов (Приложение 4).

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Требования к помещениям для органолептической оценки продукции.

Помещение для работы дегустаторов должно быть:

- защищено от шума и вибрации, хорошо вентилируемо, без сквозняков;

- хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк. Освещение не должно искажать цвет оцениваемого продукта;

- окрашено в светлые, спокойные для глаз тона;

- чистым, без посторонних запахов.

Температура воздуха в помещении должна быть от 18°C до 22°C и относительная влажность от 65% до 75%.

3.2. Рабочие места дегустаторов должны располагаться так, чтобы дегустаторы не оказывали влияния друг на друга и не отвлекались при проведении оценки.

3.3. На столе дегустатора должны быть:

- дегустационные листы (Приложение 5);

- канцелярские принадлежности;

- тарелки (белые без рисунка, можно одноразовые), стаканы или чашки;

- нож и вилка из нержавеющей стали;

- посуда для отходов;

- нейтрализующие средства для восстановления вкусовой чувствительности (белый хлеб, некрепкий и не горячий чай или минеральная вода).

3.4. Подготовительное помещение должно быть оснащено:

- шкафами для хранения посуды, столовых приборов, рабочего инвентаря и др.;

- холодильниками;

- мойкой для посуды с горячей и холодной водой;

- посудой и неокисляемыми столовыми приборами, разделочными досками и ножами для нарезки образцов, деревянной или металлической иглой для определения запаха в толще продукта (неразрезанных).

3.5. Лица, участвующие в дегустации, должны быть здоровы. Если у дегустатора временно нарушены функции обоняния, вкусовой чувствительности (простуда, головная боль и т.д.), плохое самочувствие, он не должен привлекаться к дегустации.

Во время работы в дегустационной комиссии запрещается курение, использование косметических средств с заметным запахом.

После дегустации каждого образца используют нейтрализующие вкус средства.

4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ ОБРАЗЦОВ

Порядок проведения оценки органолептических характеристик продукции включает требования к порядку подачи образцов на заседания Дегустационной комиссии, технике проведения дегустации, принятой системе балльной оценки и расчет средней балльной оценки.

Образцы продукции на дегустацию представляют в следующей очередности: в первую очередь оценивают продукты, обладающие слабо выраженным (тонким) ароматом, менее соленые и острые, затем - продукты с умеренным ароматом и соленостью, после этого - продукты с сильно выраженным ароматом, соленые и острые.

5. ТЕХНИКА ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКЦИИ

5.1. Органолептическая оценка отдельных показателей качества продукта осуществляется в соответствии с естественной последовательностью органолептического восприятия органами чувств. Вначале оценивают качественные показатели при помощи органов зрения - внешний вид, форму, цвет, затем запах, определяемый обонянием, и, наконец, качественные показатели, определяемые в полости рта при разжевывании: вкус, консистенция (нежность, жесткость, сочность).

5.2. Показатели качества целого продукта оценивают в следующей последовательности:

внешний вид, цвет - визуально, путем наружного осмотра;

запах - на поверхности и внутри продукта;

консистенцию - надавливанием ладонью или пальцем на продукт.

5.3. Показатели качества разрезанного продукта определяют в следующей последовательности:

перед проведением оценки изделие освобождают от упаковки, оболочки и шпагата (клипсов). Удаляют кости (при наличии) и с помощью острого ножа нарезают тонкими ломтиками таким образом, чтобы обеспечить характерный для данного продукта вид и рисунок на разрезе;

цвет, вид, рисунок на разрезе, структуру и распределение ингредиентов - визуально, на только что сделанных (в поперечном или продольном направлении) разрезах;

запах, аромат, вкус и сочность - опробованием рыбных продуктов, нарезанных на ломтики. При этом устанавливают специфический запах, аромат и вкус; отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса; степень выраженности аромата пряностей и копчения, соленость;

консистенцию продуктов - надавливанием, разрезанием, разжевыванием, размазыванием. При определении консистенции

устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость, упругость, однородность массы.

6. СИСТЕМА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКЦИИ

6.1. Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемому показателю по 5-балльной системе:

- оценки «5» соответствуют отличному, безупречному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценки «4» соответствуют хорошему качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценки «3» соответствуют среднему, удовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценки «2» соответствуют неудовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция и пр.).

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе (Приложение 5), который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю Дегустационного совета для обработки результатов и подготовки средней оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

6.2. Взаимодействие и обмен мнениями членов Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

7. РАСЧЕТ СРЕДНЕЙ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

Средний балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании Дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = \sum X_i / n$$

где X_i - оценка i -го дегустатора, ($i=1,2,...,n$);

n - количество членов Конкурсной комиссии.

Значение среднего арифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

Результаты средней балльной оценки представляются в сводной таблице по результатам дегустации (Приложение 6).

8. ПОРЯДОК ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ

8.1. Решения Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» считаются правомочными при участии в заседании не менее 50% от общей численности, за исключением Председателя и секретаря.

8.2. Если 30% членов Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» выставляют неудовлетворительную оценку (2 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец отклоняется.

9. ПОРЯДОК ВЫДАЧИ ЗАКЛЮЧЕНИЙ

9.1. Каждое заседание Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» оформляют протоколом, в котором указывают:

- номер протокола заседания;
- дату и место проведения заседания;
- список присутствующих членов и приглашенных лиц;
- цель проведения оценки органолептических характеристик продукции;
- перечень, номерные коды продукции;
- среднюю балльную оценку образцов;
- выводы.

9.2. Протокол Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» подписывает секретарь и утверждает Председатель.

10. РАБОТА КОНКУРСНОЙ КОМИССИИ

10.1. Секретарь Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» передает в Конкурсную комиссию следующие документы: Протоколы дегустационного совета, дегустационные листы, Журнал регистрации образцов.

10.2. На основании представленных документов Конкурсная комиссия оформляет протокол Конкурсной комиссии с перечнем продукции, награжденной золотой, серебряной и бронзовой медалями (Приложение 8)

Форма журнала приема образцов продукции

Дата приема образцов	Наименование образца, дата изготовления	Нормативный документ, по которому изготовлена продукция	Наименование производителя	Количество, упаковка	Наименование исследуемого показателя	Шифр образца	ФИО сотрудника принявшего образец	Подпись
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Форма дегустационного листа

Дегустационный лист оценки качества пищевой рыбной продукции

ФИО дегустатора: _____
Организация, должность: _____
Дата проведения дегустации: « » 2026 г.

№ пп	Наименование продукции	Шифр	Органолептическая оценка *					Упаковка		Маркировка	
			внешний вид	цвет на разрезе	запах	вкус	консистенция	оригинальность	удобство использования	информативность маркировки	наличие информации об отличительных признаках

Подпись _____

Примечание: 5 баллов - отлично, 4 балла - хорошо, 3 балла - удовлетворительно, 2 балла - неудовлетворительно.

Приложение 6

Форма сводной таблицы по итогам дегустации

[illegible]

ПРОТОКОЛ
Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»
по оценке качества пищевой рыбной продукции в рамках конкурса
«Лучший рыбный продукт»

«__» _____ 2026 г.

г. Москва

Состав Дегустационного совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Представлено на дегустацию _____ образцов пищевой рыбной продукции от _____ предприятий.

Результаты дегустационной оценки образцов пищевой рыбной продукции приведены в таблице.

№ п/п	Шифр	Наименование продукции	Наименование изготовителя	Средний балл на основании дегустационной оценки

Председатель Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»:

_____/_____
 Подпись Расшифровка подписи

Секретарь Дегустационного совета ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»:

_____/_____
 Подпись Расшифровка подписи

ПРОТОКОЛ
Конкурсной комиссии
по оценке качества пищевой рыбной продукции в рамках конкурса
«Лучший рыбный продукт»

«___» _____ 2026 г.

г. Москва

Состав Конкурсной комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

На дегустацию представлено _____ образцов пищевой рыбной продукции от _____ предприятий.

В результате награждено _____ образцов продукции от _____ предприятий, в том числе:

1. «Гран-при»:
2. золотыми медалями награждены:
2. серебряными медалями награждены:
3. бронзовыми медалями награждены:

Председатель Конкурсной комиссии:

_____/_____
Подпись Расшифровка подписи

Секретарь Конкурсной комиссии:

_____/_____
Подпись Расшифровка подписи

Порядок представления образцов продукции и сопроводительной документации

1. Прием образцов от предприятий-производителей и их передача в Дегустационный совет ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» осуществляется представителями ООО «Экспосолюшенс групп».

2. Количество образцов, необходимое для проведения дегустации составляет:

- для весовой продукции - 1 кг;
- образцы фасованной продукции до 100 г включительно - 6 единиц
- образцы фасованной продукции свыше 100 г - 5 единиц.

3. Секретарь Дегустационного совета или уполномоченный представитель осуществляет приемку образцов у ООО «Экспосолюшенс групп», регистрирует образцы в Журнале приема образцов, проверяет наличие нормативной документации (ГОСТ, ТУ или СТО) для оценки соответствия качества продукции их требованиям, а также маркировки в соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 040/2016 и ТР ТС 022/2011

4. Если Дегустационный совет ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО» по какой-либо объективной причине вынужден отказать в приемке образца, то продукция также регистрируется в Журнале, однако в столбце «Подпись» ставится отметка «отказано в приеме», а в строке ниже регистрационных данных пишется обоснование отказа.

5. Оставшиеся после исследования образцы продукции будут возвращены ООО «Экспосолюшенс групп» для их дальнейшей передачи участникам или утилизации.