

Утверждено на заседании
Правления 14 апреля 2017г.

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов Положение о конкурсе

«Серебряная капля»



Москва, 2017 год



I. Цель проведения конкурса «Серебряная капля» – развитие отечественного производства и применения конкурентоспособных пищевых ингредиентов - пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, функциональных ингредиентов и продукции глубокой переработки сельскохозяйственного сырья:

1.1. Развитие научных исследований и разработок в области производства и применения пищевых ингредиентов - пищевых добавок, в т.ч. комплексных, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и функциональных ингредиентов.

1.2. Стимулирование вклада специалистов, коллективов ученых, производителей, потребителей и дистрибуторов продукции на отечественном рынке пищевых ингредиентов.

1.3. Поощрение предприятий, организаций и компаний, профессионально и добросовестно работающих на рынке пищевых ингредиентов.

1.4. Развитие системы достоверной информации о пищевых ингредиентах, их безопасности, ассортименте, методах получения и применения («школы», семинары, конференции, монографии, учебные пособия, статьи и т.д.)

II. Общие положения

2.1. Конкурс «Серебряная капля» проводится регулярно по решению Правления НО «Союз Производителей Пищевых Ингредиентов».

2.2. Награждение победителей конкурса «Серебряная капля» проводится в рамках Общего собрания членов СППИ, международных конференций, выставочных и других мероприятий. Итоги конкурса публикуются в профессиональных СМИ и на сайте СППИ.

2.3. Лауреаты конкурса получают право использовать логотип и медаль конкурса при маркировании продукции компании.

2.4. Общее руководство по организации и проведению конкурса возлагается на СППИ, Правление и его Комитеты.

2.5. Участниками конкурса могут быть производители, потребители, дистрибуторы, научные коллективы, работающие в области пищевых ингредиентов в России (юридические, физические лица) по рекомендации членов СППИ.

III. Номинации, по которым проводится конкурс

3.1. Производители, добившиеся признания и успехов на рынке России по производству и применению пищевых ингредиентов:

- внедрение инновационных технологий производства пищевых ингредиентов и/или пищевых продуктов с применением инновационных пищевых ингредиентов в течении последних 3 лет;
- внедрение инновационных систем контроля качества продукции в течении последних 2 лет;
- запуск нового предприятия/линии по производству пищевых ингредиентов (пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных

средств, БАД, в т.ч. витаминных препаратов) и/или пищевых продуктов с применением инновационных пищевых ингредиентов в России в 2015 – 2017гг. и являющиеся импортозамещающей продукцией.

Номинация I – «Производитель»

3.2. Компания, коллектив или физические лица за лучшую научную, научно-техническую, технологическую работу по разработке технологии получения и применения пищевых ингредиентов:

- разработка инновационных технологий производства/применения пищевых ингредиентов и/или пищевых продуктов с применением инновационных пищевых ингредиентов в течении последних 3 лет

Номинация II – «Наука и технология»

3.3. Новый, эффективный вид пищевых ингредиентов на рынке России:

- разработка или дистрибуция новых видов пищевых ингредиентов, разработанных в России или за рубежом в течение последних 3 лет

Номинация III – «Новый продукт»

3.4. Лучший информационный проект - издание (монография, книга, учебник, справочник), информационные издания (журнал, газета, сайт, портал), публичное выступление/доклад, «школа» - в области пищевых ингредиентов:

Номинация IV – «Информационный проект»

3.5. Компании, коллективы, отдельные физические лица за активное содействие в развитии индустрии пищевых ингредиентов, укрепление связей участников Союза и субъектов рынка пищевых ингредиентов - пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и функциональных ингредиентов:

Номинация V – «Развитие индустрии пищевых ингредиентов»

IV. Порядок представления на конкурс

4.1. На конкурс представляются (выдвигаются) коллективы, физические лица - организациями (независимо от формы собственности) и (или) частными лицами.

4.2. Требования к конкурсным работам:

4.2.1. Титульный лист, оформленный в соответствии с приложением 1.

4.2.2. Автореферат (аннотация) работы не более 5 стр. в соответствии с приложением 2.

4.2.3. К заявкам по номинации «Производитель», «Наука и технология», «Новый продукт» должны быть приложены документы, разрешающие использование пищевого ингредиента на территории РФ/ЕАЭС (свидетельство о государственной регистрации; декларация о соответствии, спецификация, макет этикетки, экспертное заключение и т.п.), при заявлении разработки/внедрения инновационной технологии (ТУ, ТИ или описательная характеристика,

спецификация); отзывы предприятий, работающих с данным продуктом, о его эффективности и качестве документации технологического сопровождения.

4.2.4. При представлении печатной продукции в номинацию **«Информационный проект»** – прикладываются печатные издания, подборка публикаций, или презентация (эл.виде) для онлайн проектов (сайт, портал)

4.2.5. Образцы ингредиентов и продукции, произведенной с их применением, предоставляются на конкурс по следующим номинациям:

- **«Производитель»**
- **«Наука и технология»**
- **«Новый продукт»**

Объем/масса представляемых на конкурс образцов:

- для ингредиентов сыпучих или жидких – от 50 мл/гр до 200 мл/гр.
- для пищевой продукции, произведенной с применением конкурсных ингредиентов – от 200 мл/гр. до 500 мл/гр.

Каждый продукт/ингредиент должен быть упакован и подписан: «Серебряная капля», название компании, номинация, наименование ингредиента.

4.2.6. Состав представляемых документов:

- а) Заявка о представлении работы;
- б) Заключение (отзыв) специалистов, потребителей продукции, о его эффективности и качестве документации технологического сопровождения;
- в) Конкурсная работа в соответствии с п. 4.2 и наименование компании (с указанием всех реквизитов).

Работы, оформленные не по правилам или не на тему конкурса, не принимаются.

4.3. Работы и образцы на конкурс необходимо направить **до 22 сентября 2017г.** в Дирекцию СППИ по адресу: 115093, г.Москва, 1-ый Щипковский пер., дом 20, оф.209, в электронном виде на **e-mail:** souz_spri@mail.ru

V. Порядок проведения конкурса

5.1 Для проведения конкурса Правление СППИ создает независимую экспертную конкурсную комиссию.

5.2 Комиссия рассматривает все заявки, поступившие на конкурс в СППИ после объявления конкурса в течении 2-х месяцев. Решение конкурсной комиссии по каждой заявке принимается открытым голосованием и оформляется протоколом. Мнение председателя комиссии является решающим при равенстве голосов.

3. Итоги конкурса по всем номинациям подводятся независимой комиссией на закрытом заседании не позднее, чем 2 недели после окончания приема заявок.

VI. Награды конкурса

По каждой номинации могут присуждаться I и II премии и почетные грамоты/дипломы

Приложение 1.

Девиз

Название работы

Номинация конкурса

Организация и реквизиты

Приложение 2.

Автореферат работы

1. Автор (фирма)
2. Полное название работы
3. Наименование ингредиента/продукта
4. Год разработки/внедрения
5. Сфера применения ингредиента (отрасли, виды продукции) и принципиальные отличия (новизна продукта)
6. Описание технологических, экономических и других эффектов, обеспечиваемых благодаря использованию ингредиента
7. Приложение (копии прилагаемых документов (разрешительные, нормативные, технические) согласно перечню в зависимости от номинации)
5. Список участников работы, (ФИО, должность, адреса, телефоны).

Ответственный за проведение конкурса:

Семенова П.А, исполнительный директор СППИ

Адрес: 115093, г.Москва, 1-й Щипковский пер., д.20, офис 209

Тел 8-499-787-72-06, 8-985-411-20-50

e-mail: souz_sppi@mail.ru

