

ПОЛОЖЕНИЕ
о международном конкурсе ПИВА

(21 – 23 октября 2020 г.)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Конкурс пива проводится в рамках XXIX Международного форума «ПИВО-2020» в г. Сочи.
- 1.2. Организаторами конкурса являются: Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» г. Москва, ООО «СОУД» - Сочинские выставки».
- 1.3. На конкурс могут быть представлены образцы светлого и темного пива с начальной плотностью 8-22 %. Если участник конкурса не является непосредственно производителем пива, должен иметь доверенность от производителя на право представления образца на конкурс.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ОБРАЗЦОВ

- 2.1. Информацию о количестве образцов участвующих в конкурсе подают on-line в общей контракт-заявке участника выставки, которая заполняется в электронном виде на сайте <https://www.beersochi.ru/> не позже 10 дней до открытия Форума. Иностранные компании подают контракт-заявку по электронной почте: alf@soud.ru.
- 2.2. Образцы пива, отобранные для участия в дегустационном конкурсе, предоставляются на место проведения конкурса (в Оргкомитет выставки) не позднее, чем за сутки до начала конкурса, по 12 бутылок в оригинальном оформлении каждого образца. Пиво в КЭГах предоставляется с маркировкой по 1 КЭГе каждого образца.
Пиво должно сопровождаться качественным удостоверением с данными анализа лаборатории завода изготовителя, в котором должно быть указано следующее: наименование изготовителя, наименование пива, массовая доля спирта, действительного экстракта сухих веществ в начальном соусе, кислотность, цвет, массовая доля двуокиси углерода, пеностойкость.

**3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА НАПИТКОВ**

- 3.1. Органолептическую оценку качества представленного напитка осуществляет специальное жюри конкурса.
Жюри, в состав которого входят 3-5 специалистов, формируют организаторы конкурса из независимых экспертов пивобезалкогольной отрасли России, имеющих высокую квалификацию в области органолептической оценки качества пива и напитков и являющихся членами ЦДК. Состав жюри утверждается в Всероссийском научно-исследовательском институте пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности г. Москва.
- 3.2. После сдачи дегустационных карточек счетной комиссией рассчитываются средние общие балльные оценки по каждому образцу. Самый высокий и самый низкий балл отбрасываются.
- 3.3. Счетная комиссия в дегустации образцов не участвует. В процессе заседания жюри счетная комиссия подводит итоги по продегустированным образцам. Оценки по зашифрованным образцам сообщаются участникам конкурса в процессе работы жюри.
После окончания работы жюри счетная комиссия совместно с Председателем Оргкомитета выставки подводит итоги.
- 3.4. Для обеспечения нормальной работы конкурса Оргкомитет назначает президиум жюри в составе Председателя и секретаря. Президиум в работе жюри и счетной комиссии участия не принимает. Президиум организует работу жюри, следит за правильным (технически) ведением дегустации, обеспечивает порядок в помещении, где проводится дегустация.
- 3.5. Дегустацию пива на заседании жюри проводят закрытым способом, т.е. образцы шифруются и дегустируют по номерам, без сообщения дегустаторам наименования изготовителя и наименования сорта пива. До дегустатора доводится только тип напитка, и его краткая характеристика.
- 3.6. Шифровку представленных образцов на дегустацию проводит перед дегустацией.
- 3.7. Жюри проводит дегустацию в соответствии с Инструкцией по оценке качества напитков дегустационными комиссиями /РДИ 18-6-05-83/.
- 3.8. Результаты работы жюри оформляются протоколом, который подписывается Председателем и членами жюри и передается в Оргкомитет конкурса, где выносится решение о награждении лучших образцов.

4. ПОРЯДОК ПРИСУЖДЕНИЯ НАГРАД

- 4.1. Золотые медали присуждаются по балльным оценкам в каждой группе пива.
Серебряные медали присуждаются по балльным оценкам в каждой группе пива.
Бронзовые медали присуждаются по балльным оценкам в каждой группе пива.

- 4.2. По итогам конкурсов 2017 – 2019 года за три золотых медали ежегодно за данный тип напитка присуждается «Гран-при».
- 4.3. Вручение медалей, дипломов и «Гран-при» победителям конкурса за лучшие образцы напитков производится при торжественном закрытии форума.

Положение 1

Классификация пива и последовательность органолептической оценки на конкурсе:

Тип пива	Номер группы	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле, %	Последовательность органолептической оценки
1. Светлое пиво	1.1	8.0 – 10.0	1
	1.2	10.0 – 11.0	2
	1.3	11.0 – 12.5	3
	1.4	12.5 – 13.5	4
	1.5	13.5 - 15.0	5
	1.6	более 15.0	6
2. Темное пиво	2.1	14.0 – 16.0	7
	2.2	16.0 и более	8

Генеральный директор
ООО «СОУД» - Сочинские выставки»

Ю.А. Захарченко