

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о международном конкурсе спиртных напитков, вин и коньяка**  
**в рамках XXIII международной выставки напитков**  
**«НАПИТКИ - 2020»**

(19-21 августа 2020 г.)

**1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

- 1.1. Международный конкурс проводится в рамках международной выставки напитков «Напитки – 2020» в г. Сочи (Россия).
- 1.2. Организаторами конкурса являются ВНИИ ПБ и ВП - филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, ВНИИПБТ-филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и ООО «СОУД» - Сочинские выставки.
- 1.3. На конкурс могут быть представлены образцы водок, спиртных напитков, столовых, игристых и специальных вин, коньяков.

**2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ОБРАЗЦОВ НА КОНКУРС**

- 2.1. Заявку на участие в конкурсе подают в Оргкомитет выставки по электронной почте: [lena@soud.ru](mailto:lena@soud.ru). . Количество сортов для участия в конкурсе вносят в контракт-заявку об участии и отправляют по электронной почте: [lena@soud.ru](mailto:lena@soud.ru)
- 2.2. Образцы, отобранные для участия в конкурсе, представляются на место проведения конкурса (в Оргкомитет выставки) не позднее дня заезда – 18 августа вместе с копией заявки представляются бутылки каждого образца с этикеткой (6 бутылок по 0,5 литра).  
Образцы должны сопровождаться качественным удостоверением с данными анализа лаборатории завода-изготовителя, в котором должно быть указано следующее:
  - наименование образца;
  - наименование изготовителя;
  - крепость;
  - цвет;
  - краткую характеристику образца (состав, органолептические, физико-химические показатели согласно НТД на данный образец);
  - время выдержки (для вин), сахаристость.
- 2.3. В случае, если образцы представляет не завод-изготовитель, наличие доверенности от завода-изготовителя обязательно.
- 2.4. Конкурс-дегустация водок и ликёроводочных изделий проводится по следующим группам:
  - 1 группа – водки;
  - 2 группа – водки особые;
  - 3 группа – горькие настойки, горькие слабоградусные настойки, аперитивы;
  - 4 группа – сладкие, полусладкие, слабоградусные настойки, наливки, ликёры;
  - 5 группа – бальзамы;
  - 6 группа – слабоградусные (слабоалкогольные) напитки;
  - 7 группа – спирты для ликёроводочной продукции;
- 2.5. Конкурс-дегустация вин проводится по следующим группам:
  - 1 группа – сухие вина;
  - 2 группа – креплённые вина;
  - 3 группа – ароматизированные вина и напитки на основе вина;
  - 4 группа – игристые вина;
  - 5 группа – коньяки;
  - 6 группа – винные напитки.



### 3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗЦОВ

Для оценки качества представленных образцов оргкомитетом выставки создаётся дегустационная комиссия (жюри), состоящая из Президиума и двух подкомиссий: по оценке качества винодельческой продукции и по оценке качества спирта и спиртных напитков. Президиум состоит из председателя, представителя оргкомитета выставки, ответственного секретаря. Члены Президиума в экспертной оценке не участвуют. Председатели подкомиссий участвуют в экспертной оценке и принимают участие в работе Президиума с правом совещательного голоса. Подкомиссию по оценке качества вин возглавляет Председатель - Абрамова Ирина Михайловна - директор Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии - филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук. Подкомиссию по оценке качества водок и ликёроводочных изделий возглавляет Председатель Оганесянц Лев Арсенович - директор ВНИИ ПБ и ВП - филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, академик РАН, доктор технических наук, Заслуженный деятель науки РФ, профессор.

- 3.1. Экспертная комиссия, в состав которой входят две группы (по спиртным напиткам и вину) от 3 до 5 членов в каждой, формируют организаторы конкурса из специалистов стран-участниц в конкурсе, имеющих высокую квалификацию в области органолептической оценки водок, ликёроводочных изделий и вин. Состав комиссии утверждается Оргкомитетом.
- 3.2. Перед началом дегустации Президиум, с учётом заявленной номенклатуры, определяет порядок проведения конкурса, уточняет показатели для награждения.
- 3.3. Оценка качества представленных образцов производится по методикам, принятым в Российской Федерации для ликёроводочной продукции (10-ти и 25-ти балльным системам). Для винодельческой продукции - 100-балльная система.
- 3.4. При проведении конкурсной дегустации эксперты оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения и заносят результат в дегустационные листы, сдаваемые в Президиум. Президиум организует подсчёт среднего балла как среднего арифметического всех оценок экспертов. В случае, когда оценки каких-либо экспертов отличаются от среднего значения более чем на 0,3 балла (для винодельческой продукции) и на 0,3 балла для спирта, водок, водок особых, напитков спиртных дистиллированных
- 3.5. Отдельно оценивается художественное оформление и товарный вид по 5-ти балльной системе.
- 3.6. Показателями для награждения медалями являются оценки выставленные жюри по итогам дегустации.
- 3.7. Подведение итогов происходит в соответствии с балльными оценками конкурса. В спорных ситуациях, при равенстве баллов за качество, преимущество имеют образцы с более высоким уровнем внешнего оформления.
- 3.8. Итоги работы жюри оформляются протоколом, который подписывается председателем и представителем Оргкомитета.
- 3.9. По итогам конкурса победителям вручаются золотые, серебряные и бронзовые медали и дипломы.
- 3.10. Вручение медалей и дипломов победителям конкурса за лучшие образцы проводится при торжественном закрытии выставки.
- 3.11. Результаты доводятся до сведения участников выставки и публикуются на сайте [www.soud.ru](http://www.soud.ru)

Генеральный директор  
ООО «СОУД» - Сочинские выставки»



Ю. А. Захарченко