

ПОЛОЖЕНИЕ

о Международном конкурсе ПИВА

в рамках XXXI Международного Форума «ПИВО-2022» в г. Сочи

(24 – 26 мая 2022 г.)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Международный конкурс пива проводится в рамках международного форума «ПИВО» 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 и 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 сортов участвующих в конкурсе подают **on-line** в общей контракт-заявке участника выставки, которая заполняется в электронном виде на сайте Форума в личном кабинете <https://www.soud.ru/users.php> не позднее чем 10 дней до открытия Форума. Иностранные компании подают контракт-заявку по электронной почте: alf@soud.ru.
- 2.2. Не позднее чем за 7 дней до даты сдачи образцов на конкурс заполнить Дегустационные карты и приложить необходимые сопроводительные документы, на все заявленные образцы на конкурс и отправить на адрес электронной почты beertasting@soud.ru.
- 2.3. Образцы всех видов продукции в соответствии с заявкой и произведённой оплатой предоставляются на место проведения конкурса (в Дегустационную комиссию) в день заезда **23 мая 2022** года или, при условии заочного участия, направляются транспортной компанией на имя должностного лица по адресу Выставочного центра (см. Памятка участника, раздел 6): объем 0. 33 мл. по 12 бутылок, 0.5 мл – 10 бутылок, 1.5 л. – 6 бутылок в оригинальном оформлении каждого образца. Пиво в КЭГах предоставляется с маркировкой по 1 КЭГе каждого образца. Пиво должно сопровождаться заявкой на участие, заполненной Дегустационной картой, 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 сусле, кислотность, цвет, массовая доля двуокси углерода, пеностойкость.
- 2.4. Оргкомитет оставляет за собой право проверки предоставленных документов на сдаваемые образцы продукции и в случае их несоответствия снимает с конкурса без возврата оплаченных денежных средств.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА НАПИТКОВ

- 3.1. Органолептическую оценку качества представленного напитка осуществляет дегустационная комиссия конкурса. Комиссия, в состав которой 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 дегустационной комиссии 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 дегустационной комиссии счетная комиссия подводит итоги по продегустированным образцам.
- 3.4. Дегустацию пива на заседании дегустационной комиссии 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.
- 3.5. Шифровку представленных образцов на дегустацию проводят перед дегустацией.
- 3.6. Дегустационная комиссия проводит дегустацию в соответствии с Инструкцией по оценке качества напитков дегустационными комиссиями /РДИ 18-6-05-83/.
- 3.7. Результаты работы дегустационной комиссии оформляются протоколом, который подписывается Председателем и членами жюри и передается в Оргкомитет конкурса, где выносится решение о награждении.

4. ПОРЯДОК ПРИСУЖДЕНИЯ НАГРАД

- 4.1. Золотые, серебряные и бронзовые медали присуждаются по балльным оценкам в каждой группе пива.
- 4.2. По итогам конкурсов 2019-2021 года за три золотых медали ежегодно за данный тип напитка присуждается «Гран-при».
- 4.3. Вручение медалей и дипломов победителям конкурса за лучшие образцы проводится на торжественной церемонии.
- 4.4. Результаты конкурса пива доводятся до сведения участников выставки и публикуются на сайте www.soud.ru.

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»

И. И. Захарченко

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА УЧАСТНИКА
Международного дегустационного конкурса в рамках форума «ПИВО-2022»
(ПИВО)

Конкурсный номер <div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 20px; margin: 5px 0;"></div> <p>(заполняется на месте)</p> Группа / Плотность, % Наименование изготовителя, город: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> Наименование образца: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	П о р я д о к з а п о л н е н и я	Конкурсный номер _____ <p>(заполняется на месте)</p> Группа _____ Экстрактивность начального сусла, % _____ Объёмная доля спирта, % _____ Кислотность, к.ед. _____ Цвет, ц.ед. _____ Массовая доля двуокиси углерода, % _____ Срок годности, сут. _____ Пенообразование, мм. _____ Нефильтрованное, фильтрованное _____ Характеристика напитка (верховые, низовые дрожжи) _____ _____ _____
---	--	--

Порядок заполнения и приёма образцов на конкурс:

1. Карта участника заполняется в электронном виде на каждый образец отдельно.
2. Сведения, указанные в карте, должны соответствовать информации указанной в сопроводительных документах.

*** Будьте предельно внимательны при внесении информации в Дегустационную карту, она в дальнейшем будет использована в Протоколах дегустационного конкурса и наградных дипломах участников Международного дегустационного конкурса.

3. К каждой Дегустационной карте (на каждый отдельный сорт) необходимо приложить сканы следующих документов: удостоверение о качестве и безопасности 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 сусле, кислотность, цвет, массовая доля двуокиси углерода, пеностойкость), сертификат соответствия и дополнительные документы (по желанию), содержащие информацию о сдаваемом образце.

4. Образцы всех видов продукции, в соответствии с заявкой и произведённой оплатой (с наличием платёжного поручения), предоставляются на место проведения конкурса (в Дегустационную комиссию) в день заезда 23 мая 2022 года с 10.00 до 18.00 (Этаж В) или, при условии заочного участия, направляются транспортной компанией на имя должностного лица по адресу Выставочного центра (см. Памятка участника, раздел 6).

5. Дегустационные карты и все необходимые сопроводительные документы, на все заявленные образцы конкурса направляются на электронную почту beertasting@soud.ru сразу после заполнения контракт-заявки и оплаты, но не позднее, чем за 10 дней до даты сдачи образцов на конкурс.