

ПОЛОЖЕНИЕ

о Международном конкурсе ликёроводочных изделий, вин, коньяка и безалкогольных напитков

(18 - 20 августа 2022 г.)

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Международный конкурс проводится 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 и безалкогольных напитков.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ОБРАЗЦОВ НА КОНКУРС

- 2.1. Контракт-заявка на участие в конкурсе оформляется онлайн на сайте www.soud.ru и с подписью и печатью по электронной почте: alf@soud.ru. Количество сортов для участия в конкурсе вносят в контракт-заявку об участии.
- 2.2. Образцы, отобранные для участия в конкурсе, представляются на место проведения конкурса (в Оргкомитет) не позднее – 17 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 – креплёные 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 конкурса создаётся дегустационная комиссия (жюри), состоящая из Президиума и двух специалистов по оценке качества винодельческой продукции, и, по оценке качества спирта и спиртных напитков.

- 3.1. Экспертная комиссия, в составе 3 человек, формируется организаторами конкурса из специалистов, 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 является 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 или бронзовые медали «Международного конкурса ликёроводочных изделий, вин, коньяка и безалкогольных напитков «Напитки-2022» и дипломы.
- 3.10. Результаты доводятся до сведения участников выставки и публикуются на сайте www.soud.ru.
- 3.11. Получить награды можно в Оргкомитете конкурса 18 августа 2022 года или отправляются транспортной компанией участнику.

Генеральный директор
ООО «СОУД» - Сочинские выставки»

И. И. Захарченко

ПОЛОЖЕНИЕ
о международном конкурсе безалкогольных напитков

(18 - 20 августа 2022 г.)

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Международный конкурс безалкогольных напитков проводится в рамках 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 газированных и негазированных безалкогольных напитков, квасов, минеральных вод и напитков с содержанием алкоголя не выше 6% VOL. Если участник конкурса не является непосредственно производителем, должен иметь доверенность от производителя на право представления образца на конкурс.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ОБРАЗЦОВ НА КОНКУРС

- 2.1. Контракт-заявка на участие в конкурсе оформляется онлайн на сайте www.soud.ru и с подписью и печатью по электронной почте: alf@soud.ru. Количество сортов для участия в конкурсе вносят в контракт-заявку об участии.
- 2.2. Образцы, отобранные для участия в конкурсе, представляются на место проведения конкурса (в Оргкомитет выставки) 17 августа 2022 года по 10 бутылок с оформлением или 5 бутылок ПЭТ – 1,5 с оформлением, или по 10 жестебанок с оформлением. Образцы должны сопровождаться качественным удостоверением с данными анализа лаборатории завода изготовителя, в котором должно быть указано следующее:
 - наименование изготовителя;
 - наименование напитка;
 - плотность;
 - кислотность;
 - цвет;
 - массовая доля двуокиси углерода.
- 2.3. 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 ОБРАЗЦОВ**

- 3.1. Органолептическую оценку качества представленных напитков осуществляет специальное жюри конкурса.
Жюри, в состав которого входят 3 эксперта, имеющих высокую квалификацию в области органолептической оценки и являющихся членами ЦДК, формируют организаторы конкурса.
- 3.2. Подведение итогов работы жюри осуществляет счётная комиссия.
- 3.3. Для обеспечения нормальной работы конкурса Оргкомитет назначает Президиум жюри в составе Председателя и секретаря. Президиум в работе жюри и счётной комиссии не участвует.
Президиум организует работу жюри, следит за правильным (технически) ведением дегустации, обеспечивает порядок в помещении, где проводится дегустация.
- 3.4. Дегустацию напитков на заседаниях жюри проводят закрытым способом, т.е. образцы шифруют и дегустируют под номерами, без сообщения дегустаторам наименования

изготовителя. До сведения дегустаторов доводится только тип дегустируемого напитка и его краткая характеристика.

3.5. В процессе дегустации, после сдачи дегустационных карточек счётной комиссией, рассчитываются средние общие балльные оценки по каждому образцу. При подсчёте средней оценки лучшая и худшая оценки отбрасываются. После окончания работы жюри, счётная комиссия совместно с Председателем Оргкомитета выставки, подводит итоги.

3.6. Результаты работы жюри оформляются протоколом, который подписывается Председателем и членами жюри, и передается в Оргкомитет конкурса, который выносит решение о награждении лучших образцов.

4. ПОРЯДОК ПРИСУЖДЕНИЯ НАГРАД

4.1. По итогам конкурса победителям вручаются медали вручаются золотые, серебряные или бронзовые медали «Международного конкурса ликёроводочных изделий, вин, коньяка и безалкогольных напитков «Напитки-2022» и дипломы

4.2. Результаты доводятся до сведения участников выставки и публикуются на сайте www.soud.ru.

4.3. Получить награды можно в Оргкомитете конкурса 18 августа 2022 года или отправляются транспортной компанией участнику.

Положение № 1.

Классификация напитков и последовательность органолептической оценки на конкурсе.

Тип напитка	Номер группы	Масс. доля сух. веществ, %	Последовательность органолептической оценки
I. Напитки б/а газированные	1,1; 1,3	6,0 не менее	1
	1,2; 1,4; 1,5	от 8 и выше	2
II. Напитки б/а негазированные	2,1	6,7 не менее	3
	2,2; 2,3	от 8 и выше	4
III. Квасы и напитки с использованием молочного, раст. сырья в т.ч. пряно-ароматического и зернового	3,1	2,0 не менее	5
	3,2	от 8% и выше	6
IV. Минеральные воды	4,0	---	7
V. Слабоалкогольные напитки	6,0	6,0 не менее	8

Генеральный директор
«СОУД» - Сочинские выставки»



И. И. Захарченко