

ПОЛОЖЕНИЕ
о международном конкурсе безалкогольных и слабоалкогольных напитков
в рамках XXXII Международного Форума «ПИВО-2023» в г. Сочи

(23 - 25 мая 2023 г.)

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Международный конкурс безалкогольных напитков проводится в рамках международного форума «ПИВО» в г. Сочи (Россия).
- 1.2. Организаторами конкурса являются Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, 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 газированных и негазированных безалкогольных и слабоалкогольных напитков, квасов, минеральных вод и напитков с содержанием алкоголя не более 0,5 % - для безалкогольных и не более 9 % VOL – для слабоалкогольных напитков. 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. 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 в соответствии с пунктом
- 2.3. Положения, на все заявленные образцы на конкурс и отправить на адрес электронной почты beertasting@soud.ru
- 2.4. Образцы всех видов продукции в соответствии с заявкой и произведённой оплатой предоставляются на место проведения конкурса (в Дегустационную комиссию) в день заезда **22 мая 2023 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. Образцы должны сопровождаться качественным удостоверением с данными анализа лаборатории завода изготовителя, в котором должно быть указано следующее:
 - наименование изготовителя;
 - наименование напитка;
 - массовая доля сухих веществ;
 - кислотность;
 - цвет;
 - массовая доля двуоксида углерода.
- 2.5. Кроме качественного удостоверения в оргкомитет представляются: копия платёжного поручения об участии в конкурсе, акты отбора проб с привлечением сторонних организаций, сертификат (декларация) соответствия и свидетельство о регистрации.
- 2.6. 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.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗЦОВ

- 3.4. Органолептическую оценку качества представленных напитков осуществляет специальное жюри 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 напитков на заседаниях дегустационной комиссии 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. Результаты работы дегустационной комиссии оформляются протоколом, который подписывается Председателем и членами дегустационной комиссии, и передается в Оргкомитет конкурса, который выносит решение о награждении.

4. ПОРЯДОК ПРИСУЖДЕНИЯ НАГРАД

- 4.1. По итогам конкурса победителям вручаются золотые, серебряные и бронзовые медали.
- 4.2. По итогам 2021 – 2023 годов за три золотых медали ежегодно за данный тип напитка предприятию 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 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 от 8 и выше	1
	1,2; 1,4; 1,5		2
II. Напитки б/а негазированные	2,1	6,7 не менее от 8 и выше	3
	2,2; 2,3		4
III. Квасы и напитки с использованием молочного, раст. сырья в т.ч. пряно-ароматического и зернового	3,1	2,0 не менее от 8% и выше	5
	3,2		6
IV. Минеральные воды	4,0	---	7
V. Слабоалкогольные напитки	6,0	6,0 не менее	8

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА УЧАСТНИКА
Международного дегустационного конкурса в рамках форума «ПИВО-2023»
(КВАС, ЛИМОНАД И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ)

Конкурсный номер

(заполняется на месте)

Группа

Наименование изготовителя, город:

Наименование:

Конкурсный номер

(заполняется на месте)

Категория (квас, б/а напиток, прозрачность, насыщенность CO₂)

Кислотность

Цвет

Насыщенность углекислотой, %

Вкус и аромат

Характеристики (с применением ККС, фруктовых экстрактов, тмина, хрена, мяты, зверобоя, пивного сусла и т.д.):

Линия разреза

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА УЧАСТНИКА
Международного дегустационного конкурса в рамках форума «ПИВО-2023»
(ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА)

Конкурсный номер

(заполняется на месте)

Группа

Наименование изготовителя, город:

Наименование воды:

Конкурсный номер

(заполняется на месте)

Категория

Минерализация, г/л

Насыщенность углекислотой, %

Цвет, вкус, аромат

соответствует

Тип (для групп минводы)

Назначение воды: Питьевая

Лечебно-столовая

Лечебная

Столовая

Специфические компоненты:

Линия разреза

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: наименование изготовителя, наименование напитка, минерализация, массовая доля двуокиси углерода), акты отбора проб с привлечением сторонних организаций, сертификат (декларация) соответствия и свидетельство о регистрации.

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 22 мая 2023 года с 10.00 до 18.00 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.

6. При заочном участии необходимо указать адрес, куда отправлять награды и контактное лицо с номером телефона. Оплата за счет получателя.