

ПОЛОЖЕНИЕ
о международном конкурсе безалкогольных напитков
в рамках Международной выставки напитков
«НАПИТКИ - 2023»

(23 - 26 марта 2023 г.)

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Международный конкурс безалкогольных напитков проводится в рамках Международной выставки напитков «Напитки – 2023» в г. Сочи (Россия).
- 1.2. Организаторами конкурса являются Союз «Торгово-промышленная палата г. Сочи» 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. Количество сортов для участия в конкурсе вносят в контракт-заявку об участии и отправляют по электронной почте: lana@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.
- 2.3. Положения, на все заявленные образцы на конкурс и отправить на адрес электронной почты beertasting@soud.ru
- 2.4. Образцы, отобранные для участия в конкурсе, представляются на место проведения конкурса (в Оргкомитет выставки) в день заезда **22 марта 2023 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.
- 2.5. 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**

- 3.1. Органолептическую оценку качества представленных напитков осуществляет специальное жюри конкурса.
Жюри, в состав которого входят 3-5 экспертов, 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 «За высокое качество продукции» и дипломы I, II и III степени.
- 4.2. Вручение медалей и дипломов победителям конкурса за лучшие образцы напитков проводится при торжественном закрытии выставки.

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

Генеральный директор
«СОУД» - Сочинские выставки»

И. И. Захарченко

ПОЛОЖЕНИЕ
о международном конкурсе спиртных напитков, вин и коньяка
в рамках Международной выставки напитков
«НАПИТКИ - 2023»

(23 - 26 марта 2023 г.)

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Международный конкурс проводится в рамках Международной выставки напитков «Напитки – 2023» 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. Количество сортов для участия в конкурсе вносят в контракт-заявку об участии и отправляют по электронной почте: lena@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, отобранные для участия в конкурсе, представляются на место проведения конкурса (в Оргкомитет выставки) не позднее дня заезда – **22 марта** 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.
- 2.5. В случае, если образцы представляет не завод-изготовитель, наличие доверенности от завода-изготовителя обязательно.
- 2.6. 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;
- 2.7. 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 выставки создаётся дегустационная комиссия (жюри), состоящая из Президиума и двух подкомиссий: по оценке качества винодельческой продукции, и, по оценке качества спирта и спиртных напитков.

- 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 является оценки, выставленные жюри по итогам дегустации.
- 3.7. Подведении 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 медали «За высокое качество продукции» и дипломы I, II или III степени.
- 3.10. Вручение медалей и дипломов победителям конкурса за лучшие образцы проводится на торжественной церемонии награждения.
- 3.11. Результаты доводятся до сведения участников выставки и публикуются на сайте www.soud.ru

Генеральный директор
ООО «СОУД» - Сочинские выставки»

И. И. Захарченко

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА
ВИНО

Конкурсный номер

Наименование изготовителя

Наименование напитка

КОНКУРСНЫЙ НОМЕР

ГРУППА

СПИРТ, % об.

САХАР, г/дм³

КИСЛОТНОСТЬ, г/дм³

ЦВЕТ _____

ОСОБЕННОСТИ

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА
ВОДКА

Конкурсный номер

Наименование изготовителя

Наименование напитка

КОНКУРСНЫЙ НОМЕР

ГРУППА

КРЕПОСТЬ, %

ЦВЕТ _____

ОСОБЕННОСТИ (вкус, аромат)

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА
КОНЬЯК

Конкурсный номер

Наименование изготовителя

Наименование напитка

КОНКУРСНЫЙ НОМЕР

ГРУППА

ОБЪЕМНАЯ ДОЛЯ
ЭТИЛОВОГО СПИРТА, % об.

ЦВЕТ _____

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ

МАССОВАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ
САХАРА, г/дм³

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА
СЛАДКИЕ НАПИТКИ

Конкурсный номер

Наименование изготовителя

Наименование напитка

КОНКУРСНЫЙ НОМЕР

ГРУППА

КРЕПКОСТЬ, %

САХАР, г/дм³

ЦВЕТ _____

ОСОБЕННОСТИ
