

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о международном конкурсе спиртных напитков, вин и коньяка**  
**в рамках Международной выставки напитков**  
**«НАПИТКИ - 2026»**

(19 - 22 марта 2026 г.)

**1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

- 1.1. Международный конкурс проводится в рамках Международной выставки напитков «Напитки – 2026» 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), [alf@soud.ru](mailto:alf@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), [alf@soud.ru](mailto: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 Положения, на все заявленные образцы на конкурс и отправить на адрес электронной почты [beertasting@soud.ru](mailto:beertasting@soud.ru)

- 2.4. Образцы, отобранные для участия в конкурсе, представляются на место проведения конкурса (в Оргкомитет выставки) не позднее дня заезда – **18 марта 2026 года** 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.

В случае заочного участия образцы на конкурс отправляются транспортной компанией: 354000, г. Сочи, ГО Жемчужина, ул. Черноморская 3, выставочный центр

Выставка «Напитки»

Обязательно укажите от какой компании.

Контактные лица: Александр Сапега +7 918 914 85 65,

Сергей Зубанов: +7 963 161 36 36.

Рабочие дни пн-пт с 9-17:00; выходные- суббота, воскресенье, праздничные дни.

- 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. 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 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](http://www.soud.ru)

Генеральный директор

ООО «СОУД» - Сочинские выставки»

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'И. И. Захарченко', written over the company name.

И. И. Захарченко