

ПОЛОЖЕНИЕ

о Международном конкурсе ПИВА

в рамках XXXV Юбилейного Международного Форума «ПИВО-2026» в г. Сочи

(19 – 21 мая 2026 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 **18 мая 2026** года или, при условии заочного участия, направляются транспортной компанией на имя должностного лица по адресу Выставочного центра (см. Памятка участника, раздел 5). Квитанции транспортной компании об отправке образцов необходимо направить по электронной почте beertasting@soud.ru. Количество предоставляемых образцов на конкурс: объем 0.33 л. по 12 бутылок; 0.45 л – 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.

В случае заочного участия образцы на конкурс отправляются транспортной компанией:

354000, г. Сочи, ГО Жемчужина, ул. Черноморская 3, выставочный центр

Выставка «ПИВО»

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.

- 2.4. 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 2024-2026 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-2026»
(Пиво)

Конкурсный номер	<div></div>	Конкурсный номер	
(заполняется на месте)		(заполняется на месте)	
Группа / Плотность, %		Группа	
Наименование изготовителя, город:		Экстрактивность начального сусла, %	
		Объёмная доля спирта, %	
		Кислотность, к.ед.	
		Цвет, ц.ед.	
		Массовая доля двуокиси углерода, %	
Наименование образца:		Срок годности, сут.	
		Пенообразование, мм.	
		Нефильтрованное, фильтрованное	
		Характеристика напитка (верховые, низовые дрожжи)	

(СИДР)

ПИНЯ

*** Графы, обозначенные звездочками, обязательны к заполнению**

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 18 мая 2026 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.