


Утверждаю:
начальник управления Алтайского края
по пищевой, перерабатывающей,
фармацевтической промышленности и
биотехнологиям, заместитель председателя
организационного комитета фестиваля
напитков «АлтайФест»

 _____ А.А. Большаков

« 26 » _____ апреля _____ 2019 года

ПОЛОЖЕНИЕ

О профессиональном дегустационном конкурсе напитков «Лучший напиток
года – 2019»

1. Общие положения

1.1 Конкурс «Лучший напиток года - 2019» (далее - Конкурс) проводится в рамках VII Межрегионального фестиваля напитков «АлтайФест».

1.2 Дата проведения Конкурса: 29 мая 2019 года. Место проведения Конкурса: Алтайский филиал федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» (г. Барнаул, проспект Комсомольский, 80 г.).

1.3 Конкурс проводится с целью выявления лучших образцов напитков (пиво, безалкогольные напитки), производимых на территории Алтайского края, популяризации и продвижения на рынок высококачественной продукции, поддержания сохранения традиций в производстве в сочетании с новыми технологиями и творческим подходом к созданию новых видов и сортов.

1.4 Деятельность по подготовке и проведению Конкурса осуществляет рабочая группа по подготовке Конкурса. Координацию деятельности рабочей группы Конкурса осуществляет управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям (далее – Алтайпищепром). Финансирование затрат, связанных с организацией Конкурса осуществляет уполномоченная организация, включенная в состав рабочей группы по подготовке Конкурса.

1.5 Соорганизаторы Конкурса – предприятия отрасли по производству напитков.

1.6 Технический партнёр Конкурса – Алтайский филиал федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки».

1.7 Информация о проведении Конкурса доводится до предприятий отрасли и размещается на официальном сайте фестиваля, а также на официальном сайте Алтайпищепрома.

2. Условия проведения Конкурса и требования к участникам

2.1 Участниками конкурса могут выступать предприятия отрасли по производству напитков Алтайского края, а также регионов Сибирского федерального округа.

2.2 К участию в Конкурсе допускаются предприятия отрасли по производству напитков любой формы собственности.

2.3 Для участия в Конкурсе необходимо подать заявку на участие в конкурсе, подписанную руководителем предприятия, и оплатить регистрационный взнос в адрес уполномоченной организации в срок до 22 мая 2019 года.

2.4 Заявка на участие в конкурсе подаётся в организационную рабочую группу Конкурса до 20 мая 2019 года на эл. адрес bt637497lev@mail.ru , profi.event22@gmail.com (согласно прилагаемой форме).

2.5 Образцы напитков, отобранные для участия в дегустационном конкурсе, представляются к месту проведения Конкурса не позднее, чем за сутки до начала Конкурса (28 мая 2019 года, с 10 до 17 часов) по адресу: г. Барнаул, проспект Комсомольский, 80 г.

Дегустационный конкурс проводится по следующим номинациям:

Пиво (непастеризованное, пастеризованное, фильтрованное, нефильтованное осветленное, нефильтованное неосветленное):

- пиво светлое;
- пиво темное;
- пиво пшеничное.

Пиво крафтовое.

Пиво безалкогольное.

Пивные напитки.

Безалкогольные напитки (газированные, негазированные):

- безалкогольные напитки с соком;
- безалкогольные напитки морсовые;
- безалкогольные напитки на растительном сырье;
- безалкогольные напитки на ароматизаторах;
- безалкогольные напитки специального назначения.

Квасы.

Слабоалкогольные напитки: сидры, медовухи, пуаре.

Минеральные и питьевые воды (бутилированные):

- минеральные природные питьевые воды;
- минеральные столовые воды;
- минеральные лечебно - столовые воды;
- минеральные лечебные воды;
- питьевая вода, расфасованная в емкости.

Конкурсные образцы **пива, пивных напитков** представляются в товарном оформлении в количестве:

0,5 литров - 5 бутылок; 1-1,5 литра – 3 бутылки.

Пиво, пивные напитки на розлив из кег – 1-1,5 литра – 3 бутылки.

Пиво, пивные напитки в кегах не предоставляются.

Этикетка на каждый представленный образец пива предоставляется дополнительно.

Конкурсные образцы должны сопровождаться качественным удостоверением с данными анализа лаборатории предприятия 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, сведения об особенностях вкуса и аромата.

Конкурсные образцы **безалкогольных напитков** предоставляются в товарном оформлении в количестве:

0,5 литров - 5 бутылок; 1-1,5 литра – 3 бутылки.

Безалкогольные напитки на розлив из кег - 1-1,5 литра – 3 бутылки.

Безалкогольные напитки в кегах не предоставляются.

Этикетка на каждый представленный образец безалкогольных напитков предоставляется дополнительно.

Конкурсные образцы **квасов, слабоалкогольных напитков** предоставляются в товарном оформлении в количестве:

0,5 литров - 5 бутылок; 1-1,5 литра – 3 бутылки.

Квасы, слабоалкогольные напитки на розлив из кег – 1-1,5 литра – 3 бутылки.

Квасы, слабоалкогольные напитки в кегах не предоставляются.

Этикетка на каждый представленный образец напитков брожения предоставляется дополнительно.

Конкурсные образцы **бутилированной питьевой и минеральных вод** предоставляются в товарном оформлении в количестве:

0,3-0,5 литров - 5 бутылок; 1-1,5 литра – 3 бутылки.

Этикетка на каждый представленный образец бутилированной питьевой и минеральных вод предоставляется дополнительно.

Образцы должны сопровождаться качественным удостоверением, в котором должно быть указано наименование изготовителя, наименование напитка, физико-химические и органолептические показатели, массовая доля двуокиси углерода, сведения об особенностях вкуса и аромата.

2.6 Образцы, имеющие посторонние включения, осадок и другие визуальные отклонения, к участию в конкурсе не допускаются.

2.7 Представленные на конкурс образцы возврату или замене не подлежат.

2.8 Образцы напитков, представленные с неполной сопроводительной документацией или без оплаты организационного взноса, на конкурс не допускаются.

2.9 Образцы, не предоставленные к указанному сроку, участие в Конкурсе не принимают; денежные средства, оплаченные за участие в Конкурсе при этом не возвращаются.

3. Порядок проведения конкурса и проведение органолептической оценки качества напитков

3.1 Органолептическую оценку качества представленных образцов напитков осуществляет специально созданная экспертная рабочая группа. Перед началом работы из числа членов экспертной группы избирается председатель.

3.2 В состав экспертной рабочей группы входят 5-7 специалистов, которую формируют организаторы конкурса из экспертов пивобезалкогольной отрасли, имеющих высокую квалификацию в области органолептической оценки качества напитков.

3.3 Дегустация напитков проводится закрытым способом в два этапа. Образцы кодируются, каждому образцу присваивается номер. До дегустатора доводится только тип напитка, его краткая характеристика и номер, присвоенный в процессе кодировки.

3.4 Присвоение номеров представленным образцам проводит перед дегустацией доверенное лицо, предупрежденное о необходимости соблюдения конфиденциальности.

3.5 Присутствие членов экспертной рабочей группы, секретаря конкурса при присвоении номеров образцам не допускается.

3.6 На первом этапе экспертная группа проводит органолептическую оценку образцов согласно действующим отраслевым методикам. В некоторых случаях по требованию экспертной группы выборочно может быть проведена лабораторная проверка физико-химических показателей.

3.7 Эксперты оценивают качество образца и принимают решение индивидуально. Баллы по каждому критерию выставляются экспертом в дегустационную карточку.

3.8 На основании индивидуальных оценок определяется средний балл по каждому критерию (без учета максимального и минимального балла) и итоговый балл как сумма средних баллов, и оформляется протоколом. Победителем признается образец, набравший наивысший итоговый балл.

3.9 На втором этапе экспертная группа проводит оценку правильности оформления маркировки потребительской и транспортной тары (кег) на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

Данные органолептической оценки напитков и правильность оформления маркировки, учитываются суммарно при подведении общих итогов конкурса и присуждения наград.

3.10 После сдачи дегустационных карточек секретарь комиссии рассчитывает средние общие балльные оценки по каждому образцу.

3.11 При работе экспертной рабочей группы разрешается присутствие в помещении наблюдателей - представителей предприятий-участников конкурса,

в количестве не более 3 человек. Наблюдатели могут находиться в помещении при условии исключения помех для проведения конкурса и работы экспертной группы.

3.12 Секретарь комиссии в дегустации образцов не участвует.

3.13 При значительных расхождениях в оценках образец выносится на повторную дегустацию с устным обсуждением его характеристики. Эксперты имеют право поставить перед организационной группой вопрос о повторной дегустации какого-либо образца. Результаты повторной оценки признаются окончательными.

4. Порядок присуждения наград

4.1 На основании индивидуальных оценок определяется средний балл по каждому критерию (без учета максимального и минимального балла) и итоговый балл как сумма средних баллов и оформляется протоколом. Победителем признается образец, набравший наивысший итоговый балл.

4.2. Секретарь комиссии оформляет протоколы и документы по результатам работы. Итоговый протокол утверждается Председателем и подписывается членами экспертной рабочей группы.

4.3 Золотые медали присуждаются по бальным оценкам в каждой номинации.

Серебряные медали присуждаются по бальным оценкам в каждой номинации.

Бронзовые медали присуждаются по бальным оценкам в каждой номинации.

Члены экспертной рабочей группы имеют право на учреждение дополнительных номинаций и присуждение Гран-при.

4.5 Награждение победителей конкурса производится 28 июня 2019 года в программе VII Межрегионального фестиваля напитков «Алтайфест» в с. Новотырышкино Смоленского района.