

**Об органолептической оценке
винодельческой продукции, спиртных напитков**

1. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие винодельческую продукцию, спиртные напитки, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки винодельческой продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2020».

На конкурс в номинации «Винодельческая продукция, спиртные напитки» могут быть представлены:

- вина, в том числе столовые, географического наименования, контролируемого наименования по происхождению, ликерные;
- вина игристые, в том числе шампанские и жемчужные;
- вина фруктовые;
- сидры, пуаре, винные напитки;
- спиртные напитки (коньяк, бренди, виски, ром, джин и пр.)

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка винодельческой продукции, представленной на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ 32051-2013 с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения Международных конкурсов винодельческой продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7

Даты доставки образцов: 21-25 сентября 2020 г

Время доставки- с 9-30 до 16-15.

Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Тел: (499) 246-67-69; (499) 246-10-81

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы для дегустации принимаются в количестве:

№ п\п	Вид упаковки	Вместимость упаковки, л	Количество упаковок (бутылок, банок)
1	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутыли	0,33	7
		0,5	5
		1,0; 1,5; 2,0	3
		5,0; 10,0; 19,0	1
Сиропы, концентраты и другие концентрированные формы			
3	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ)	0,25; 0,33	5
Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.			
4	Стеклобанки, пакеты из 3х слойной фольги	20,0 г.	20
		50,0 г.	5

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2020».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в винные шкафы для достижения температуры, необходимой для их дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, КРЕПКИХ НАПИТКОВ

Экспертная оценка образцов винодельческой продукции и спиртных напитков производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в специальных мешочках, не позволяющих идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед началом дегустации секретарь сообщает членам комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum \text{балл}}{С}$$

где: $\sum \text{балл}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 10 баллов, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

4. Награждение победителей конкурса

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 100-бальной системе) получают следующие награды:

Вина, игристые вина и ликерные вина

- золотая медаль – не менее 92 баллов;
- серебряная медаль – не менее 85 баллов;
- Диплом качества – не менее 82 баллов;

Фруктовые вина, сидры и пшаре, винные напитки

- золотая медаль – не менее 89 баллов;
- серебряная медаль – не менее 81 баллов;
- Диплом качества – не менее 77 баллов;

Спиртные напитки

- золотая медаль – не менее 92 баллов;
- серебряная медаль – не менее 85 баллов;
- Диплом качества – не менее 82 баллов;

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса винодельческой продукции размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru> , www.council.gov.ru , vniimp.ru, vniipbivp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.