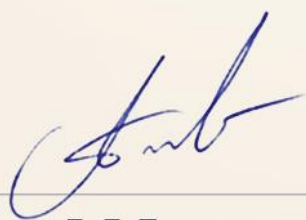




Международный
Дегустационный
конкурс винодельческой продукции
ЮЖНАЯ РОССИЯ

Положение

О МЕЖДУНАРОДНОМ
ДЕГУСТАЦИОННОМ КОНКУРСЕ
ВИНА И ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ
ПРОДУКЦИИ «ЮЖНАЯ РОССИЯ – 2019»,
проводимом в рамках
международной выставки  **VINORUS**



Л. Л. Попович

Президент дегустационного конкурса
«Южная Россия»
Президент Союза виноградарей
и виноделов России



Е. Г. Тельнова

Директор
обособленного подразделения
МVK в Краснодаре



НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
**СОЮЗ ВИНОГРАДАРЕЙ
И ВИНОДЕЛОВ РОССИИ**



Международная
Выставочная
Компания

Предисловие

ООО «Международная выставочная компания» совместно с НО «Союз виноградарей и виноделов России» организуют в рамках международной выставки «Vinogus» Дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия» (далее – Конкурс). За основу организаторами принимаются Правила проведения Международных конкурсов вин (Оено 2/94), принятые на 74-й Генеральной Ассамблее Международной организации винограда и вина (далее – МОВВ) в 2009 г.

Данным Положением определяются нормативы, определяющие условия проведения Конкурса, гарантирующие справедливость и позволяющие достичь сопоставимости результатов в рамках Европейского Союза.

Статья 1. Цели

1. Основные цели Конкурса:

- развивать производство и содействовать повышению конкурентной способности качественной российской винодельческой продукции вне зависимости от страны происхождения винограда, из которого она производится;
- формировать рейтинг винодельческой продукции с объективной экспертной оценкой, полученной от специалистов международного уровня;
- информировать российского потребителя о характерных типах и стилях вин и винодельческой продукции, производимых в разных регионах России, как и других винодельческих странах;
- способствовать продвижению на российский рынок винодельческой продукции с защищенным географическим указанием (ВП с ЗГУ) и с защищенным наименованием места происхождения (ВП с ЗНМП);
- способствовать распространению культуры потребления вина и винодельческой продукции в российском обществе, стимулировать разумное потребление как фактор оздоровления нации.

Статья 2. Организация и проведение

Организаторы Конкурса формируют состав Международного Дегустационного Жюри (далее – Жюри), утверждают Президиум Жюри (далее – Президиум) и оргкомитет, который имеет право определить место проведения различных мероприятий в программе конкурса и поручить региональным или частным структурам решение организационной стороны его проведения.

Статья 3. Международное Жюри

Для работы в Жюри приглашаются специалисты из области виноделия и винной торговли (сомелье, кависты, представители виноторговых компаний и ритейла), признанные винные эксперты, а также представители специализированных изданий, чья квалификация позволяет им делать экспертные заключения по поводу качества конкурсных образцов и не вызывает сомнений у организаторов конкурса. Члены дегустационной комиссии не должны быть связаны прямыми договорными обязательствами с производителями, представляющими свою винодельческую продукцию на конкурсе. Количество членов Жюри не может быть менее 5 человек, однако точное число членов зависит от количества и разнообразия образцов, представленных на конкурсной дегустации. При осуществлении оценки образцов Жюри несет

репутационную ответственность за объективность своих оценок.

Жюри возглавляет Президент Конкурса (далее – Президент), кандидатура которого утверждается организаторами. Президент возглавляет Президиум, состоящий из 4-х человек:

- 1) Президент Конкурса;
- 2) Председатель Жюри (с правом участия в конкурсных сетах);
- 3) Ответственный секретарь Конкурса;
- 4) Руководитель Конкурса.

В спорных случаях решающим оказывается консенсусное мнение Президиума. В сложных случаях, когда Президиум не достигает консенсуса, право решения остается за Президентом.

Для оказания помощи Жюри и для дополнительного контроля подсчета результатов может быть создана счетная комиссия, которая утверждается Президентом.

Статья 4. Обязанности Президиума

Президиум под руководством Президента следит за правильным проведением подготовки и изучения образцов в процессе конкурсной дегустации, а также за корректным подведением итогов. В частности Президиум обязан:

- обеспечивать соблюдение абсолютной анонимности вин, представленных на дегустации, а также соблюдение секретности полученных результатов вплоть до закрытия Конкурса и официального оглашения результатов;
- до начала работы Жюри контролировать организацию дегустации, за которую несет ответственность оргкомитет. В частности, – проверять порядок подачи вин и винодельческой продукции на дегустации;
- следить за правильным представлением образцов, внося исправления в порядок подачи образцов в случае его очевидного нарушения и исключая из конкурса образцы, не отвечающие условиям, оговоренным в законодательстве;
- следить за откупориванием образцов во вспомогательном помещении, за их температурой, идентичностью, соблюдением анонимности для Жюри; следить за тщательностью работы персонала;
- контролировать работу счетной комиссии, в обязанности которой входит обработка результатов: раздача и сбор дегустационных листов, проверка соответствия идентификации образцов, подсчет, объявление результатов;
- назначать повторную дегустацию образца, если:
 - * члены Жюри просят об этом;
 - * существуют значительные расхождения в оценках членов Жюри;
 - * всякий раз, когда оно считает это необходимым, в силу своей компетенции.

Статья 5. Продукция, допускаемая на Конкурс

На конкурс принимаются все типы тихих вин, игристых вин (шампанского), фруктовых вин, сидров, пуаре, ликерных вин (а также аналоги, произведенные по ранее действующей классификации, например, такие как «винные напитки»), коньяков, виноградных дистиллятов и дистиллятов из выжимок, а также винных напитков (по существующей классификации). Представляемая на Конкурс винодельческая продукция может быть произведена из виноматериалов и дистиллятов, производимых как из винограда, выращенного в России, так и в других странах; при этом компания-участник обязана указывать достоверную информацию о стране происхождения винограда и предоставлять точное техническое описание для каждого наименования конкурсного образца. С учетом правил торговли, продукция должна содержаться в емкостях, объем

которых не превышает 2 литра.

Образцы должны быть предоставлены в бутылках с оригинальными заводскими этикетками и с соответствующим действующему российскому законодательству предпродажным оформлением. Решение об участии в конкурсе экспериментальных образцов без серийной этикетки принимается индивидуально по каждому образцу организаторами конкурса с учетом мнения Президиума, при подтверждении серийности образца.

Статья 6. Участники Конкурса

Участниками конкурса могут быть юридические лица, производящие и реализующие вино и винодельческую продукцию, крестьянско-фермерские хозяйства, производящие вино и винодельческую продукцию, оговоренную в Статье 5. Участник Конкурса, не являющийся непосредственным производителем или официальным представителем производителя на российском рынке, должен иметь доверенность от производителя на право предоставления образцов на конкурс.

Статья 7. Требования к заявкам на участие

В заявке на каждый образец обязательно должна быть указана следующая информация:

- Достоверная и точная информация об Участнике.
- Точное описание продукта в соответствии с законодательством страны-производителя и год урожая.
- Категория продукта.
- Сертификат лабораторного анализа (или протокол испытаний), выданный официальной (аккредитованной) лабораторией по форме, соответствующей российским правовым нормам (см. Приложение №1)
- Сорт или сорта и их процентное соотношение в вине и в винодельческой продукции.
- Достоверную информацию от компании-участника о стране происхождения винограда, использованного для производства участвующего в конкурсе образца
- Количество продукции, соответствующее образцу, находящееся на складе готовой продукции или на выдержке.
- Наименование Участника для использования во внешней документации конкурса (например, при формировании итоговой таблицы, написании в дипломах и прочее).

Организаторы оставляют за собой право запрашивать у участников дополнительную информацию по любому образцу.

Статья 8. Контроль полученных образцов.

Оргкомитет сверяет полученные образцы и сопровождающую документацию, при необходимости исправляя ошибки и отклоняя образцы, не отвечающие условиям настоящего Положения.

Ответственность за предоставление недостоверной информации возлагается на компанию-участника.

Ответственность за любые злоупотребления и нарушения действующего законодательства РФ возлагается на юридическое лицо, производившее розлив в бутылки.

Оргкомитет обращает внимание на правильное использование терминов «ВП с ЗГУ» и «ВП с ЗНМП», подлинность которых должна быть подтверждена саморегулируемой

организацией. Оргкомитет вправе изъять образцы, оформление которых произведено не в соответствии с этими принципами.

В течение срока сбора образцов и времени проведения конкурса Оргкомитет обеспечивает хранение образцов в помещении с надлежащими условиями, позволяющими гарантировать сохранность продукта без потери качества.

Статья 9. Классификация вин, распределение представленных образцов.

Оргкомитет распределяет образцы в соответствии с характеристиками, предоставленными при подаче заявки на Конкурс, или, при необходимости, с установленными характеристиками. Президиум Жюри имеет право пересмотреть распределение образцов и в процессе работы внести изменения в порядок подачи образцов.

После проверки точности надписей в каждой категории, проведенной на основе документации, приложенной к заявке на участие, и в соответствии с сертификатами лабораторного анализа, оргкомитет представляет образцы Жюри, принимая во внимание насыщенность вкуса и ароматическую интенсивность (как правило – в порядке увеличения возраста образцов), с целью представить Жюри однородные серии.

Дегустация вин проводится сеансами (сетями) с участием разных дегустационных групп из состава Жюри, как правило, в следующем порядке*:

Тихие сухие вина:

Белые и розовые

Красные

Тихие полусухие, полусладкие, сладкие вина:

Белые и розовые

Красные

Игристые сухие (брют, экстра-брют) вина (шампанские) – классический метод шампанизации

Белые и розовые

Красные

Игристые полусухие, полусладкие, сладкие вина (шампанские) – классический метод шампанизации

Белые и розовые

Красные

Игристые сухие (брют, экстра-брют) вина (шампанские) – резервуарный метод шампанизации

Белые и розовые

Красные

Игристые полусухие, полусладкие, сладкие вина (шампанские) – резервуарный метод шампанизации

Белые и розовые

Красные

Ликерные вина (или винные напитки, изготовленные по технологии десертных вин) и вина под дрожжевой пленкой

Ароматизированные вина

Фруктовые вина

Сидр, пуаре: тихие и газированные

Коньяки, бренди и другие дистилляты

Винные напитки: тихие и газированные.

*Президиум имеет право пересмотреть в процессе работы распределение образцов.

Статья 10. Основные правила работы Жюри.

Анонимность образцов, принимающих участие в дегустации, и объективность в их оценке является основным принципом проведения Конкурса.

Перед подачей каждого образца, по решению Президиума Жюри, согласованному предварительно с Оргкомитетом, членам Жюри могут быть сообщены некоторые данные об образцах (например, год урожая, сортовую принадлежность к местным сортам винограда, количественные данные о кондициях и тому подобное). Обнародование наименований образцов и их номерного соответствия в порядке дегустации до завершения работы Жюри является грубым нарушением регламента и считается недопустимым.

Уважая принципы, принятые в международной дегустационной практике, жюри должно работать в полной тишине, по возможности избегая выражения частных мнений и впечатлений жестами и мимикой в процессе дегустации. При возникновении срочного вопроса каждый член жюри может обсудить его с Президентом (Председателем) жюри без привлечения внимания остальных членов судейской команды.

Каждый эксперт вместе с образцом для дегустации получает соответствующий дегустационный лист* или планшет с его электронной версией (см. Приложение №3). Он должен содержать следующие критерии оценки, относящиеся к органолептическим характеристикам:

1. Внешний вид (блеск, прозрачность, насыщенность и типичность окраски)
2. Аромат: интенсивность
3. Аромат: качество
4. Вкусовые и обонятельные ощущения: интенсивность
5. Вкусовые и обонятельные ощущения: качество
6. Общее впечатление, гармония.

*Дегустационный лист с оценками образцов, должен быть датирован и подписан каждым членом Жюри. Персонал, собирающий дегустационные листы, проверяет правильность их заполнения и передает Президенту, который подписывает каждый из них для удостоверения подлинности. Членам Жюри не оставляют вторых экземпляров дегустационных листов.

Для каждой органолептической характеристики существует оценочная шкала в баллах (Приложение №2), а также специальное место, отведенное для возможных дополнительных качественных оценок и замечаний. Максимальная оценка (100 баллов) складывается из следующих компонентов: не более 50 баллов за базовое качество, позволяющее судить о качестве вина; не более 5 баллов за внешний вид; не более 15 баллов за аромат; не более 20 баллов за вкус; не более 10 баллов за послевкусие и общее впечатление от образца.

Жюри проверяет и при необходимости дополняет указания на дегустационных листах (либо в соответствующей им цифровой форме).

После сенсорного анализа образца каждый член жюри заполняет дегустационный лист (либо соответствующую цифровую форму). Разрешается проставлять на дегустационном листе только общую сумму баллов. Однако, выставив баллы каждому образцу, члены жюри должны иметь в виду систему балльных координат, приведенную в Приложении №3.

Дегустационный лист (либо соответствующая ему цифровая форма в случае применения электронной системы подсчета оценок) с оценками образцов, должен быть датирован и подписан каждым членом жюри (либо идентифицирован цифровым

индивидуальным кодом в случае применения электронной системы подсчета оценок). В ходе дегустации Президиум Жюри проверяет правильность их заполнения (или следит за корректностью работы электронной системы подсчета).

Конкурс должен проводиться в изолированном, проветриваемом помещении, куда запрещен вход любому человеку, не занятому организацией дегустации. Окружающая температура должна постоянно поддерживаться на уровне 18-22 С. В зале (или вблизи него) запрещается курить. Членам Жюри не рекомендуется пользоваться продуктами парфюмерии, которые могли бы помешать восприятию в ходе дегустации органолептики продукции.

Второй зал, смежный с первым, но расположенный вне поля зрения Жюри, предназначен для откупоривания образцов и устранения каких-либо знаков, позволяющих идентифицировать образец. Здесь также запрещено курить, поддерживается дисциплина и полная тишина.

Наполнение бокалов должно производиться в дегустационном зале в присутствии Жюри. При необходимости оригинальные пробки заменяются системой анонимного укупоривания.

Во всех случаях бутылки предварительно помещаются в упаковку, скрывающую форму бутылки и гарантирующую на протяжении всей дегустации анонимность образца. Дегустаторы не должны иметь возможность опознать образец.

Каждый из членов Жюри получает постоянный номер. Рабочее место каждого дегустатора оборудуется стулом и столом с белой поверхностью, на котором располагаются:

- источник равномерного освещения, не искажающий цвета;
- питьевая вода;
- хлеб;
- емкость для слива.

Каждый образец дегустируется индивидуально.

Между сериями образцов предусмотрены паузы. В одну из пауз могут быть поданы другие продукты питания и напитки при условии, что после будет соблюден достаточный по длительности перерыв.

Статья 11. Порядок подачи образцов и их температура.

Цель упорядоченной подачи вин и винодельческой продукции – представить Жюри последовательные однородные серии образцов, которые к тому же должны быть продегустированы в рациональном порядке.

Каждый раз перед первым сеансом дегустации рекомендуется предоставить Жюри «для разминки» образец вина такого же типа, что и предстоящая серия. Дегустация этого вина может сопровождаться общим обсуждением.

Дегустируемые вина подаются при следующих температурах:

- белые и розовые вина: 10-12 °С
- красные вина: 15-18 °С
- игристые вина (шампанское): 8-10 °С
- ликерные вина: 10-14 °С

Температурный режим подачи корректируется в зависимости от возраста образцов.

При этом необходимо, чтобы винодельческая продукция одного типа, подаваемая в процессе одного сеанса, дегустировалась при одинаковой температуре.

Статья 12. Дегустация и оценка образцов.

Все образцы Конкурса оцениваются по 100-балльной системе.

Каждый эксперт вместе с дегустируемым образцом получает соответствующий ему дегустационный лист, который должен содержать следующие критерии оценки, относящиеся к органолептическим характеристикам:

- внешний вид (блеск, прозрачность, насыщенность и типичность окраски)
- аромат: интенсивность
- аромат: качество
- вкусовые и обонятельные ощущения: интенсивность
- вкусовые и обонятельные ощущения: качество
- общее впечатление, гармония.

Для каждой органолептической характеристики существует оценочная шкала в баллах (см. Приложение №3), а также специальное место, отведенное для возможных дополнительных качественных оценок и замечаний (напр.: вино и винодельческая продукция с пробковым привкусом и т.д.). Жюри проверяет и по необходимости дополняет указания на дегустационных листах.

После сенсорного анализа образца каждый член Жюри заполняет на каждой строке соответствующую клетку. Максимальная оценка – 100 баллов – складывается из следующих компонентов: 50 баллов за базовое качество, позволяющее судить о качестве вина; 5 баллов за внешний вид; 15 баллов за аромат; 20 баллов за вкус; 10 баллов за послевкусие и общее впечатление от образца.

Допускается выставление образцу общей оценки, опуская оценки для каждой органолептической характеристики. Однако, выставляя баллы каждому образцу, члены Жюри должны иметь в виду принятую в мировой практике систему координат.

По итогам подсчета баллов каждый образец получает совокупную оценку, которая является средней, вычисленной из общего количества окончательных оценок, выставленных каждым членом Жюри.

Статья 13. Присуждение наград.

Количество призов того или иного достоинства ежегодно котируется Президиумом Жюри в зависимости от общего числа участвующих образцов, исходя из правила (в соответствии с правилами проведения Международных конкурсов вин МОВВ): сумма всех медалей, присужденных образцам с наилучшими результатами, не должна превышать 30% от общего количества образцов, представленных на Конкурс. Ни одна совокупная оценка не обеспечивает образцу автоматически ту или иную награду конкурса. Образцы, находящиеся на границе отсечки и получившие одинаковый балл, входят в призовую зону полностью.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории определенное количество баллов (см. Приложение №3), получают следующие награды:

- Гран-при
- Золотая медаль
- Серебряная медаль
- Бронзовая медаль

Ни одна совокупная оценка не обеспечивает образцу автоматически ту или иную награду конкурса.

Дополнительные призы:

Организаторы оставляют за собой право увеличить число наград за счет специальных призов.

При условии предварительного соглашения с организаторами Жюри имеет право присуждения дополнительных наград какой-либо стране или, в частности, сорту, урожаю, способу винификации и выдержки при условии, что это не приведет к путанице с официальными наградами Конкурса.

Статья 14. Требования к наградам.

Полученные награды должны сопровождаться документальным подтверждением, или дипломом, принятым Оргкомитетом Конкурса. В этом дипломе обязательно должно быть указано точное наименование образца, получившего награду, и указание производителя или торговца, представившего этот образец, указанное при подаче заявки на Конкурс.

Статья 15. Спонсирование Конкурса

Спонсором Конкурса имеет право стать любая компания, легально действующая в законодательном поле Российской Федерации, включая любую компанию-участницу Конкурса. В последнем случае Оргкомитет особо заботится об обеспечении прозрачности заключения договора и прослеживаемости поступления и распределения средств от компании-спонсора. Все поступающие денежные средства при этом идут на непосредственную организацию конкурсной дегустации.

Сертификат анализа и оценки вин

Образцы должны сопровождаться официальным бюллетенем анализа, содержащим как минимум следующие показатели:

1. Спиртуозность при 20 по стоградусной шкале.....% об.
2. Редуцирующие сахара.....г/л
3. Общая кислотность.....meq/l
4. Летучая кислотность.....meq/l
5. Диоксид серы (SO₂) общий.....мг/л
6. Диоксид серы (SO₂) свободный.....мг/л
7. Для игристых и искристых вин:
Давление в бутылке.....(бары)
.....».....hPa

Используемые методы анализа упомянуты в Приложении А Международного Соглашения от 13 октября 1954 года об унификации методов анализа и оценки вин, а также изложены в Сборнике международных методов анализа вин и сусел.

Дегустационный лист

Жюри №	Образец №	Категория
--------	-----------	-----------

Критерии оценки		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания	Итого
внешний вид	Прозрачность	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>		
	Цвет	10 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>		
аромат (букет)	Чистота	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>		
	Интенсивность	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>		
	Качество	16 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>		
вкус	Чистота	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>		
	Интенсивность	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>		
	Послевкусье	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>		
	Качество	22 <input type="checkbox"/>	19 <input type="checkbox"/>	16 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>		
Гармония /Общее впечатление		11 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>		

ВСЕГО:

Подпись эксперта _____

« _ »

_____ 2019 г.

Условия награждения

Вид награды	Продукция		
	Вина, игристые вина (шампанские), ликерные вина, вина выдержанные под дрожжевой пленкой, ароматизированные вина, фруктовые вина, сидры, пуаре, винные напитки	Полусухие, полусладкие, сладкие вина, игристые вина (шампанские)	Коньяки, бренди и другие дистилляты
Гран При*	Не менее 92*		
Золотая медаль	Не менее 86	Не менее 85	Не менее 88
Серебряная медаль	Не менее 83	Не менее 82	Не менее 85
Бронзовая медаль	Не менее 81	Не менее 80	Не менее 81

Если конкурсный образец в совокупности набирает до 50 баллов, ее считают отбракованной и исключают из конкурса.

* В случае, если ни одно вино не набирает совокупную оценку 92 балла (и выше), Гран-При может присуждаться (по решению Президиума и/или по просьбе большинства членов Жюри, участвовавших в данном дегустационном сете) лучшему в категории образцу, из числа получивших наивысшие оценки (оценки при этом должны быть не ниже для данной категории балла, соответствующего золотой медали).