



# Положение о Национальной премии «Обжарщик Года» 2025

**Версия: 18/07/2024**

*Данное положение является интеллектуальной собственностью ООО «Международный дом чая». Копирование или использование данного регламента без согласия его владельца является нарушением авторских прав.*

## 1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Национальная премия «Обжарщик Года» (далее Премия) учреждена журналом КИЧ в целях:
  - 1.1.1. Содействия развитию кофейных профессий;
  - 1.1.2. Выявления лучших брендов в области обжара кофе;
  - 1.1.3. Выявления лучших специалистов в области обжара кофе и создания условий для их профессионального и личного развития;
  - 1.1.4. Расширения знаний в области обжара кофе и подтверждения статуса в профессии;
  - 1.1.5. Развития мастерства и обмена опытом между специалистами в области обжара кофе, работающими в сфере общественного питания и специализированной розничной/оптовой торговли;
  - 1.1.6. Повышения качества кофе и культуры обслуживания в заведениях, где он потребляется;
  - 1.1.7. Популяризации кофейной культуры среди потребителей.
- 1.2. Определение получателя премии производится в форме конкурсного отбора соискателей на это звание.
- 1.3. Процедура конкурсного отбора на соискание премии регулируется как настоящим Положением, так и техническим регламентом соревнования (далее ТРС), утверждаемым организатором. В ТРС фиксируются все специфические аспекты, не отрегулированные в настоящем Положении. При этом ТРС не может противоречить настоящему Положению.
- 1.4. Премия вручается ежегодно. Размер премии ежегодно определяется журналом КИЧ.
- 1.5. Для проведения конкурсного отбора журнал КИЧ формирует Организационные комитет (далее Организатор) и назначает Главного судью соревнования, который автоматически становится членом Организационного комитета.

## 2. УЧАСТИЕ В СОРЕВНОВАНИЯХ

- 2.1. Для участия в конкурсном отборе на соискание премии участник/обжарщик, подающий заявку, должен:
  - 2.1.1. Достичь возраста 18 лет, позволяющего принимать самостоятельные решения и нести ответственность по вопросам, связанным с участием в любой стадии соревнования;
  - 2.1.2. Иметь гражданство или постоянно проживать на территории Российской Федерации как минимум в течение последнего года, в котором он собирается участвовать в отборочном соревновании (быть налоговым резидентом Российской Федерации).
- 2.2. Дополнительные условия участия определяются Организатором, однако они не могут противоречить настоящему Положению, должны соответствовать принципам Премии, таким как открытость, прозрачность и вовлечение максимально большого количества профессионалов в кофейной сфере.
- 2.3. Общее количество участников конкурсного отбора устанавливается Организатором и зависит от технических возможностей. При этом количество участников не должно быть менее чем три участника. Если число заявок сильно превышает наличие мест, то Организатор может ввести ограничение на количество участников.
- 2.4. Заявки принимаются от представителя компании. От одного бренда может быть подана одна заявка, при этом каждый бренд может представить на конкурс для дегустации до 3 кофейных позиций. Участие в дегустации каждой позиции оплачивается отдельно.
- 2.5. До 3 этапа участие в конкурсе принимает компания, без указания конкретного обжарщика. В 3 этапе компания должна определить конкретного обжарщика, который будет участвовать от компании.

- 2.6. Любые расходы, необходимые для участия в конкурсном отборе на всех его стадиях, участник несет самостоятельно, если иное не оговорено в настоящем Положении, решениями Оргкомитета.
- 2.7. Организатор конкурсного отбора и иные уполномоченные им лица, имеют право использовать имя, изображение, публичные данные, а также результаты соревнования участников в любом формате, без оплаты, для любых целей, связанных с продвижением кофе, кофейной культуры, популяризации и развития Премии.

### 3. РЕГЛАМЕНТ КОНКУРСНОГО ОТБОРА

3.1. При подготовке соревнования Организатором готовится и публикуется ТРС. В ТРС включается необходимая для подготовки к конкурсному отбору информация, в том числе о:

- месте проведения;
- планировке зоны конкурсного отбора;
- перечне оборудования, которое предоставляется Организатором для использования в ходе конкурсного отбора;
- общем количестве участников и количестве участников от одной компании;
- вспомогательном техническом обеспечении (звуковом, проекционном, осветительном и другом оборудовании);
- графике конкурсного отбора;
- составе судейской коллегии;
- иных условиях, необходимых для подготовки проведения конкурсного отбора.

3.2. Понятия, используемые на конкурсном отборе:

**Кофе обязательного обжара для полуфинального этапа** – кофе (зеленое зерно), предоставляемый на конкурсный отбор Организатором. Данный кофе (уже обжаренный) участник предоставляет на конкурс.

**Кофе обязательного обжара для финального этапа** – кофе (зеленое зерно) категории спешиалти 80+ баллов, предоставляемый на конкурсный отбор Организатором. Кофе отличается от кофе, предоставленного на полуфинальный этап, и предоставляется только тем участникам, которые прошли в финал. Данный кофе (уже обжаренный) участник предоставляет на конкурс.

**Кофе произвольного обжара** – кофе (обжаренный), предоставляемый участниками на конкурс из ассортимента компании.

3.3. Этапы проведения конкурсного отбора.

Конкурсный отбор состоит из 3 этапов:

- 3.3.1. Первый этап заключается в обжаре участниками кофе произвольного обжара. Данный кофе участник присылает на каппинг судьями в количестве 250 гр в обжаренном виде, а также 350 гр в виде зеленого зерна (данное зеленое зерно не возвращается участнику, на данном этапе не смотрится количество дефектов, зеленый кофе проверяется в основном на ароматизацию). Весь кофе участники присылают Организатору за свой счет сроком до 25 октября. Каппинг судьями пройдет 31 октября – 1 ноября методом заваривания «каппинг» по стандартам протокола SCA (формы каппинга высылаются участникам заранее). Объявление результатов - 5 ноября. 25 участников/обжарщиков, набравшие наибольшее число баллов по результату каппинга, проходят во второй этап. К участию допускается кофе, который удовлетворяет следующим условиям:

- Обязательно есть в наличии в ассортименте до конца проведения первого этапа (кофе может продаваться через любые каналы компании и должен присутствовать в ассортименте на момент его подачи на оценку судьям вплоть до завершения первого этапа конкурсного отбора). При регистрации должна быть ссылка на страницу с товаром, с информацией о зерне, ценой и картинкой упаковки, при этом покупка может быть организована как на сайте или через другие доступные ресурсы. Без такой страницы с кофе участник не сможет попасть в Топ-25, а его место будет предоставлено другому участнику. Данное правило важно для удобства покупки потребителями кофе.
- Рекомендуются традиционные обработки: мытая, сухая, хани, полумытая, ветхалл;
- Допускается любая страна произрастания;
- Допускается любой вид кофе (робуста, арабика и другие);
- Допускается использование моносорта либо смеси;
- Не допускается ароматизация кофе в бочках из-под алкоголя во время и после завершения этапов обработки;
- Запрещено использовать зерно, при производстве которого использовалась искусственная ароматизация. Информация может открыто присутствовать в описании лота или нигде не упоминаться, но это ответственность компании убедиться, что во вкусе отсутствуют следы химических ароматизаторов и концентратов. Это может вызвать аллергическую реакцию и спровоцировать проявление некоторых видов болезней у людей с повышенной чувствительностью, беременных и пожилых;
- Допускается инфьюз с натуральными продуктами (фрукты, как субстрат для питания микробов во время ферментации);
- Не рекомендуется использование инфьюзов, если есть сомнения в натуральности или качестве используемых продуктов, и итогового результата. Искусственная ароматизация или неграмотное использование субстрата будет выявлено при физической оценке зерна и во время дегустации;
- Запрещено использовать зерно, прошедшее этапы обработки с инвазивными микробами (бактерии и дрожжи не из местной микробиоты, привезенные из других стран и/или из других индустрий). Это разрушает экосистему, приводит к уничтожению разнообразия не только терруара, но и животного разнообразия в странах произрастания. Использование местной микробиоты, в большей концентрации или изоляция определенных местных штаммов, допускаются;
- Не допускаются кофе обработок, которые привели к нарушениям норм безопасности продукта либо в ходе эксперимента, либо в ходе чрезмерной ферментации для данного конкретного зерна. Рекомендованные CQI стандарты безопасной ферментации - 24-30 часов в не зависимости от среды (анаэробная, аэробная), также допускается ферментация в ягоде, в пределах 24-36 часов. Если для данного конкретного зерна фермер в ходе опыта работы выявил, что подходят иные рамки и условия, то есть кофе не смотря за выход за рекомендуемые пределы, сохранил качественные характеристики в букете, кислотности, балансе, то ограничений по использованию нет;
- Если подобранный метод обработки повлиял на внешний вид зерна, его цвета или запаха, и/либо это проявилось во вкусе (присутствовали вкусовые дефекты, чрезмерная резкая кислотность из-за наличия высокого содержания уксусной, пропионовой, и других кислот как продукта чрезмерной ферментации, резкие неприятные запахи пота, лука, прогорклого масла, уксуса и других запахов, как продукта чрезмерной ферментации, отсутствие

баланса) то данный кофе по причине нарушения безопасности потребления будет дисквалифицирован для дальнейшего участие в конкурсе. При этом оценки по такому кофе будут выставлены;

- Под экспериментальными обработками понимаются такие обработки, процесс которых не контролируется, то есть проходит без контроля, фиксации и описания этапов производства: времени, температуры, точки смыва, кислотности среды, доступа кислорода, запаха, структуры мусильяжа и прочих параметров, то есть такие ферментации являются неконтролируемыми и невозпроизводимыми повторно;
- Если при грейдинге зеленого зерна (по форме SCA грейдинга зеленого зерна) и в обжаренном кофе по результатам оценок судьями дефектов вкусовых и физических или посторонних привкусов/запахов обнаружено не будет, то в независимости от заявленной обработки (инфьюза с натуральными продуктами/удлиненной/экспериментальной или любой другой ферментации) данный кофе допускается к участию, а участник проходит на следующий этап;
- Стоимость кофе в закупке (зеленого зерна) у трейдера не должна превышать 30 долларов за килограмм (данная информация будет запрашиваться в анкете);
- Данный кофе должен быть обжарен для заваривания в альтернативе/батчбрю, дегустация кофе будет проходить методом заваривания «каппинг» по стандартам протокола SCA (заваривание в чашках). Кофе высылается участником самостоятельно и за свой счет. Стоимость участия в первом этапе составляет 17000 рублей за одну позицию. От одного бренда может быть подана одна заявка, при этом каждый бренд может представить на конкурс для дегустации до 3 кофейных позиций. Участие в дегустации каждой позиции оплачивается отдельно.

3.3.2. Второй этап (полуфинал) заключается в каппинге двух видов кофе - кофе с произвольно обжара и кофе с обязательного обжара, и грейдинге кофе с произвольного обжара.

**Кофе с произвольного обжара** для каппинга может повторяться тот же, который присылался на первый этап, а может быть изменен. Данный кофе участник присылает на каппинг судьями в количестве 500 гр. К участию допускается кофе, который удовлетворяет следующим условиям:

- Подходит под категорию спешиапти (по форме SCA грейдинга зеленого зерна);
- Обязательно есть в наличии в ассортименте до конца проведения второго этапа, желателно до конца проведения Премии (кофе может продаваться через любые каналы компании и должен присутствовать в ассортименте на момент его подачи на оценку судьям вплоть до завершения конкурсного отбора. При регистрации должна быть ссылка на страницу с товаром, с информацией о зерне, ценой и картинкой упаковки, при этом покупка может быть организована как на сайте или через другие доступные ресурсы. Без такой страницы с кофе участник не сможет попасть в Топ-25, а его место будет предоставлено другому участнику. Данное правило важно для удобства покупки потребителями кофе.
- Рекомендуются традиционные обработки: мытая, сухая, хани, полумытая, ветхалл;
- Допускается любая страна произрастания;
- Допускается любой вид кофе (робуста, арабика и другие);
- Допускается использование моносорта либо смеси;

- Не допускается ароматизация кофе в бочках из-под алкоголя во время и после завершения этапов обработки;
- Запрещено использовать зерно, при производстве которого использовалась искусственная ароматизация. Информация может открыто присутствовать в описании лота или нигде не упоминаться, но это ответственность компании убедиться, что во вкусе отсутствуют следы химических ароматизаторов и концентратов. Это может вызвать аллергическую реакцию и спровоцировать проявление некоторых видов болезней у людей с повышенной чувствительностью, беременных и пожилых;
- Допускается инфьюз с натуральными продуктами (фрукты, как субстрат для питания микробов во время ферментации);
- Не рекомендуется использование инфьюзов, если есть сомнения в натуральности или качестве используемых продуктов, и итогового результата. Искусственная ароматизация или неграмотное использование субстрата будет выявлено при физической оценке зерна и во время дегустации;
- Запрещено использовать зерно, прошедшее этапы обработки с инвазивными микробами (бактерии и дрожжи не из местной микробиоты, привезенные из других стран и/или из других индустрий). Это разрушает экосистему, приводит к уничтожению разнообразия не только терруара, но и животного разнообразия в странах произрастания. Использование местной микробиоты, в большей концентрации или изоляция определенных местных штаммов, допускаются;
- Не допускаются кофе обработки, которые привели к нарушениям норм безопасности продукта либо в ходе эксперимента, либо в ходе чрезмерной ферментации для данного конкретного зерна. Рекомендованные CQI стандарты безопасной ферментации - 24-30 часов в не зависимости от среды (анаэробная, аэробная), также допускается ферментация в ягоде, в пределах 24-36 часов. Если для данного конкретного зерна фермер в ходе опыта работы выявил, что подходят иные рамки и условия, то есть кофе не смотря за выход за рекомендуемые пределы, сохранил качественные характеристики в букете, кислотности, балансе, то ограничений по использованию нет;
- Если подобранный метод обработки повлиял на внешний вид зерна, его цвета или запаха, и/либо это проявилось во вкусе (присутствовали вкусовые дефекты, чрезмерная резкая кислотность из-за наличия высокого содержания уксусной, пропионовой, и других кислот как продукта чрезмерной ферментации, резкие неприятные запахи пота, лука, прогорклого масла, уксуса и других запахов, как продукта чрезмерной ферментации, отсутствие баланса) то данный кофе по причине нарушения безопасности потребления будет дисквалифицирован для дальнейшего участие в конкурсе. При этом оценки по такому кофе будут выставлены;
- Под экспериментальными обработками понимаются такие обработки, процесс которых не контролируется, то есть проходит без контроля, фиксации и описания этапов производства: времени, температуры, точки смыва, кислотности среды, доступа кислорода, запаха, структуры мусильяжа и прочих параметров, то есть такие ферментации являются неконтролируемыми и невозпроизводимыми повторно;
- Если при грейдинге зеленого зерна (по форме SCA грейдинга зеленого зерна) и в обжаренном кофе по результатам оценок судьями дефектов вкусовых и физических или посторонних привкусов/запахов обнаружено не будет, то в независимости от заявленной обработки (инфьюза с натуральными продуктами/удлиненной/экспериментальной или

любой другой ферментации) данный кофе допускается к участию, а участник проходит на следующий этап;

- Стоимость кофе в закупке (зеленого зерна) у трейдера не должна превышать 30 долларов за килограмм (данная информация будет запрашиваться в анкете);
- Данный кофе должен быть обжарен для заваривания в альтернативе/батчбрю. Дегустация кофе будет проходить методом заваривания «каппинг» по стандартам протокола SCA (заваривание в чашках).

Кофе с произвольного обжара, предоставленного на данный этап, участник присылает также в количестве 1 кг в виде зеленого зерна. На данном этапе судьями конкурса проводится грейдинг зеленого зерна (по форме SCA грейдинга зеленого зерна). Из данного образца судьями будет отобрано 350 гр, который будет оценен по форме SCA грейдинга зеленого зерна на соответствие категории спешиапти. Если кофе не категории спешиапти, то кофе участника участвует в дегустации, получает баллы, но в следующий тур такой кофе пройти не сможет, даже имея высокие баллы.

**Кофе с обязательного обжара.** Данный кофе предоставляется для всех участников спонсором в количестве 10 кг на человека. Кофе участник забирает самостоятельно и за свой счет у Организатора. Данный кофе участник присылает на каппинг судьями в количестве 500 гр. Кофе участник может забрать у организатора сроком до 20 декабря. Кофе должен быть отправлен единой датой для всех обжарщиков: 29 или 30 января. Единый срок отправки поможет создать равные периоды отдыха между обжаром и каппингом для всех участников вне зависимости от региона компании. Дата отправки будет проверяться организаторами. Каппинг судьями пройдет 13–14 февраля. Результаты будут объявлены 18 февраля. Стоимость участия во втором этапе составляет 17000 рублей. После оплаченного взноса и присланного описания, Организатор в праве будет отказать в участие, если кофе не соответствует заданными параметрам, указанным участником при отправке кофе. При этом деньги за участие не возвращаются. Итоговые результаты конкурсного отбора для участников полуфинала формируются в результате сложения баллов за каппинг судьями кофе обязательного обжара и баллов за каппинг судьями кофе произвольного обжара, при этом баллы, выставленные за произвольный обжар, делятся пополам. Если у кого-либо из полуфиналистов одинаковые оценки, то первое место занимает тот, у кого выше бал в обязательном обжаре за критерий «баланс», затем «сладость», «тело», «кислотность», «послевкусие», «вкус», «аромат». Если по обязательному обжару все оценки одинаковые, то по такому же принципу сравниваются оценки за произвольный обжар. Если и по данным оценкам баллы одинаковые, то сравнивается количество дефектов в образце обжаренного кофе. Организатор может проводить дополнительно рекаппинг топ-6 участников, а также при наличии достаточного количество судей, убирать максимальные и минимальные значения по решению Главного судьи. 10 участников, набравшие наибольшее число баллов по результату каппинга, проходят в третий этап.

3.3.3. Третий этап (финал) заключается в каппинге кофе, который участники будут обжаривать на одинаковом оборудовании, заранее анонсированном организатором, расположенном в тренинг-центре спонсора по обжарочному оборудованию. Данный кофе предоставляется спонсором в количестве 12 кг на участника. Участие в финальном этапе для участников бесплатное, необходимо личное присутствие 12 марта (тренировочная обжарка) и 13 марта (каппинг и обжар на конкурс). Каппинг судьями пройдет 14 марта. Итоговые результаты конкурсного отбора для участников финала формируются в результате подсчета баллов за обязательный обжар финального этапа.

### 3.4 Итоговые результаты конкурсного отбора.

- 3.4.1** Итоговые результаты конкурсного отбора для участников финала формируются в результате подсчета баллов за обязательный обжар финального этапа. Если у кого-либо из финалистов одинаковые оценки, то первое место занимает тот, у кого выше балл за критерий «баланс», затем «сладость», «тело», «кислотность», «послевкусие», «вкус», «аромат».
- 3.4.2** Если и по этому критерию оценки одинаковые, решение принимается Главным судьей.
- 3.4.3** Организатор может проводить дополнительно рекапинг топ-6 участников, а также при наличии достаточного количества судей, убирать максимальные и минимальные значения по решению Главного судьи. Участнику, показавшему лучший результат, присваивается титул «Победитель Национальной премии «Обжарщик года».
- 3.4.4** В рамках Премии так же предполагается награждение лучшей компании в сфере обжаривания кофе. Данное звание присуждается по итогам подсчета баллов, выставленных судьями за кофе с произвольного обжара для всех полуфиналистов. Компании, набравшей наивысший балл, присуждается статус «Лучшая компания-обжарщик в категории произвольная обжарка Национальной премии «Обжарщик года».

#### **4. СУДЕЙСТВО**

- 4.1.** К судейству допускаются лица, обладающие профессиональными навыками в области кофе, имеющие большой и разнообразный опыт работы, пользующиеся авторитетом в профессиональном сообществе, в том числе к судейству могут привлекаться Q-грейдеры, Q-капперы, победители различных чемпионатов, судьи различных чемпионатов, тренеры, поставщики зеленого зерна, победители премии «Обжарщик года» предыдущих лет.
- 4.2.** Если судья аффилирован с каким-либо участником соревнований, он должен об этом заранее заявить Главному судье. Таким образом бригады сформируются Главным судьей так, что данный судья не сможет оценивать кофе данного участника/ сотрудника своей компании. Бригады формируются в начале дня исходя из плана каппинга лотов, учитывая конфликты интересов.
- 4.3.** Количественный и персональный состав судейской коллегии конкурсного отбора определяется Организатором по представлению Главного судьи соревнования. При этом состав судейской коллегии не может быть менее 3-х человек.
- 4.4.** Дав согласие на участие в работе судейской коллегии, судья подтверждает, что у него нет медицинских, этических, религиозных или иных ограничений для полноценной дегустации конкурсных напитков или конкурсных композиций.
- 4.5.** Главный судья конкурсного отбора отвечает за организацию судейства и подведение итогов соревнования, а также за методическое сопровождение работы судейской коллегии.
- 4.6.** Главный судья конкурсного отбора проводит калибровку и инструктаж судей перед началом конкурсного отбора и организует обсуждение между судьями итогов перед оглашением результатов.
- 4.7.** Главный судья конкурсного отбора организует и контролирует техническое судейство соревнования.

#### **5. ПРОЦЕСС ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК**

- 5.1.** Судьи обязаны осуществлять оценку беспристрастно, внося все соответствующие оценки и пометки/комментарии в судейские листы.

- 5.2. Судьи не могут комментировать оценки, данные в ходе конкурсного отбора, в течение сезона, в котором они принимают участие. Также судьи должны воздерживаться от комментариев или суждений в открытых источниках о работе участников или коллег. После окончания конкурсного отбора участник имеет право ознакомиться с судьейским листом, в котором зафиксированы его оценки и получить комментарии любого представителя судейской коллегии, как по выставленным оценкам, так и по общему впечатлению от обжаренного им кофе. Комментарии судей будут предварительно записаны в качестве звуковой дорожки для удобства расшифровки ручной записи.
- 5.3. В ходе конкурсного отбора любой судья может исправить любую поставленную оценку до сдачи судьейских листов Главному судье.
- 5.4. Для определения результата подсчитывается сумма всех оценок, выставленных всеми судьями во всех судьейских листах с учетом разного веса разных критериев оценки (если система разного веса критериев используется).
- 5.5. В ходе конкурсного отбора обладателем премии объявляется участник с наивысшим окончательным результатом по результату третьего этапа. Победителем может быть объявлен только один участник. Получателем статуса «Лучшая компания в категории произвольная обжарка кофе» объявляется компания, представляемая участником конкурсного отбора, набравшим наибольшее количество баллов по итогам каппинга судьями кофе произвольного обжара со второго этапа.

## 6. СОБЛЮДЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И СПОРЫ

- 6.1. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми участниками конкурсного отбора, а также его Организаторами.
- 6.2. Нарушение участником любого пункта настоящего Положения может привести к его дисквалификации, за исключением случаев, когда такое нарушение явилось следствием вынужденных обстоятельств.
- 6.3. Решение о дисквалификации принимается Организатором конкурсного отбора и должно быть доведено до участника, как только появляется такая возможность.
- 6.4. Нарушения Положения со стороны Судей также рассматриваются Организатором. В случае серьезного нарушения судья может быть отстранен от дальнейшей работы в качестве судьи конкурсного отбора, как на определенный период, так и пожизненно. Решение о дисквалификации судьи с описанием нарушения и аргументацией такого решения должно быть доведено до судьи, как только появляется такая возможность. В случае если судья дисквалифицируется в ходе соревнования, решение об использовании его оценок при подсчете результатов принимается Организатором.
- 6.5. Любые иные решения в отношении организации соревновательного процесса, судейства и результатов соревнований также могут быть оспорены любым участником. Оспаривающий решения может обратиться к Организатору конкурсного отбора по почте [roastersaward@coffeeteasaoehp.ru](mailto:roastersaward@coffeeteasaoehp.ru) не позднее, чем через 24 часа после их возникновения. В заявлении должно быть указано: имя заявителя, его контактные данные, дата и время возникновения претензии, описание сути претензии, мнение/предложение заявителя по решению ситуации. Заявление должно быть рассмотрено в течение 7 рабочих дней и по нему должно быть вынесено решение Организатора, которое должно быть доведено до подателя заявления. Решение Организатора по любым спорным вопросам является окончательным и обжалованию не подлежит.

## **7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗНАЧКА ПРЕМИИ**

- 7.1.** Организатор премии по результату конкурсного отбора предоставляет участникам финала, занявшим с 1 по 10 место включительно, значок Top-10, а победителю – значок победитель за тот год, в котором они принимали участие и победили.
- 7.2.** Компании-победителю в категории «Лучшая компания в категории произвольная обжарка кофе» предоставляется значок «Лучший кофе», который она может использовать на пачке кофе, с которым победила в полуфинале с указанием года, в котором она победила. При изменении параметров кофе (страны произрастания, способа обработки, состава и прочих характеристик, влияющих на вкусовые качества), компания не может использовать данный значок на данной упаковке.
- 7.3.** Если участник Премии покидает компанию, которая принимала участие, он не может размещать значок Top-10 или победитель на упаковке другой компании. Однако компания, даже после того, как участник покинул компанию, имеет право использовать значок «Лучший кофе» на своей упаковке.

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 8.1.** Настоящее Положение может быть изменено правообладателем в любое время, однако такие изменения не могут вступить в силу ранее, чем по истечении 30 рабочих дней после их публикации.
- 8.2.** Участник обязан уважительно относиться к другим участникам, зрителям, болельщикам, судьям, спонсорам и Организатору конкурсного отбора.
- 8.3.** Участник, ставший обладателем премии, обязан в течение года не отказываться от общения со СМИ, стараться, по возможности, популяризировать кофе и профессию, и воздерживаться от негативных комментариев в адрес любого субъекта/сегмента кофейной индустрии/культуры.
- 8.4.** Любые вопросы, неурегулированные в данном Положении, решаются Организатором.

## **9. КЛЮЧЕВЫЕ ДАТЫ**

Регистрация участников: с 1 сентября до 25 октября 2024 года

1 этап (до 100 участников)

Присыл кофе участниками организатору до 25 октября

31 октября — 1 ноября - каппинг судьями

Результаты: 5 ноября

Кофе с произвольного обжара: 250 гр, зеленый кофе 350 гр

2 этап (25 участников)

Забор кофе от организатора: до 20 декабря

Кофе должен быть отправлен единой датой для всех обжарщиков: 29 или 30 января.

13-14 февраля - каппинг судьями

Результаты: 18 февраля

Кофе с произвольного обжара: 500 гр

Кофе с произвольного обжара (в виде зеленого зерна): 1 кг

Кофе с обязательного обжара: 500 гр

3 этап (10 участников)

12 марта – тренировка участниками на оборудовании

13 марта - обжар спонсорского кофе участниками на оборудовании и каппинг участниками

14 марта - каппинг судьями

Результаты 3 этапа будут объявлены на выставке Coffee Tea Cacao Russian Expo 18 апреля 2025.