



Положение о Национальной премии «Обжарщик Года» 2026

Версия: 19/08/2025

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. 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; допускается участие лиц до 18 лет, но не моложе 16 лет с письменного разрешения родителей;
 - 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;
- системе подсчета баллов.

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 спешалти 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 проходит в следующие сроки: с 1 сентября по 11 ноября: прием заявок с 1 сентября по 24 октября, присыл участниками кофе до 30 октября, каппинг судьями 6-7 ноября, результаты 11 ноября.

3.3.1.1. Первый этап заключается в обжаре участниками кофе произвольного обжара. Данный кофе участник присылает на каппинг судьями в количестве 500 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 на наличие искусственной ароматизации.

3.3.1.2. Оценка образцов судьями пройдет 2 методами: метод заваривания «каппинг» по стандартам протокола CQI 2020 для системы Q-оценок по форме SCA 2004 и для системы оценок CVA Affective по форме SCA 2024, метод заваривания в «фильтр-кофемашине» для системы оценок CVA Descriptive по форме SCA 2024

3.3.1.3. 25 участников/обжарочных компаний, набравшие наибольшее число баллов по результату каппинга, проходят во второй этап. На первом отборочном этапе используется следующая система подсчетов баллов: 100% баллов по Q-оценке (средний балл судейской бригады) + 33% баллов по оценке CVA Affective (средний балл судейской бригады). Участникам также направляется лист CVA Descriptive и голосовое сообщение с обратной связью.

3.3.1.4. Оценка по система Q - выявляет оценку качества зерна и качества обжара по стандартам CQI 2020, оценка по системе CVA Affective - определяет лучший обжар исходя оценки «лучший кофе для заваривания в домашних условиях», оценка по системе CVA Descriptive - предлагает объективное описание найденных в кофе дескрипторов и может быть использовано для продвижения кофе.

3.3.1.5. Оценка кофе проводится в электронных приложениях, поддерживающих используемые системы оценки или легко адаптируемые под эту систему оценок.

3.3.1.6. 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 многообразия 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 для арабики и 72 часа для робусты вне 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, навоза, рвоты, как продукта чрезмерной ферментации, отсутствие баланса) то данный кофе по причине нарушения безопасности потребления будет дисквалифицирован для дальнейшего участия 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 мусильжа и прочих параметров, то есть такие ферментации являются неконтролируемыми и не воспроизводимыми 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. Если в кофе обнаружена искусственная ароматизация, то такой кофе дисквалифицируется, а участник не сможет пройти 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 по стандартам протокола CQI 2020 и SCA 2024:
 - .1. заваривание в чашках фарфоровых или стеклянных: арабика 13,2 г и робуста 14г / 240мл или арабика 10,7г и робуста 11,4г / 195мл, вода 150 ppm +/-25, помол 70-75% меньше 850 микрон, температура 93C +/-1;

- **2.** для заваривания в фильтр кофемашине арабика 110г и робуста 116г /2 л, вода 100 ppm +/- 25, помол помол 70-75% меньше 850 микрон,
- Кофе высылается участником самостоятельно и за свой счет.

3.3.1.4 Стоимость участия в первом этапе составляет 18900 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) проходит в следующие сроки: забор кофе для обязательного обжара у организатора до 19 декабря, отправка кофе единой датой 29-30 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.), 12-13 февраля каппинг судья, 18 февраля объявление результатов.

3.3.2.1. Второй этап заключается в каппинге двух видов кофе - кофе произвольно обжара и кофе обязательного обжара, и грейдинге кофе произвольного обжара.

3.3.2.2. **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:

- Обязательно есть в наличии в ассортименте до конца проведения второго этапа, желательно 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 многообразия 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 для арабики и 72 часа для робусты вне 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 на 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, навоза, рвоты, 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 не воспроизводимыми повторно;
- Стоимость кофе в закупке (зеленого зерна) у трейдера не должна превышать 30 долларов за килограмм (данная информация будет запрашиваться в анкете);
- Оценка образцов судьями пройдет 2 методами: метод заваривания «каппинг» по стандартам протокола CQI 2020 для системы Q-оценок по форме SCA 2004 и для системы оценок CVA Affective по форме SCA 2024, метод заваривания в “фильтр-кофемашине” для системы оценок CVA Descriptive по форме SCA 2024

3.3.2.3. 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 CVA Green grading. Судьи описывают дефекты, если они обнаружены в образце. Также судьи определяют наличие следов искусственной ароматизации. При обнаружении искусственной ароматизации такой кофе дисквалифицируется, а участник не может принять участие в следующем этапе.

- 3.3.2.4. **Кофе 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.
- 3.3.2.5. Стоимость участия во втором этапе составляет 18900 рублей. После оплаченного взноса и присланного описания, Организатор вправе будет отказать в участие, если кофе не соответствует заданными параметрам, указанным участником при отправке кофе. При этом деньги за участие не возвращаются.
- 3.3.2.6. 10 участников/обжарщиков, набравшие наибольшее число баллов по результату каппинга, проходят на третий этап/финал.
- 3.3.2.7. На втором этапе/полуфинале используется следующая система подсчетов баллов: складываются оценки качества обязательного кофе, умноженное на 100% с оценкой качества произвольного кофе, умноженное на 50%.
- 3.3.2.8. Оценка качества обязательного кофе проводится по форме каппинга RRA (Russian Roaster Award) и отображает средний балл судейской бригады.
- 3.3.2.9. Оценка качества произвольного кофе проводится по 3 формам: RRA (Russian Roaster Award), CVA грейдинг зеленого зерна, CVA Affective. Балл для произвольного кофе формируется путем сложения 2 оценок: среднего балла судейской бригады по форме RRA и балла за отсутствие дефектов первой категории. Только в случае равного значения балла за произвольный кофе, учитывается средний балл судейской бригады по форме CVA Affective.
- 3.3.2.10. Форма оценки RRA Russian Roaster Award формируется из сложения оценок за атрибуты: Аромат, Букет x 2, Послевкусие, Кислотность, Тело, Сладость x 2, Баланс x 2, Чистоты Обжара, - и вычета вкусовых дефектов. Оценка каждого атрибута проводится по системе оценки Q: от 6 до 10 баллов, где оценка 6-6,75 это выставляется при наличии 2-3 негативных качественных дескрипторов; 7-7,25 выставляется на нейтральное качество или наличие заметных 1-2 негативных дескрипторов при наличии 1-3 положительных характеристик; 7,5-7,75 выставляется за наличия небольшого числа 1-2 положительных качественных характеристик или преимущественно положительных характеристик 2-3 с небольшими 1-2 негативными комментариями; оценка 8-8,5 выставляется только за заметное количество 3 и больше только высококачественных дескрипторов или 2-3 описаний превосходной степени без наличия каких-либо негативных комментариев; оценка 8,75 - 9 и выше ставится за исключительное количество высококачественных характеристик кофе или дескрипторов в превосходной степени
- 3.3.2.11. Система оценки RRA предполагает такой расчет итогового балла: при выставлении во всех категориях оценки 6 баллов - итоговый балл 66; при выставлении во всех категориях оценки 7-7,25 итоговый балл 77-79,75; при выставлении во всех категориях оценки 8 - итоговый балл 88; при выставлении во всех категориях оценки 8,75-9 итоговый балл 96,25-99
- 3.3.2.12. По итогам полуфинала каждый участник имеет право использовать оценку RRA для маркировки качества своего кофе и продвижения своего кофе в сети, ссылаясь на оценку качества зерна по версии Чемпионата Премии Обжарщик года текущего года. (пример: RRA 86)

- 3.3.2.13. Печатную версию формы RRA для тренировки оценки своего кофе и подготовки к полуфиналу и финалу организаторы вышлют зарегистрированным участникам премии.
- 3.3.2.14. К дефектам зеленого зерна первой категории относятся 6 полных дефектов: 1 зерно х Полностью черные, 1 зерно х полностью закишие, 1 зерно х высушенная ягода, 1 зерно х поврежденный грибом, 1 зерно х посторонние предметы, 5 зерен х сильно поеденные насекомыми. При отсутствии полных дефектов первой категории участник получает по 1 баллу за отсутствие каждого типа полного дефекта. Участник может набрать до 6 баллов в этой форме. Наличие дефектов 2ой категории не учитывается. В случае наличия более одного полного дефекта одного типа, вычитается балл за каждый найденный дополнительный дефект, но не более 6. в случае, если найдено более 6 полных дефектов, участник получает 0 баллов
- 3.3.2.15. Организатор может проводить дополнительно рекапинг топ-6 участников обязательного и произвольного кофе, а также при наличии достаточного количество судей, убирать максимальные и минимальные значения по решению Главного судьи.
- 3.3.2.16. Участникам дополнительно направляется лист CVA Descriptive и голосовое сообщение с обратной связью по форме RRA и CVA Affective.
- 3.3.2.17. Оценка кофе проводится в электронных приложениях, поддерживающих используемые системы оценки или легко адаптируемые под эту систему оценок.
- 3.3.2.18. Первое место за лучший Произвольный обжар занимает тот участник, кто набрал самый высокий балл из двух оценок RRA и Грейдинга зеленого зерна. Если оценки равные, по выигрывает тот, у кого выше средний балл по системе оценки CVA Affective. Если оценки равны, то рассматривается наиболее высокая оценка в форме RRA за критерий «баланс», затем «сладость», «вкус», «аромат», «тело», «кислотность», «послевкусие», Если и по данным оценкам баллы одинаковые, то сравнивается количество и меньшее число дефектов в образце зеленого зерна в образце 350г. Сначала сравниваются результаты оценки 1ой категории (в порядке силы влияния: полностью черные, полностью закишие, высушенная ягода, поврежденный грибом, посторонний предмет, сильно поеденные насекомыми), затем 2 ой категории (частично черное, частичное закишее, зерно в пергаменте, зерно-флоатер, недозревшее, сморщенное, ракушка, поломанные, шелуха ягоды, слегка поеденные насекомым). Если количество и качество дефектов равносильны, то оценивается наличие и минимальное количество квакеров в образце обжаренного зерна в 100 г. Если и здесь не удалось выбрать победителя, сверяются значения оценок в форме оценки CVA Affective по порядку. В случае идентичных баллов по всем системам, финальное решение принимает главный судья.
- 3.3.2.19. . Оценка лучшего обязательного кофе не является обязательной на этом этапе, в случае одинаковых баллов, оба участника проходят в полуфинал. В полуфинал могут пройти только 10 участников, в случае идентичности баллов - проходят первые 9 или 8 месте, но по совокупности 10 компаний
- 3.3.3. Третий этап (финал) проходит в следующие сроки: 11 марта тренировка участниками на оборудовании, 12 марта – обжар спонсорского кофе на оборудовании спонсора на оценку, 13 марта оценка кофе судьями

- 3.3.3.1. Третий этап заключается в каппинге кофе, который участники будут обжаривать на одинаковом оборудовании, заранее анонсированном организатором, расположенном в тренинг-центре спонсора по обжарочному оборудованию.
 - 3.3.3.2. Кофе на данный этап предоставляется спонсором в количестве 10 кг на участника.
 - 3.3.3.3. Участие в финальном этапе для участников бесплатное, при этом необходимо личное присутствие обжарщика, которого заявляет компания.
 - 3.3.3.4. На данном этапе используется 2 системы оценки: оценка по форме RRA (Russian Roaster Award) и CVA Affective. В Личный зачет идет средний балл всех судей по системе RRA. Первое место за лучший обжар в финале занимает тот участник, кто набрал самый высокий балл RRA.
 - 3.3.3.5. Организатор может проводить дополнительно рекапинг топ-4 участников, а также при наличии достаточного количества судей, убирать максимальные и минимальные значения по решению Главного судьи. .
 - 3.3.3.6. Если оценки равные, по выигрывает тот, у кого выше средний балл по системе оценки CVA Affective. Если оценки равны, то рассматривается наиболее высокая оценка в форме RRA за критерий «баланс», затем «сладость», «вкус», «аромат», «тело», «кислотность», «послевкусие». Если и здесь не удалось выбрать победителя, сверяются значения оценок в форме оценки CVA Affective по порядку. В случае идентичных баллов по всем системам, финальное решение принимает главный судья.
 - 3.3.3.7. Участнику, показавшему лучший результат, присваивается титул «Победитель Национальной премии «Обжарщик года».
- 3.4.** 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».
- 3.5.** Результаты 3 этапа будут объявлены на выставке Coffee Tea Cacao Russian Expo 17 апреля 2026.

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, спонсоры-поставщики зеленого зерна, победители премии «Обжарщик года» предыдущих лет.
- 4.2.** Если судья аффилирован с каким-либо участникам соревнований, он должен об этом заранее заявить Главному судье. Таким образом бригады формируются Главным судьей так, что данный судья не может 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 в соответствии с протоколом используемой системы оценок беспристрастно или полагаясь на знание предпочтений рынка, внося все соответствующие оценки и пометки/комментарии в судейские листы и в голосовую обратную связь
- 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 судейским 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 судейских листов Главному судье.
- 5.4. Для определения результата подсчитывается сумма всех оценок, выставленных всеми судьями во всех судейских 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 таковое 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 серьёзного 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@coffeeteasacasoexpo.ru не позднее, чем через 72 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 и Компания обязаны уважительно относиться к другим участникам, зрителям, болельщикам, судьям, спонсорам и Организатору конкурсного отбора.
- 8.3.** Участник и Компания, ставшие обладателями премии, обязаны 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

1 этап (до 130 участников)

Регистрация участников: с 1 сентября до 24 октября 2025 года

Присыл кофе участниками организатору до 30 октября

5 ноября судейская калибровка, 6-7 октября – каппинг судьями

Результаты: 11 ноября

2 этап (25 участников)

Забор кофе от организатора: до 19 декабря

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

11 февраля судейская калибровка, 12-13 февраля – каппинг судьями

Результаты: 18 февраля

3 этап (10 участников)

11 марта – тренировка участниками на оборудовании

12 марта – обжар спонсорского кофе участниками на оборудовании и каппинг участниками

13 марта – каппинг судьями

Результаты: на выставке Coffee Tea Cacao Russian Expo 17 апреля 2026