



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG280/2023
от 10.05.2023

**об утверждении Положения
о порядке оценки органолептических
показателей этилового спирта и алкогольной
продукции путем органолептического анализа**

Опубликован : 15.06.2023 в MONITORUL OFICIAL № 195-196 статья № 475 Data intrării în vigoare

На основании части (2) статьи 17⁸ Закона № 1100/2000 о производстве и обороте этилового спирта и алкогольной продукции (повторное опубликование: Официальный монитор Республики Молдова, 2023 г., № 126, ст. 197), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Положение о порядке оценки органолептических показателей этилового спирта и алкогольной продукции путем органолептического анализа (прилагается).

2. Признать утратившим силу Постановление Правительства № 1068/2013 об утверждении Положения о порядке организации и процедуре оценки качества алкогольной продукции органолептическим методом (Официальный монитор Республики Молдова, 2013 г., № 315-319, ст. 1178), с последующими изменениями.

3. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Министерство сельского хозяйства и пищевой промышленности.

4. Настоящее постановление вступает в силу по истечении трех месяцев с даты опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Дорин РЕЧАН

Контрасигнует:

Зам. премьер-министра,

министр сельского хозяйства

и пищевой промышленности Владимир БОЛЯ

№ 280. Кишинэу, 10 мая 2023 г.

Положение
о порядке оценки органолептических
показателей этилового спирта и алкогольной
продукции путем органолептического анализа

I. Общие положения

1. Положение о порядке оценки органолептических показателей этилового спирта и алкогольной продукции путем органолептического анализа (в дальнейшем – *Положение*) устанавливает требования и условия проведения процедуры оценки органолептических показателей этилового спирта и алкогольной продукции, за исключением винодельческой продукции (в дальнейшем – *продукция*), определения и оценки качества, используемые в рамках процедуры органолептической оценки.

2. Целью настоящего Положения является определение метода органолептической оценки качества и соответствия продукции исходя из специфических характеристик категории продукции, а также оценок качества, приведенных в настоящем Положении.

3. Оценка органолептических показателей продукции осуществляется Центральной дегустационной комиссией (в дальнейшем – *Комиссия*), учрежденной Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов и действующей в соответствии с утвержденным им положением.

II. Оценка органолептических показателей
продукции

4. В процессе оценки органолептических показателей продукции проводятся следующие оценки:

- 1) оценка образцов, отобранных контролирующими органами;
- 2) оценка продукции, предназначенной для непосредственного потребления человеком, в том числе импортной продукции, а также продукции, предназначенной для экспорта;
- 3) оценка продукции с охраняемым географическим указанием (IGP), охраняемым наименованием места происхождения (DOP) или гарантированными традиционными продуктами (STG);

4) оценка продукции с государственными товарными марками;

5) оценка новой продукции;

6) оценка продукции при проведении конкурсов;

7) арбитражная оценка;

8) оценка продукции, используемой в качестве сырья для изготовления алкогольной продукции.

5. Оценка качества продукции органолептическим методом проводится посредством дегустаций в срок не позднее 10 дней с даты представления образцов продукции Комиссии.

6. Образцы для органолептической оценки качества продукции представляются в сопровождении:

1) заявления;

2) акта отбора или, при необходимости, акта кодификации (в случае отбора проб контролирующим органом).

7. На проводимых Комиссией заседаниях по оценке образцы представляются кодифицированными. Заседания по оценке являются закрытыми.

8. Количество (объем) образца продукции, представляемого Комиссии для дегустации, должно браться из расчета 30-50 куб. см на одного дегустатора, но не менее двух бутылок объемом 500 куб. см, а для пива – 4 бутылки объемом 500 куб. см. Из отобранных образцов один используется для оценки органолептических показателей, а другой хранится для случая, когда требуется повторная экспертиза в результате неблагоприятной оценки первого образца Комиссией.

9. Кодификация образцов, представленных для оценки органолептических показателей, осуществляется секретарем Комиссии в день проведения дегустации в конфиденциальном порядке. Каждому образцу присваивается номер, состоящий не менее чем из трех цифр в порядке возрастания.

10. Кодификация образцов сопровождается составлением акта кодификации, образец которого представлен в приложении № 1.

11. Акт кодификации подписывается секретарем.

12. Не допускается кодификация образцов в присутствии членов Комиссии или других лиц.

13. Кодифицированные образцы представляются на дегустацию после удаления информации о производителе в обезличенной упаковке. До сведения дегустаторов доводятся только вид продукции и ее основные характеристики.

14. Акт кодификации вскрывается председателем Комиссии после окончания дегустации и подсчета среднего арифметического значения баллов, присвоенных дегустируемым образцам.

III. Технические требования к помещению,

мебели и материалам, используемым

в процессе дегустации продукции

15. Помещение, предназначенное для проведения дегустаций продукции (в дальнейшем - *дегустационный зал*), как правило, включает в себя помещение для проведения органолептического анализа, помещение для подготовки образцов, офисное помещение и подсобные помещения (склад, раздевалка, в зависимости от обстоятельств, ванная комната и комната отдыха).

16. Дегустационный зал должен быть чистым, без посторонних запахов, вибраций и шума и с возможностью проветривания. Стены помещения и мебель должны быть светлые, предпочтительно белого, светло-бежевого или светло-серого цвета.

17. Дегустационный зал должен освещаться природным светом, без попадания прямых солнечных лучей. Можно применять и искусственное освещение интенсивностью 550 люкс/кв. м на каждом рабочем месте, таким образом, чтобы оно позволяло дать достоверную оценку цвета.

18. Дегустационный зал должен быть оснащен термометром и гигрометром. Температура и относительная влажность воздуха должны быть постоянными, контролироваться и поддерживаться на оптимальном уровне. Температура поддерживается в пределах 18-22⁰С, а относительная влажность воздуха - в пределах 70-75%.

19. Рабочее пространство одного дегустатора составляет примерно 4 кв. м.

20. Для независимой работы дегустаторов рекомендуется устанавливать индивидуальные кабины площадью около 0,54 кв. м: шириной 50-60 см, длиной 80-90 см и высотой 75-80 см от уровня стола. В случае невозможности размещения кабин разрешается использование столов с разделяющей перегородкой или столов, расставленных в ряд один за другим на должном расстоянии. Столы должны быть изготовлены из легко моющегося материала светлых тонов или покрыты белой скатертью.

21. У дегустаторов должны быть удобные стулья, расположенные на должном расстоянии друг от друга и установленные на такой высоте, чтобы дегустатор чувствовал себя комфортно во время работы.

22. Помещение для подготовки образцов, расположенное рядом с дегустационным залом, должно быть оснащено кранами с горячей и холодной водой, оборудованием для хранения, подготовки и презентации образцов, а также рабочим

столом, изготовленным из легко моющегося материала.

23. Офисное помещение, оснащенное рабочим столом, шкафом для документов, стульями, компьютером, подключенным к сети Интернет, телефоном и т. д., является рабочим местом, где оформляются все документы, связанные с подготовкой материалов для проведения дегустации, а также обобщаются результаты дегустации и ведутся обсуждения с производителями.

24. На рабочем столе каждого дегустатора размещаются следующие материалы и документы:

- 1) оценки качества продукции, согласно приложению № 2;
- 2) дегустационный лист, согласно приложению № 3;
- 3) ручка;
- 4) бокалы для образцов и для воды;
- 5) непрозрачные емкости для сбора остатков;
- 6) неароматизированные салфетки;
- 7) тарелки и столовые приборы;
- 8) продукты для удаления остаточного вкуса, указанные в пункте 26.

25. Дегустационные стаканы, в которых подаются образцы продукции, должны иметь одинаковую форму, цвет и размер и быть полностью изготовленными из бесцветного стекла, выдерживающего перепады температур. Их необходимо тщательно промывать после каждого применения.

26. Для удаления остаточного вкуса можно использовать питьевую или дистиллированную воду, несладкий чай, белый хлеб, хрустящие хлебобулочные изделия без ароматизаторов и специй, зрелые сыры, мед.

IV. Подготовка и представление образцов продукции для дегустации

27. Дегустационное заседание проводится с 10⁰⁰ до 12⁰⁰ или с 15⁰⁰ до 17⁰⁰.

28. На каждом заседании Комиссии на рассмотрение представляются не менее 10 и не более 50 образцов продукции с концентрацией спирта до 25 % об. и не более 30 образцов с концентрацией спирта, превышающей 25 % об.

29. Каждый образец объемом до 50 куб. см, а для пива и напитков на основе пива – до 100 куб. см, представляется индивидуально.

30. Между сериями образцов делается 10-минутный перерыв, в течение которого

помещение проветривается.

31. Образцы с дефектами укупорки, повышенной мутностью, осадком или с различными примесями не допускаются к дегустации.

32. Порядок представления образцов продукции на дегустацию устанавливается перед началом заседания. Образцы представляются на заседании по категориям, с учетом содержания сахара, этилового спирта, срока выдержки и их аромата, в порядке возрастания.

33. Последовательность представления образцов продукции:

- 1) слабоалкогольные напитки;
- 2) алкогольные напитки с низким содержанием спирта: аперитив, ликер;
- 3) алкогольные напитки;
- 4) крепкие алкогольные напитки: водка, ракию, бренди, бальзам;
- 5) дистилляты;
- 6) спирты.

34. В случае с пивом и напитками на основе пива сначала представляются сорта светлого пива в порядке возрастания содержания экстракта солода, затем сорта темного пива и потом – напитки на основе пива.

35. Образцы продукции представляются при температуре 18-22⁰С, за исключением пива и напитков на основе пива, которые представляются при температуре 10-12⁰С.

V. Техника дегустации продукции

и заполнение дегустационного листа

36. Перед началом дегустационного заседания каждый дегустатор получает дегустационный лист, на котором записывает свою фамилию.

37. В дегустационный лист вносится описание органолептических показателей согласно следующим этапам:

- 1) визуальной оценки;
- 2) обонятельной оценки;
- 3) вкусовой оценки;
- 4) типичности.

38. Визуальная оценка осуществляется с помощью глаз и включает в себя

совокупность визуальных ощущений рассматриваемой продукции: прозрачность, цвет, искристость, текучесть, игристость.

39. Цвет определяется путем рассмотрения образца на свету или на белом фоне, а цвет исследуемой бесцветной продукции – в сравнении с цветом дистиллированной воды.

40. Обонятельная оценка осуществляется органами обоняния путем вдыхания летучих и ароматических веществ продукции, определяющих аромат и букет продукции, а также после того, как она была вылита. Восприятие летучих и ароматических веществ зависит, в частности, от температуры образца и площади испарения.

41. Вкусовая оценка осуществляется путем набирания достаточного количества образца и его перемещения по всей ротовой полости несколько раз, после чего продукция выплевывается или проглатывается дегустатором. Вкусовые ощущения можно усилить путем втягивания воздуха.

42. Определения, используемые при органолептическом анализе, в зависимости от категории продукции, должны соответствовать приложениям № 4 и 5.

43. Дегустатор оценивает в установленном порядке каждый органолептический показатель продукции, представленной на дегустацию, и заполняет дегустационный лист, выставив баллы по каждому критерию.

44. Исходя из оценки качества, установленной в приложении № 2, дегустаторы оценивают в баллах органолептические показатели рассматриваемой продукции с использованием определений органолептической оценки. При наличии особого мнения его заносят в дегустационный лист.

45. После завершения дегустации всех представленных образцов дегустационные листы подписываются дегустаторами и передаются секретарю Комиссии.

46. Декодификация образцов осуществляется председателем Комиссии после завершения дегустации.

VI. Определение результатов

47. Обработка результатов дегустации осуществляется секретарем Комиссии в следующем порядке:

1) вычисляется среднее арифметическое значение всех оценок, выставленных дегустаторами для каждого образца, с округлением результата до десятых;

2) исключаются оценки дегустаторов, которые отличаются от среднего рассчитанного значения более чем на 7 баллов;

3) из числа оставшихся оценок повторно вычисляется среднее значение с округлением его до десятых, которое является окончательным результатом для

анализируемого образца.

48. Продукция, которая получила при дегустации оценку качества ниже минимума, установленного в соответствии с приложением № 2, считается некачественной с точки зрения оценки органолептическим методом.

49. Окончательные результаты Комиссии заносятся в протокол, который подписывается председателем и секретарем Комиссии.

50. В протоколе заседания Комиссии указываются:

- 1) дата и место проведения заседания;
- 2) персональный список дегустаторов, принимавших участие в заседании (фамилия, имя, должность);
- 3) цель дегустации;
- 4) список образцов, представленных на дегустацию, с указанием наименования продукции и производителя и, если применимо, экономического агента-заявителя;
- 5) средняя оценка в баллах образцов по результатам дегустации;
- 6) органолептические характеристики новых видов продукции, с использованием определений (при необходимости);
- 7) основные замечания, сделанные во время дегустации;
- 8) рекомендации и решение Комиссии.

51. О результатах дегустации продукции заявителю сообщает секретарь Комиссии путем выдачи в 3-дневный срок выписки из протокола, подписанной секретарем и председателем Комиссии.

52. Если продукция оценивается как несоответствующая (неудовлетворительно), экономический агент может запросить проведение повторной органолептической оценки, и ее результаты будут окончательными.

53. Протокол может быть оспорен в соответствии с положениями законодательства.

VII. Расходы на проведение органолептической оценки продукции

54. Расходы, связанные с проведением органолептической оценки продукции, отобранной контролирующими органами, несет контролирующий орган, запросивший проведение оценки.

55. Расходы, связанные с оценкой органолептических показателей продукции Комиссией с целью определения соответствия, оплачиваются заявителями и

включаются в состав расходов, подлежащих вычету.

56. Тарифы на предоставление услуг по оценке органолептических показателей продукции при проведении дегустаций с целью оценки соответствия устанавливаются учреждением, которое проводит оценку соответствия.

57. При расчете тарифов принимаются во внимание все категории расходов (вознаграждение дегустаторов, расходы на приобретение принадлежностей и материалов, амортизация основных средств, расходы на электроэнергию, воду, административные расходы и т. д.), а также уровень рентабельности соответствующих услуг (максимум 10 %).

58. Для организации и проведения дегустационного заседания будут выделяться финансовые средства в размере до 50 леев на одного дегустатора. Вознаграждение дегустатора не должно превышать 10 леев за один образец продегустированной продукции.

[приложение №1](#)

[приложение №2](#)

[приложение №3](#)

[приложение №4](#)

[приложение №5](#)

(Наименование организации, созывающей дегустационную комиссию)

Акт КОДИФИКАЦИИ

(дата)

№ п/п	Код образца	Категория и коммерческое наименование продукции	Экономический агент–заявитель (контролирующий орган, производитель, импортер, экспортер, дистрибьютор)	Номер партии и дата розлива ¹	Целостность образца (пломба на упаковке, наличие этикеток, акцизных марок и т. д.)	Акт отбора образцов	Примечание

¹ Для образцов новой продукции представляется информация о технологических процессах, используемом сырье и другая специфическая информация.

(подпись секретаря)

(фамилия, имя секретаря)

оценки КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Наименование продукции	Оценки и баллы				
	«отлично»	«очень хорошо»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
Спирт этиловый ректификованный	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Крепкие алкогольные напитки	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Алкогольные напитки с низким содержанием алкоголя	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Слабоалкогольные напитки	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Бренди	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Бренди с IGP	95,0–100,0	89,0–94,9	85,0–88,9	78,0–84,9	до 77,9
Бренди с DOP	96,0–100,0	91,0–95,9	87,0–90,9	82,0–86,9	до 81,9
Ракиу	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Ракиу с IGP	95,0–100,0	89,0–94,9	85,0–88,9	78,0–84,9	до 77,9
Ракиу с DOP	96,0–100,0	91,0–95,9	87,0–90,9	82,0–86,9	до 81,9
Водка	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Ликер	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Аперитив	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Бальзам	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Дистиллят сельскохозяйственного происхождения	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Пиво и напитки на основе пива	88,0–100,0	75,0–87,9	64,0–74,9	50,0–63,9	до 49,9
Пиво с IGP	94,0–100,0	88,0–93,9	81,0–87,9	75,0–80,9	до 74,9
Другая алкогольная продукция с IGP	94,0–100,0	88,0–93,9	81,0–87,9	75,0–80,9	до 74,9
Другая алкогольная продукция с DOP	96,0–100,0	91,0–95,9	87,0–90,9	82,0–86,9	до 81,9
Алкогольная продукция с STG	93,0–100,0	86,0–92,9	79,0–85,9	72,0–79,9	до 71,9

ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПРОДУКЦИИ (за исключением пива и напитков на основе пива)

Характеристики	Определения, используемые для:	
	спиртов, дистиллятов, водки, ракии	другой продукции
Внешний вид	Прозрачная жидкость без взвешенных частиц и осадка; прозрачная кристаллическая жидкость с блеском или без блеска; прозрачная кристаллическая жидкость в суспензии и / или с осадком; мутная жидкость с опалесценцией; плотная жидкость, маслянистая, вязкая	
Цвет	Бесцветный, с посторонними оттенками или без них; Для выдержанной продукции – со специфическими оттенками	Свойственный категории продукции; с различным уровнем интенсивности (от бледного до интенсивного); присутствие посторонних цветовых оттенков, нетипичных для категории продукции
Запах, аромат (букет)	Свойственный категории продукции; присутствие посторонних оттенков (легких и сильных), не характерных для категории продукции (эфиров и альдегидов, этилацетата, сивушных масел, мышинового тона, уваренного вина, уваренных дрожжей)	Свойственный категории продукции: слабовыраженный, едва ощутимый, интенсивный, слабо развитый, хорошо развитый, выразительный, типичный, невыразительный, нетипичный, простой, сложный, богатый, гармоничный, острый, тяжелый, несбалансированный; нехарактерный для категории продукции (эфиров, альдегидов, сивушных масел)
Вкус	Свойственный категории продукции: горький, мягкий, сладковатый, грубый, жгучий, гармоничный; присутствие посторонних оттенков (легких и сильных): дубового, незрелого дуба, металлического, летучих кислот, сивушных масел	Свойственный категории продукции: слабовыраженный, нетипичный, гармоничный, богатый, сложный, полный, мягкий, простой, несбалансированный, жгучий, тяжеловатый, экстрактивный, сладковатый, энергичный, маслянистый, тонизирующий, ярко выраженного одного компонента, стимулирующий; присутствие посторонних оттенков во вкусе (легких и сильных)

ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИВА И НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ПИВА

Таблица 1

Характеристики	Определения, используемые для:			
	Фильтрованного пива		Нефильтрованного пива	
	светлого	темного	светлого	темного
Внешний вид	Прозрачная жидкость, пенящаяся, без осадка и посторонних включений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной		Жидкость с опалесценцией, пенящаяся, без посторонних включений, не свойственных продукту. Допускается присутствие дрожжевого осадка	
Аромат	Аромат, соответствующий типу пива, чистый и без посторонних запахов		Аромат сброженного напитка из солода. Допускается легкий дрожжевой оттенок. Посторонние запахи не допускаются	
Вкус	Вкус солодовый, с хмельной горечью, соответствующий типу пива. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматические тона	Вкус полный солодовый, с выраженным привкусом карамельного солода, с приятной горечью, соответствующей типу пива	Вкус солодового сброженного напитка, с хмельной горечью и незначительным дрожжевым привкусом. В пшеничном пиве присутствуют во вкусе и аромате пряно-ароматические тона	Вкус солода с выраженным привкусом карамельного солода, с приятной горечью, соответствующей типу пива. Посторонний привкус не допускается
	В пиве с экстрактом пивного сусла 15% и более допускается винный оттенок			

Таблица 2

Характеристики	Определения, используемые для специального пива:	
	фильтрованного пива	нефильтрованного пива
Внешний вид	Прозрачная жидкость, пенящаяся, без осадка и посторонних включений	Жидкость пенящаяся, с опалесценцией или прозрачная с опалесценцией. Допускается осадок или взвешенные частицы в зависимости от особенностей используемого сырья
Цвет	От светло-соломенного до темно-коричневого. Допускаются цвета в зависимости от особенностей используемого сырья	
Аромат	Аромат сброженного напитка из солода и хмели	
		Допускается легкий дрожжевой оттенок
Вкус	Вкус солодового сброженного напитка, с хмельной горечью. Допускается вкус, обусловленный особенностями используемого сырья и особой технологии производства	
		Допускается легкий дрожжевой оттенок

Таблица 3

Характеристики	Определения, используемые для напитков на основе пива	
Внешний вид	Прозрачная жидкость, пенящаяся, без осадка и посторонних включений	Жидкость пенящаяся, с опалесценцией, без посторонних включений. Допускается осадок или взвешенные частицы в зависимости от особенностей используемого сырья
Цвет	Соответствует напитку, обусловленному особенностями используемого сырья	
Аромат	Аромат сброженного напитка из солода и хмели. Допускается аромат, обусловленный особенностями используемого сырья	
Вкус	Вкус солодового сброженного напитка, с хмельной горечью. Допускается вкус, обусловленный особенностями используемого сырья	