

**Правила Комитета по контролю над производством и оборотом алкогольной продукции от 06.10.1999 N 240**  
**"ПРАВИЛА ДЕГУСТАЦИИ ЭТИЛОВОГО СПИРТА И АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ (КРОМЕ ПИВА)"**

Утверждены приказом Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции от 6 октября 1999 г. N 240

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Правила разработаны в соответствии с Законом Республики Казахстан "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции" от 16.07.1999 года.

2. Республиканская дегустационная комиссия (далее - РДК) при осуществлении дегустации этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива) руководствуется нормативными правовыми актами, нормативно - технической документацией и настоящими Правилами.

Глава 2. Порядок представления образцов

3. Отбор образцов продукции, представляемой на дегустацию, должен осуществляться по действующим ГОСТам, регулирующим правила приемки и методы отбора проб для конкретного вида алкогольной продукции, и сопровождается следующей документацией:

актом отбора проб, с участием представителя независимой организации;

накладной или счет - фактурой;

копией сертификата соответствия;

протоколом испытаний образцов продукции;

краткой характеристикой продукции;

указанием рецептуры, описанием технологической инструкции, а в случае утверждения новых видов продукции также представляется проект нормативной документации;

письмом с указанием цели представления образца на дегустацию.

4. Образцы продукции для дегустации пломбируются и представляются в следующих количествах:

6 бутылок при утверждении новых видов продукции и в случаях принятия решений при арбитражных спорах (при необходимости проведения испытаний в двух независимых лабораториях);

4 бутылки при текущих дегустациях (2 бутылки для испытаний).

5. При необходимости, технический персонал или члены РДК осуществляют в установленном порядке отбор образцов с мест производства и складов хранения этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива) товаропроизводителя, со складов хранения алкогольной продукции (кроме пива) отечественных организаций и импортеров, осуществляющих их хранение и оптовую реализацию, а также с сети розничной торговли в присутствии заинтересованной стороны.

6. Заявку на участие и отобранные образцы для дегустации направляют для оформления в РДК. Условия хранения образцов должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации, регламентирующим условия хранения продукции.

7. Поступившие в РДК образцы переходят в ее распоряжение и возврату или замене не подлежат.

8. До проведения дегустации РДК обеспечивает испытание продукции по физико - химическим показателям в испытательной лаборатории (центре), аккредитованной органами Госстандарта Республики Казахстан.

9. Наименование и количество представленных образцов, указание направлений их расхода на испытание и дегустацию регистрируются в журнале по форме приложения N 1.

10. На дегустацию образцы представляются только после проведения испытаний, имеющие заключение о их соответствии требованиям действующих ГОСТов.

### Глава 3. Порядок проведения дегустации

11. Заседания РДК проводятся согласно утвержденному плану работы, а при необходимости принятия срочного решения - по указанию Председателя комиссии.

12. Дегустации могут проводиться открытые и закрытые. При закрытой дегустации товарное наименование продукции и производитель не сообщаются, а образцы зашифровываются номерами. Председателем комиссии или его заместителем определяется доверенное лицо, которому поручается работа по шифровке образцов. Образцы продукции распаковываются, каждому образцу присваивается определенный номер и составляется акт шифровки, в котором указывается шифр образцов, наименование продукции, организации - изготовителя, импортера и др. Присутствие членов РДК и других специалистов кроме доверенного лица при шифровке образцов не допускается.

Акт шифровки подписывается, вкладывается в конверт и передается Председателю РДК, который вскрывается только после окончания дегустации и обсуждения образцов.

13. При закрытой дегустации каждый член РДК проставляет соответствующие баллы в дегустационную карточку, которая по окончании дегустации передается секретарю. Обсуждение членами РДК образцов до проставления оценки в дегустационных карточках не допускается.

14. В отдельных случаях, по решению Председателя РДК, может проводиться сравнительная дегустация продукции без предварительной шифровки образцов. При этом качество представленных образцов может сравниваться с образцом, принятым за контрольный.

15. Дегустация проводится в светлом помещении при температуре воздуха 18 - 20 градусов С. Воздух в комнате должен быть чистым и свободным от посторонних запахов.

16. Для дегустации используются бесцветные стеклянные бокалы, имеющие специальную форму, позволяющие производить легкое взбалтывание изделия без его расплескивания и улавливание аромата изделия.

17. Количество видов или наименований изделий, представляемых на одно заседание комиссии, предварительно согласовывается с Председателем РДК.

Рекомендуется не превышать 15 образцов. При этом после оценки качества каждых четырех образцов делается перерыв не менее пяти минут.

18. После дегустации каждого образца, в качестве нейтрализующих вкус средств, рекомендуется ополаскивание рта водой, а также применять белый хлеб, неострый сыр и другие продукты, не обладающие острым запахом и вкусом.

19. Подготовка образцов для определения органолептических показателей осуществляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к каждому виду продукции:

спирт после разбавления его умягченной водой до крепости 40% и охлаждения до температуры (20 + / - 2) градусов С;

водка и ликеро - водочные изделия, аперитивы, бальзамы выдерживаются до принятия ими температуры (20 +/- 2) градусов С;

дегустацию пуншей и рома рекомендуется проводить с горячим чаем, бальзамов - с чаем или кофе, коктейлей - с газированной, минеральной или содовой водой, тоником и льдом;

вина десертные и крепленые охлаждаются до температуры  $(15 + / - 2)$  градусов С, столовые -  $(12 + / - 2)$  градусов С;

шампанское, игристые вина -  $(12 + / - 2)$  градусов С;

коньяки, бренди -  $(20 + / - 2)$  градусов С.

20. Норма расхода дегустируемого изделия устанавливается в размере не более 50 мл на одного дегустатора при каждом органолептическом определении качества изделий.

21. Органолептическая оценка качества этилового спирта, ликеро - водочной и винодельческой продукции осуществляется по установленной 10-ти балльной системе по приложениям N 2, 3, 4, 5.

22. Если при оценке дегустируемого образца продукции один из показателей оценен "удовлетворительно" или "неудовлетворительно", то при прочем более высоком качестве остальных показателей, общий балл по данному образцу выше "удовлетворительно" или "неудовлетворительно" дегустатором оцениваться не может.

23. Обмен мнений или какие-либо другие разговоры между дегустаторами в ходе органолептической оценки изделий не допускаются.

24. Обработка результатов дегустационной оценки образцов производится следующим образом:

сначала рассчитывается среднее арифметическое значение всех представленных дегустаторами оценок по каждому образцу с округлением до первого знака после запятой;

затем оценки дегустаторов, отличающихся от расчетного среднего показателя на величину более 1,0 балла отбрасываются. Из оставшегося после этого количества оценок повторно рассчитывается среднее значение оценки, которое является окончательной балльной оценкой данного образца.

25. Решение комиссии о качестве продегустированной продукции выносится на основании обмена мнениями и подсчета результатов ее оценки членами РДК. Средний балл определяется как среднеарифметическая величина из оценок членов комиссии, участвующих в заседании.

26. По окончании дегустации и определения среднего балла по каждому образцу председателем комиссии проводится обсуждение продегустированных образцов. При этом члены дегустационной комиссии высказывают свое мнение по качеству продукции и предложения по его повышению.

27. После завершения обсуждения органолептической оценки представленного образца, члены комиссии осуществляют оценку качества внешнего оформления продукта на соответствие действующим ГОСТам. Окончательное решение по результатам заседания дегустационной комиссии оформляется протоколом.

28. В протоколе заседания дегустационной комиссии записываются:

дата проведения дегустации;

персональный состав присутствующих членов дегустационной комиссии (фамилия, имя, отчество, занимаемая должность);

цель дегустации;

перечень представленных на дегустацию образцов с указанием наименования изделий, организаций - изготовителей, импортеров и др.;

кем осуществлялся отбор образцов;



```

+---+---+---+---+---+---+
+---+---+---+---+---+---+
+---+---+---+---+---+---+
+---+---+---+---+---+---+
└---+---+---+---+---+---+

```

Продолжение таблицы:

```
T-----T----T-----
```

```
{Направление|Дата |Решение |
```

```
{расхода |засе-|РДК |
```

```
{продукции |дания| |
```

```
+-----T----+РДК | |
```

```
{дегус-|ана-| | |
```

```
{тация |лиз | | |
```

```
| | | | |
```

```
| | | | |
```

```
+-----+-----+
```

```
| 8 | 9 | 10 | 11 |
```

```
+-----+-----+
```

```
+-----+-----+
```

```
+-----+-----+
```

```
+-----+-----+
```

```
+-----+-----+
```

```
+-----+-----
```

Приложение 2. БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА СПИРТА ЭТИЛОВОГО, ВЫРАБОТАННОГО ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

Примечание

БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА СПИРТА ЭТИЛОВОГО,  
ВЫРАБОТАННОГО ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

1. Органолептическая оценка спирта этилового осуществляется по 10-ти балльной системе.

2. Показатели качества спирта этилового:

№	Показатель	Органолептическая характеристика
1.	Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость
		Бесцветная жидкость с легкой опалесценцией
		Непрозрачная, мутная жидкость

2. |Запах |Характерный для данного вида спирта, |

| | |выработанного из соответствующего |

| | |сырья, без постороннего запаха |

+--+-----+

| | |Характерный для данного вида спирта, |

| | |выработанного из соответствующего |

| | |сырья, но недостаточно выраженный |

+--+-----+

| | |Характерный для данного вида спирта, |

| | |но слабо выраженный |

| | | |

+--+-----+

| | |Имеет посторонний, нехарактерный запах |

| | | |

+--+-----+

3. |Вкус |Характерный для данного вида спирта, |

| | |мягкий |

+--+-----+

| | |Характерный для данного вида спирта, |

| | |но несколько резковатый |

+--+-----+

| | |Характерный для данного вида спирта, |

| | |но резкий, жгучий |

| | | |

+--+-----+



{3,5 - 3,7 | |

{(хорошо) | |

| | |

+-----+-----+

{3,2 - 3,4 | |

{(удовлетво- | |

{рительно) | |

+-----+-----+

{ниже 3,2 |Снимается с|

{ |дегустации |

+-----+-----+

{3,8 - 4,0 | |

{(отлично) | |

+-----+-----+

{3,5 - 3,7 | |

{(хорошо) | |

+-----+-----+

{3,2 - 3,4 | |

{(удовлетво- | |

{рительно) | |

+-----+-----+

{ниже 3,2 |Снимается с|

{ |дегустации |

| | |

+-----+-----

3. Общая балльная оценка качества спирта этилового:

Т-----Т-----Т		
№	Оценка	Общий балл
пп		
+---+-----+-----+		
1.	"Отлично"	9,2 - 10,0
+---+-----+-----+		
2.	"Хорошо"	8,6 - 9,1
+---+-----+-----+		
3.	"Удовлетворительно"	8,2 - 8,5
+---+-----+-----+		
4.	"Неудовлетворительно"	ниже 8,2
L---+-----+-----+		

Продолжение таблицы:

Т-----Т	
Условия, при которых изделие	
получает данную оценку	
+-----+	
По всем показателям имеет оценки	
"отлично"	

```

+-----+
|Имеет показатели оценки на      |
|"хорошо" и "отлично"           |
+-----+
|Имеет показатели "отлично",     |
|"хорошо" и "удовлетворительно" |
+-----+
|Если хотя бы по одному из      |
|показателей имеет оценку       |
|"неудовлетворительно"         |
+-----+

```

### Приложение 3. БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА ЛИКЕРО - ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Примечание

#### БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА ЛИКЕРО - ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Органолептическая оценка ликеро - водочных изделий осуществляется по 10-ти балльной системе.

2. Показатели качества ликеро - водочных изделий, коктейлей, аперитивов и бальзамов:

```

----Т-----Т-----Т
| N |Показатели |Органолептическая      |
| пп|качества  |характеристика          |
|   |           |                         |

```

! ! ! !  
+---+-----+-----+  
! 1. ! Прозрачность ! Прозрачная жидкость, с блеском, !  
! ! и цвет ! имеет ярко выраженный цвет, !  
! ! ! характерный для данного вида !

+---+-----+-----+  
! ! ! Прозрачная жидкость, без блеска, !  
! ! ! имеет выраженный цвет !

+---+-----+-----+  
! ! ! Прозрачная жидкость, без блеска, !  
! ! ! недостаточно выраженный цвет !  
! ! ! !

+---+-----+-----+  
! ! ! Имеет помутнение, посторонние !  
! ! ! включения, по цвету не соответ- !  
! ! ! ствует данному виду !

+---+-----+-----+  
! 2. ! Аромат ! Ярко выраженный, характерный !  
! ! ! для данного вида !

+---+-----+-----+  
! ! ! Хороший, характерный для !  
! ! ! данного вида !

+---+-----+-----+  
! ! ! Слабый, но характерный для !  
! ! ! данного вида !

| | | |  
+---+-----+-----+-----+-----+

| | | |Посторонний тон, нехарактерный |  
| | | |для данного вида |

| | | |  
+---+-----+-----+-----+-----+

| 3. |Вкус |Гармоничный, слаженный, |  
| | | |характерный для данного вида |

+---+-----+-----+-----+-----+

| | | |Хороший, чистый, характерный |  
| | | |для данного вида |

+---+-----+-----+-----+-----+

| | | |Недостаточно полно выраженный, |  
| | | |характерный для данного вида |

| | | |Имеет посторонний привкус, |  
| | | |нехарактерный для данного вида |

| | | |  
L---+-----+-----+-----+-----+

Продолжение таблицы:

T-----T-----

|Бальная |Заключение|

|оценка |дегустато-|

| |ра (комис-|

{ сии) }

+-----+-----+

{2,0 }

{(отлично) }

{ }

+-----+-----+

{1,8 }

{(хорошо) }

+-----+-----+

{1,6 }

{(удовлетво- }

{рительно) }

+-----+-----+

{ниже 1,6 {Снимается }

{ с дегуста- }

{ ции }

+-----+-----+

{3,8 - 4,0 }

{(отлично) }

+-----+-----+

{3,5 - 3,7 }

{(хорошо) }

+-----+-----+

{3,2 - 3,4 }

{(удовлетво- }

{ рительно) | |

+-----+-----+

{ ниже 3,2 | Снимается |

{ | с дегуста- |

{ | ции |

+-----+-----+

{ 3,8 - 4,0 | |

{ (отлично) | |

+-----+-----+

{ 3,5 - 3,7 | |

{ (хорошо) | |

+-----+-----+

{ 3,2 - 3,4 | |

{ (удовлетво- | |

{ рительно) | |

+-----+-----+

{ ниже 3,2 | Снимается |

{ | с дегуста- |

{ | ции |

+-----+-----

3. Общая балльная оценка качества ликеро - водочных изделий,

коктейлей, аперитивов, бальзамов:

---Т-----Т-----Т

{ N | Оценка | Общий |

{ пп | | балл |

+---+-----+-----+  
| 1.|"Отлично" |9,2 - 10,0 |

| | | |

+---+-----+-----+  
| 2.|"Хорошо" |8,6 - 9,1 |

| | | |

+---+-----+-----+  
| 3.|"Удовлетворительно" |8,0 - 8,5 |

| | | |

| | | |

+---+-----+-----+  
| 4.|"Неудовлетворительно" |ниже 8,0 |

| | | |

| | | |

L---+-----+-----+

Продолжение таблицы:

T-----

|Условия, при которых изделие |

|получает данную оценку |

+-----+

| По всем показателям имеет оценки |

|"отлично" |

+-----+

| По всем показателям имеет оценки |

|"хорошо" и "отлично" |

```

+-----+
| По различным показателям      |
| имеет оценки "отлично", "хорошо" |
| и "удовлетворительно"        |
+-----+
| Если хотя бы по одному из    |
| показателей имеет оценку      |
| "неудовлетворительно"        |
+-----+

```

#### Приложение 4. БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВОДОК

Примечание

#### БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВОДОК

1. Органолептическая оценка водок осуществляется по 10-ти балльной системе.

2. Показатели качества водок:

```

----Т-----Т-----Т
| N | Показатель | Органолептическая |
| | качества | характеристика |
| | | |
| | | |
+---+-----+-----+

```



+---+-----+-----+  
| 3. | Вкус | Чистый, мягкий, характерный для |  
| | | | данного вида |

+---+-----+-----+  
| | | | Характерный для данного вида, |  
| | | | но несколько резковатый |

+---+-----+-----+  
			Характерный для данного вида,
			но резкий, жгучий

+---+-----+-----+  
			Имеет грубый посторонний
			привкус, нехарактерный для
			данного вида

L---+-----+-----+

Продолжение таблицы:

T-----T-----  
Балльная	Заключение
оценка	дегустато-
	ра (комис-
	сии)

+-----+-----+

2,0		
(отлично,		
хорошо)		

+-----+-----+

{1,8 | |

{(удовлетво- | |

{рительно) | |

+-----+-----+

{ниже 1,8 |Снимается |

{ |с дегуста- |

{ |ции |

+-----+-----+

{3,8 - 4,0 | |

{(отлично) | |

+-----+-----+

{3,5 - 3,7 | |

{(хорошо) | |

+-----+-----+

{3,2 - 3,4 | |

{(удовлетво- | |

{рительно) | |

+-----+-----+

{ниже 3,2 |Снимается |

{ |с дегуста- |

{ |ции |

+-----+-----+

{3,9 - 4,0 | |

{(отлично) | |

+-----+-----+

{3,6 - 3,8 | |

{(хорошо) | |

+-----+-----+

{3,3 - 3,5 | |

{(удовлетво- | |

{рительно) | |

+-----+-----+

{ниже 3,3 |Снимается |

{ |с дегуста- |

{ |ции |

+-----+-----

### 3. Общая балльная оценка водок:

---T-----T-----T

{ N |Оценка |Общий |

{ пп| |балл |

+--+-----+-----+

{ 1.|"Отлично" |9,2 - 10,0 |

{ | |

+--+-----+-----+

{ 2.|"Хорошо" |8,6 - 9,1 |

{ | |

+--+-----+-----+

{ 3.|"Удовлетворительно" |8,3 - 8,5 |

{ | |

4.	"Неудовлетворительно"	ниже 8,3
----	-----------------------	----------


Продолжение таблицы:

Условия, при которых изделие получает данную оценку
--

По всем показателям имеет оценки "отлично"
---

По всем показателям имеет оценки "хорошо" и "отлично"
--

По различным показателям имеет оценки "отлично", "хорошо" и "удовлетворительно"
---

Если хотя бы по одному из показателей имеет оценку "неудовлетворительно"
--

Приложение 5. БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Органолептическая оценка винодельческой продукции осуществляется по 10-ти бальной системе.

2. Общая балльная оценка качества продукции:

-----Т-----Т	
№ пп	Наименование продукции
+-----+-----+	
1	2
+-----+-----+	
1.	Вина виноградные, ординарные и обработанные виноматериалы
	не менее
+-----+-----+	
2.	Вина виноградные и обработанные виноматериалы:
	- марочные не менее
	- коллекционные не менее

+-----+	
3.	Шампанские и игристые вина,
	не менее:
	- выдержанные
	- обычные

+-----+	
4.	Коньяки, не менее:
	- обычные
	- группы "КВ"
	- группы "КВВК"
	группы "КС"

L-----+

Продолжение таблицы:

T-----T-----	
Бальная оценка	Заключение
+-----+	
3	4
+-----+	
8,0	"неудовлет-
менее 8,0	ворительно"
+-----+	

| 8,8 | |

| 9,2 | |

| менее 8,8 и 9,2 | "неудовлет-

| | ворительно" |

+-----+-----+

| | |

| | |

| 9,0 | |

| 8,6 | |

+-----+-----+

| | |

| 8,4 | |

| 8,8 | |

| 9,2 | |

| 9,5 | |

+-----+-----