

Утверждено
постановлением Правительства
Кыргызской Республики
от 10 июня 2011 года № 301

Положение о дегустационной комиссии по алкогольной продукции

1. Общие положения

1. Дегустационная комиссия по алкогольной продукции (далее - Дегустационная комиссия) осуществляет проведение органолептической оценки качества импортируемого и производимого в Кыргызской Республике этилового спирта и алкогольной продукции, и по результатам дегустации вносит рекомендации по улучшению качества, внешнего оформления продукции и совершенствованию технологических процессов.

Заседания Дегустационной комиссии по решению ее председателя проводятся в дегустационных залах спиртовых, ликероводочных заводов или других предприятий (организаций), осуществляющих импорт или производство этилового спирта, алкогольной продукции на территории Кыргызской Республики.

2. Заключение Дегустационной комиссии носит рекомендательный характер.

2. Функции Дегустационной комиссии

3. На Дегустационную комиссию возложены следующие функции:

- органолептическая оценка качества этилового спирта, алкогольной продукции по их органолептическим свойствам и внешнему оформлению (тара, дизайн этикеток, укупорка), упаковке;

- органолептическая оценка качества новых видов предлагаемой к выпуску продукции и продукции, полученной при изменении рецептур или технологических процессов, при представлении данной продукции производителями;

- органолептическая оценка алкогольной продукции, ввозимой в Кыргызскую Республику;

- проведение плановых дегустаций (ежеквартальных) по оценке качества выпускаемой продукции согласно графику, утвержденному уполномоченным государственным органом по контролю за производством и оборотом этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.

3. Порядок представления образцов на дегустацию

4. Образцы продукции, представляемые на дегустацию для органолептической оценки качества, должны быть отобраны и опломбированы членами Дегустационной комиссии в присутствии представителя предприятия

(организации), в соответствии с нормативными правовыми актами Кыргызской Республики.

5. Образцы продукции для дегустации представляются в количестве:

- 2 бутылки - при оценке качества выпускаемой продукции;

- 4 бутылки - при оценке качества новой продукции.

6. Продукция, представляемая на дегустацию, сопровождается следующей документацией:

- акт отбора проб;

- протокол испытаний аккредитованной лаборатории по основным показателям;

- данные о выпуске продукции за отчетный период;

- планируемый объем производства.

При оценке качества нового вида продукции и получении рекомендаций на импорт или производство дополнительно представляются:

- технологическая инструкция, рецептура, согласованные в установленном порядке;

- материалы по внешнему оформлению и упаковке (образцы этикеток, товарный знак и др.).

4. Порядок проведения заседаний Дегустационной комиссии

7. Заседание Дегустационной комиссии правомочно при наличии более половины ее состава. Заключение Дегустационной комиссии принимается большинством голосов участвующих в заседании членов комиссии.

8. При определении качества продукции Дегустационной комиссией учитываются органолептические оценки, данные только членами комиссии.

9. На заседания Дегустационной комиссии с правом совещательного голоса приглашаются специалисты предприятий (организаций), продукция которых подлежат дегустации, и специалисты предприятий, выпускающие аналогичные виды дегустируемой продукции.

10. Заседания Дегустационной комиссии проводятся в соответствии с планом работы, утвержденным уполномоченным государственным органом по контролю за производством и оборотом этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.

При необходимости проводятся внеплановые заседания по указанию председателя комиссии или его заместителя, или по предложениям, поступившим от уполномоченного государственного органа по контролю за производством и оборотом этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.

11. Стоимость затрат, связанных с проведением дегустации, компенсируется предприятием (организацией), прямо пропорционально от количества образцов представляемых на дегустацию.

12. Члены Дегустационной комиссии созываются секретарем дегустационной комиссии на основании телефонограммы, подписанной председателем (заместителем председателя).

13. По решению председателя дегустации могут проводиться закрытые или открытые.

Закрытые дегустации проводятся в случаях присуждения дипломов, а в остальных случаях проводятся открытые дегустации.

При закрытой дегустации образцы должны быть зашифрованы номерами по поручению председателя или его заместителя, секретарем Дегустационной комиссии.

Образцы продукции распаковываются, каждому образцу присваивается определенный номер, составляется акт шифровки, в котором указываются номера образцов, наименование продукции и предприятия-изготовителя. Акт шифровки подписывается и передается председателю или его заместителю.

Вскрывается акт шифровки только после окончания дегустации и обсуждения образцов.

14. В случаях изменения технологических режимов производства, рецептуры продукции и выпуске новой продукции Дегустационной комиссией проводится дегустация продукции открытым способом, без предварительной шифровки образцов. При этом качество дегустируемых образцов может сравниваться с образцом, принятым за контрольный или стандартный, и по итогам дегустации делаются соответствующие выводы.

15. При оценке качества продукции для каждого образца средний балл определяется как среднеарифметическая величина из оценок членов комиссии. Лица, приглашенные на дегустацию, могут участвовать в обсуждении образцов, но их оценки не учитываются при подсчете средней оценки по каждому образцу.

16. При подведении итогов работы Дегустационной комиссии, оценка образцов рассчитывается как среднеарифметическое значение всех представленных дегустаторами оценок по каждому образцу с округлением до первого знака после запятой.

17. Каждое заседание Дегустационной комиссии оформляется протоколом, в котором указывается:

- дата проведения заседания;
- персональный состав присутствующих;
- цель работы;
- перечень анализируемых образцов, их характеристика и балльная оценка с указанием наименования изделия и предприятия-изготовителя;
- основные замечания и предложения дегустаторов, высказанные при обсуждении;
- рекомендации и мероприятия, направленные на улучшение качества представленных образцов.

18. Протокол подписывается председателем или заместителем председателя и секретарем Дегустационной комиссии.

19. Протокол или выписка из протокола направляется всем членам Дегустационной комиссии и предприятиям (организациям), продукция которых оценивалась на дегустации.

20. Оценка качества винодельческой, ликероводочной продукции и пива производится согласно требованиям настоящего Положения, предъявляемым к каждой группе продукции, согласно приложению к настоящему Положению.

5. Процесс дегустации

21. Прозрачность и цвет определяют путем визуального наблюдения в проходящем свете пробы изделия, налитого в дегустационный бокал из бесцветного стекла. Исследуемый напиток наливают в бокал примерно на 1/3 его объема (40-50 см). Бокал поднимают за ножку и оценивают прозрачность и цвет изделия. Бесцветные напитки (водка, спирт) не должны иметь никаких дополнительных оттенков. Окрашенные же напитки должны иметь цвет, указанный в рецептуре на данное изделие. При этом определяют основную окраску изделия, степень ее насыщенности и дополнительные тона.

22. При определении аромата изделие в бокале слегка перемешивают вращательными движениями, обхватив ладонью нижнюю часть бокала, как бы подогревая изделие теплом ладони. При этом ароматические вещества легче испаряются. Слегка приоткрыв рот, несколько раз втягивают носом воздух и выдыхают его.

Определение аромата и вкуса этилового спирта производится после смешения одного объема спирта с 2,5 объемами умягченной воды при температуре 20 °С, проверяют, не содержит ли он посторонних веществ: повышенного содержания альдегидов, сивушного масла, эфиров. Для анализа качества спирта можно воспользоваться дополнительным методом. Он заключается в растирании нескольких капель спирта между ладонями.

При определении аромата водок проверяют, не присутствует ли выделяющийся запах спирта или других посторонних веществ.

При определении аромата ликероводочных изделий проверяют, гармоничен ли аромат изделия, характерен ли он для плодово-ягодного или ароматического сырья, из которого в соответствии с рецептурой изготовлено изделие, не присутствует ли запах спирта и отдельных веществ, входящих в состав изделия.

23. После определения аромата изделий проверяют их вкус. В рот берут глоток напитка и удерживают его в передней части полости рта. При этом напиток омывает среднюю часть нёба, кончик и боковые стороны языка. Таким путем воспринимается сладкий и кислый вкус, терпкий, вяжущий и маслянистый привкусы. Затем отклоняя немного голову назад, переводят напиток к основанию языка, ополаскивая всю полость рта. Эта операция способствует лучшему восприятию вкуса горечи и других привкусов.

При дегустации спирта устанавливают, имеет ли спирт нормально жгучий спиртовый вкус или резко жгучий, имеется ли горьковатость или сладковатость, зависящие от вида и качества сырья, из которого выработан спирт.

После определения вкуса водки проверяют, имеет ли водка однородный вкус, не присутствует ли горьковатый или сладковатый привкус.

При определении вкуса ликероводочных изделий устанавливают, соответствует ли вкус рецептуре изделия, ощущается ли вкус основных видов

сырья, не присутствует ли жгучий вкус спирта и привкус отдельных, нехарактерных для изделия веществ.

24. Пробы напитков можно не глотать, а удалять изо рта. При дегустации обязательно должна быть кипяченая или дистиллированная вода для ополаскивания рта.

25. При анализе водок закусывают белым хлебом, сыром и вареной колбасой, а при анализе сладких изделий - печеньем и фруктами (но не цитрусовыми).

6. Полномочия и состав Дегустационной комиссии

26. Дегустационная комиссия имеет право:

- давать заключение по итогам органолептической оценки качества импортируемого и производимого этилового спирта и алкогольной продукции;
- учреждать дипломы и по результатам органолептической оценки качества этилового спирта и алкогольной продукции принимать решения о присвоении дипломов предприятиям (организациям), выпускающим высококачественную спиртовую, алкогольную продукцию;
- информировать потребителей алкогольной продукции через средства массовой информации о результатах своей работы.

27. Дегустационная комиссия состоит из:

- председателя комиссии;
- заместителя председателя;
- секретаря комиссии;
- восьми членов комиссии.

28. Персональный состав дегустационной комиссии определяется Правительством Кыргызской Республики.

1. Оценка качества винодельческой продукции

Дегустация должна проводиться в светлых просторных помещениях при температуре 18-25° С. Воздух в помещении должен быть чистым и свободным от посторонних запахов.

Дегустационный бокал должен быть изготовлен из бесцветного стекла и иметь специальную форму, дающую возможность производить взбалтывание изделия без его расплескивания, лучше улавливать аромат изделия.

Порядок подачи образцов и регламент дегустации определяются председателем по данным химических и органолептических показателей. В первую очередь подаются вина менее спиртуозные, менее сладкие, менее экстрактивные.

За ними при одинаковой сладости следуют более крепкие, а при одинаковой крепости - более сладкие вина. При оценке вин одной категории сначала пробуют молодые, затем старые, сначала белые, потом розовые, красные вина.

2. Оценка качества этилового спирта, водки, водки особой и ликероводочной продукции

Дегустационная оценка продукции проводится в светлых, просторных помещениях при температуре 18-25° С. Воздух в помещении должен быть чистым и свободным от посторонних запахов.

Для дегустации используются бокалы из бесцветного стекла.

Водка и ликероводочные изделия, аперитивы, бальзамы дегустируются после предварительной выдержки для принятия или с температурой 20(+/-)2° С.

Определение органолептических показателей спирта производится после его разбавления умягченной водой до крепости 40 % и охлаждения до температуры 20(+/-)2° С.

Дегустацию пуншей и рома рекомендуется проводить с горячим чаем; виски - с газированной или содовой водой; джина - с тоником; бальзамов - с чаем, кофе, водкой; коктейлей - с газированной или минеральной водой, тоником и льдом.

Количество образцов, представляемых на одно заседание Дегустационной комиссии, предварительно согласовывается с председателем или его заместителем и рекомендуемое количество не должно превышать 15 образцов.

При проведении совместной дегустации соблюдают определенную последовательность. Вначале дегустируют спирт, водки и водки особые, затем горькие, полусладкие и сладкие изделия.

При дегустации водок в первую очередь оценивают водки, изготовленные на спирте высшей очистки, затем на спирте «Экстра», «Люкс», и «Альфа».

При дегустации ликероводочных изделий сначала оценивают менее ароматные, затем умеренные и далее с сильно выраженным ароматом. Такого же порядка придерживаются при оценке вкуса: сначала с менее выраженным вкусом,

затем с более выраженным и по экстракту, от минимального к максимальному содержанию.

3. Оценка качества пива

Дегустацию начинают с опробования светлых сортов пива, при этом переходят от пива с меньшей концентрацией сухих веществ начального сусла (10-13 %) к пиву с большей концентрацией сухих веществ (13-17 %).

Затем дегустируют темные сорта пива в таком же порядке с экстрактивностью начального сусла от 12 до 21%.

При дегустации светлого пива обращают внимание на хмелевую горечь и солодовый тон, а при оценке темного сорта пива на солодовый аромат и полноту вкуса.