

Этил спирті мен алкоголь өнімдерін (сырадан басқа) дегустациялау Тәртібін бекіту туралы

Күшін жойған

Бұйрық Қазақстан Республикасының Мемлекеттік кіріс министрлігі Алкоголь өнімін өндіру және оның Айналымын мемлекеттік бақылау жөніндегі комитет 1999 жылғы 6 қазан N 240. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 1999 жылғы 5 қарашада тіркелді. Тіркеу N 962. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2011 жылғы 29 қыркүйектегі № 491 Бұйрығымен.

Күші жойылды - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 2011.09.29 № 491(ресми жарияланған күнінен бастап он күнтізбелік күн өткеннен кейін қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.

"Этил спирті мен алкоголь өнімінің өндірілуін және айналымын мемлекеттік реттеу туралы" Қазақстан Республикасының 1999 жылғы 16шілдедегі Z990429_3 аңына с ә й к е с Б ұ й ы р а м ы н :

1. Қоса беріліп отырған Этил спирті мен алкоголь өнімдерін (сырадан басқа) дегустациялау Тәртібі бекітілсін.
2. Осы бұйрықтың Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде тіркеуден өтілуін нормативтік реттеу бөлім (А.Лепесбаев) қамтамасыз етсін.
3. Осы бұйрықтың орындалуына бақылау жасау бақылау және лицензиялау бөлімінің бастығына (Р.Алдашев) жүктелсін.
4. Осы бұйрық мемлекеттік тіркеуден өткен күнінен бастап күшіне енеді.

Төраға

Қазақстан Республикасы
Мемлекеттік кіріс министрлігінің
Алкоголь өнімін өндіру және оның
Айналымын мемлекеттік бақылау

" " _____
N қаулысымен бекітілген

Этил спирті мен алкоголь өнімдерін
(сырадан басқа) дегустациялау
Т ә р т і б і

1. Осы Ереже "Этил спирті мен алкоголь өнімінің өндірілуін және

айналымын мемлекеттік реттеу туралы" Қазақстан Республикасының 16.07.1999 жылғы Заңына сонымен бірге Қазақстан Республикасы Мемлекеттік кіріс министрлігінің Алкоголь өнімін өндіру мен айналымын мемлекеттік бақылау жөніндегі комитет Төрағасының " __ " ____ 1999 ж. N бұйрығымен бекітілген Республикалық дегустациялық комиссия туралы ережеге сәйкес әзірленді.

2. Республикалық дегустациялық комиссия (бұдан әрі - РДК) этил спирті мен алкоголь өнімін дегустациялауды жүзеге асыру кезінде нормативтік құқықтық актілерді, нормативтік-техникалық құжаттаманы және осы Ережені басшылыққа алады.

2-тарау. Үлгілерді ұсынудың тәртібі

3. Дегустацияға ұсынылатын өнімнің үлгілерін іріктеуді алкоголь өнімінің нақты түрі үшін сынағандарды қабылдаудың тәртібі мен іріктеудің әдістері әрекет етуші Мемстандарт бойынша жүзеге асыруы тиіс және мынадай құжаттама қоса беріледі:

- тәуелсіз ұйымның өкілі қатысуымен, сынағандарды іріктеу актісі;
- іс құжаты немесе шот;
- сәйкестік сертификатының көшірмесі;
- өнімнің үлгілерін сынаулардың хаттамасы;
- өнімнің қысқаша сипаттамасы;

рецептураны көрсетіп технологиялық нұсқаулықтың сипатымен, ал өнімнің жаңа түрлерін бекіткен жағдайда, сондай-ақ нормативтік құжаттаманың жобасы; үлгілерді дегустацияға ұсынудың мақсатын көрсете отырып хат.

4. Дегустацияға арналған өнімнің үлгілері пломбыланады және мынадай с а н д а ұ с ы н ы л а д ы :

өнімнің жаңа үлгілерін бекіту кезінде және төрелік соттар кезінде шешімдер қабылданатын жағдайларда 6 шөлмек (2 тәуелсіз лабораторияларда сынақтар жүргізу қажет болғанда);

ағымдағы дегустациялар кезінде 4 шөлмек (сынаулар үшін 2 шөлмек).

5. Қажет болғанда техникалық қызметкер немесе РДК мүшелері белгіленген тәртіппен үлгілерді іріктеуді тауар өндірушінің дайын өнім қоймасынан және этил спирті мен алкоголь өнімін (сырадан басқа) сақтау қоймасынан, этил спирті

мен алкоголь өнімін (сырадан басқа) сақтау және көтерме сатуды іске асыратын отандық ұйымдар мен импортшылардың сонымен бірге мүдделі тараптардың қатысуында сауда желісінен жүзеге асырады.

6. Қатысуға арналған өтініш пен дегустация үшін алынған үлгілерді рәсімдеу үшін РДК-ға жібереді. Үлгілерді сақтаудың шарттары қолданыстағы нормативтік құжаттама талаптарына сәйкес болуы тиіс.

7. Үлгілер келіп түскен сәтінен бастап РДК-ның билік етуіне көшеді және қайтаруға немесе ауыстыруға жатпайды.

8. Дегустация жүргізілгенге дейін РДК Қазақстан Республикасының аккредитовтенген органдарына тіркелген лабораторияда физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша сынауды қамтамасыз етеді.

9. Ұсынылған үлгілердің атауы мен саны, сынауға және дегустацияға арналған олардың шығыстарының бағдары көрсетіле отырып, N 1-қосымшадағы нысан бойынша журналға ресімделеді.

10. Дегустацияға үлгілер, тек сынақ өткізілгеннен кейін, қажетті әрекет етуші Мемстандарт талабына сәйкестігі жөнінде қорытындысы болғанда ұсынылады.

3-тарау. Дегустацияны жүргізудің тәртібі

11.»РДК мәжілістері бекітілген жоспарға сәйкес, ал шұғыл шешім қабылдау қажет болғанда, комиссия Төрағасының нұсқауы бойынша жүргізіледі.

12. Дегустация ашық және жабық жүргізіледі. Жабық дегустация кезінде өнімінің тауарлық атауы және өндіруші хабарландырылмайды, ал үлгілер нөмірлермен шифрланады. Комиссияның төрағасы немесе оның орынбасары шифрлық үлгілер жөніндегі жұмыс тапсырылатын сенімді адамды айқындайды. Өнімнің үлгілері қораптан алынады, әрбір үлгіге белгілі бір нөмір беріледі және шифрлау актісі жасалады, онда үлгілердің шифры, өнімнің атауы мен дайындаушы ұйым көрсетіледі. РДК мүшелерінің және басқа да мамандардың, сенімді тұлғадан басқа үлгілерді шифрлауға қатысуына жол берілмейді. Шифрлау актісіне қол қойылады, конвертке салынады және РДК төрағасына беріледі, ол дегустация аяқталған және үлгілерді талқылау аяқталғаннан кейін
ғ а н а а ш ы л а д ы .

13. Жабық дегустация кезінде РДК-ның әрбір мүшесі дегустация кәртішкесіне тиісті балдар қояды. Ол дегустация аяқталған соң хатшыға беріледі. РДК мүшелері үлгілерді дегустация кәртішкелеріне бағаларды қойғанға дейін талқылауына жол берілмейді.

14. Жекелеген жағдайларда Төрағаның шешімімен алдын ала үлгілерді шифрлаусыз өнімнің салыстырмалы дегустациясы жүргізілуі мүмкін. Бұл ретте ұсынылған үлгілердің сапасы бақылаулыққа қабылданған үлгімен

с а л ы с т ы р ы л ы н а д ы .

15. Дегустация 18-20°C ауа температурасы жарық үй-жайда жүргізіледі. Бөлмеде ауа таза болуы, бөтен иістен ада болуы тиіс.

16. Дегустация үшін арнайы нысаны бар, бұйымды оның шашырауынсыз және бұйымның хош иісін дәл біле алатындай жеңіл араластыруға мүмкіншілік беретін түссіз шыны бокалдар пайдаланылады.

17. Комиссияның бір мәжілісіне ұсынылатын бұйымдардың түрлерінің саны немесе атаулары РДК Төрағасымен алдын ала келісіледі.

15 үлгіден артық болуы ұсынылмайды. Бұл ретте әрбір төрт үлгінің сапасын бағалаған соң кемінде бес минут үзіліс жасалады.

18. Әрбір үлгіні дегустациялаған соң дәмді бейтараптанатын құрал ретінде ауызды сумен шаю ұсынылады, сондай-ақ ақ нан, ащы емес ірімшік және өткір иісі мен дәмі жоқ басқа да өнімдерді қолдану ұсынылады.

19. Үлгілерді органолептикалық көрсеткіштерін айқындау үшін дайындау өнімнің әрбір түріне қойылатын талаптарға сәйкес жүзеге асырылады:

күштілігі 40% дейін жұмсартылған сумен араластырғаннан кейінгі және (20+
-2)°C температурасына дейін салқындатылған спирт;

арақ пен ликер-арақ бұйымдары, аперитивтер, бальзамдар олар қабылдағанға
дейін ұсталынады (20 + -)°C;

пунштер мен ромның дегустациясын ыстық шаймен, бальзамдарды - шаймен
немесе кофемен, коктейлдерді газдандырылған минералды немесе сода сумен,
тоникпен және мұзбен жүргізуге ұсынылады;

десертті және күшейтілген шараптар (15 + -2)°C, асханалықтары - (12 + - 2)°C
д е й і н м ұ з д а т ы л а д ы ;

шампан, шымырлама шараптар - (12 + - 2)°C;

коньяктар, бренди (20 + - 2)°C.

20. Дегустацияланатын бұйым шығыстарының нормасы бұйымның сапасын
әрбір органолептикалық айқындау кезінде бір дегустаторға 50 мл аспайтын
м ө л ш е р д е б е л г і л е н е д і .

21. Ликер-арақ және вино өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау N
N 2, 3, 4, 5-қосымшалар бойынша 10 балдық жүйеде жүргізіледі.

22. Егер өнімнің дегустацияланатын үлгісін бағалау кезінде көрсеткіштердің
бірі "қанағаттанарлық" немесе "қанағаттанғысыз" деп бағаланса, онда қалған
көрсеткіштердің жоғары сапасының кезінде аталмыш үлгі бойынша жалпы бал "
қанағаттанарлық" немесе "қанағаттанғысыз" деп дегустатор бағалай алмайды.

23. Ұйымдарды органолептикалық бағалау кезінде дегустаторлардың
арасында пікір алысу немесе қандай да бір басқа да әңгімелерге жол берілмейді.

24. Үлгілердің дегустациялық бағасының нәтижелерін қорыту мынадай түрде
ж ү р г і з е л д і :

әуелі үтірден кейін бірінші белгіге дейін дөңгелектей отырып әрбір үлгі бойынша дегустаторлардың барлық ұсынған бағаларының орташа арифметикалық мәні есептеледі;

сосын 1,0 балдан астам шамада есептік орташа көрсеткіштің ерекшеленетін дегустаторлардың бағалары алынып тасталынады. Қалған бағалардың санынан кейін қайтадан орташа мәнінің бағасы есептелінеді, ол осы үлгінің түпкілікті балдық бағасы болып табылады.

25. Дегустацияланған өнімінің сапасы туралы Комиссияның шешім пікір алысулардың және РДК мүшелерінің оның бағалауларының нәтижелерін есептеу кезінде комиссияға енгізіледі.

Орташа бал мәжісілке қатысқан комиссия мүшелерінің бағаларынан орташа арифметикалық ретінде айқындалады.

26. Дегустация және әрбір үлгі бойынша орташа бал айқындалған соң

Комиссия төрағасы дегустацияланған үлгілерге талқылау жүргізіледі. Бұл ретте дегустациялық комиссияның мүшесі өнімнің сапасы бойынша өзінің пікірін және оны арттыру жөніндегі ұсыныстарын айтады.

27. Ұсынылған үлгіні органолептикалық бағалау аяқталған соң комиссияның мүшелері өнімнің сыртқы сапасын Мемстандартқа сәйкестігін бағалауды жүзеге асырады. Дегустациялық комиссияның нәтижелері бойынша түпкілікті шешімі хаттамамен ресімделеді.

28. Дегустациялық комиссия мәжілісінің хаттамасында мыналар жазылады:
дегустацияның өткізілген күні;

дегустациялық комиссияның қатысқан мүшелерінің жеке құрамы (аты жөні, лауазымы);

дегустацияның мақсаты;

бұйымдардың атауы мен дайындаушы ұйымдар, импортшылар т.б-ды көрсете отырып дегустацияға ұсынған үлгілердің тізбесі;

үлгілерді кім іріктегені;

үлгінің балдық бағасы және органолептикалық сипаттамасы;

сыртқы безендірленуін бағалау;

үлгілерді талқылау кезінде айтылған дегустаторлардың ескертпелері мен ұсынымдары;

комиссияның дегустацияға ұсынған үлгілерінің сапасы туралы қорытындысы.

29. РДК-ның әрбір нақты үлгінің сапасы бойынша қорытындысына мәжіліске төрағалық етуші мен хатшы қолдарын қояды және ол түпкілікті шешім қабылдау үшін комиссияға ұсынылады.

№ 1

Дегустация жасауға келіп түскен үлгілерді
тіркеу журналы

№ Келіп Ұйымның Үлгінің Үлгілер. Ілеспе Өнім шы. РДК мәжілісінің
р/ түскен атауы атауы дің әр. құжат. ғысының атауы
с күні бір атауы.тың бағыты
ның саны атауы

шөл л. дегуста. тал.
ция дау

1| 2| 3 | 4 |5| 6 |7 | 8 | 9| 10

таблицаның жалғасы

РДК шешімі Үлгілерді
есептен
шығару
күні, N

| 11 | 12

№ 2-қосымша

Ескерту: 2-қосымша жаңа редакцияда жазылды - ҚР Мемлекеттік кіріс

министрлігі Акцизделетін өнімдерді өндіруді және олардың айналымын мемлекеттік бақылау жасау жөніндегі комитеті төрағасының 2002 жылғы 15 мамырдағы N 103

V 0 2 1 8 7 4 _

бұйрығымен.

Қазақстан Республикасы Мемлекеттік кіріс министрлігінің Алкоголь өнімінің өндірісі мен айналымын мемлекеттік бақылау жөніндегі комитеті Төрағасының 1999 жылғы 6 қазандағы N 240 бұйрығымен бекітілген Этил спирті мен алкоголь өнімінің (сырадан басқа) дәмін айырудың Тәртібіне

ТАҒАМ ШИКІЗАТЫНАН ӨНДІРІЛГЕН ЭТИЛ СПИРТІНІҢ БАЛЛДЫҚ БАҒАЛАНУЫ.

1. Этил спиртінің органолептикалық бағалануы 10-баллдық жүйе бойынша жүзеге асырылады.

2. Этил спирті сапасының көрсеткіші:

N ! Сапа ! Органолептикалық сипаттамасы ! Баллдық ! Дәм
! көрсеткіші ! ! бағалануы ! айырушының
! ! ! !(комиссияның)
! ! ! ! қорытындысы

1. Сырт көрінісі Түссіз, мөлдір сұйықтық 2,0
(өте жақсы,
жақсы)

Жеңіл опалесценциясы бар, 1,8
түссіз сұйықтық (қанағаттан.
дырарлық)

Мөлдір емес, лайсаң сұйықтық 1,8-ден Дәм айырудан
төмен алынып
тасталады

2. Иісі Сәйкес шикізаттан өндірілген, 3,8 - 4,0
осы спирттің түріне арналған (өте жақсы)
сипатта, бөтен иісі жоқ

Сәйкес шикізаттан өндірілген, 3,5 - 3,7
осы спирттің түріне арналған (жақсы)
сипатта, бірақ жеткіліксіз
айқындалған

Осы спирттің түріне арналған 3,2 - 3,4
сипатта, бірақ әлсіз (қанағаттан.
айқындалған дырарлық)

Осы сипатқа ие емес, бөтен 3,2-ден Дәм айырудан
иісі бар төмен алынып
тасталады

3. Дәмі Осы спирттің түріне арналған 3,8 - 4,0
сипатта, жұмсақ (өте жақсы)

Осы спирттің түріне арналған 3,5 - 3,7
сипатта, бірақ аз ғана шымыр (жақсы)

Осы спирттің түріне арналған 3,2 - 3,4
сипатта, бірақ шымыр, тіл (қанағаттан.
үйіреп дырарлық)

Осы спирттің түріне арналған 3,2-ден Дәм айырудан
сипатқа ие емес, бөтен, дөрекі, төмен алынып
өзіне сәйкес келмейтін дәмі тасталады
бар

3. Этил спирті сапасының жалпы баллдық бағалануы:

N ! ! Бұйымның осы бағалануды алу
к/к! Бағалануы ! Жалпы балл ! кезіндегі талаптары

1. "Өте жақсы" 9,2 - 10,0 Барлық көрсеткіштері бойынша
"өте жақсы" бағалануына ие

2. "Жақсы" 8,6 - 9,1 "Жақсы" және "өте жақсы"
бағалану көрсеткіштеріне ие

3. "Қанағаттандырарлық" 8,2 - 8,5 "Жақсы", "өте жақсы" және
"қанағаттандырарлық"
көрсеткіштеріне ие

4. "Қанағаттандырарлық
емес" 8,2 - ден төмен Егер, ең кемінде бір
көрсеткіші

"Қанағаттандырылмайтын емес"
бағалануына ие болса

№ 3-қосымша

Ескерту: 3-қосымша жаңа редакцияда жазылды - ҚР Мемлекеттік кіріс

министрлігі Акцизделетін өнімдерді өндіруді және олардың
айналымын мемлекеттік бақылау жасау жөніндегі комитеті
төрағасының 2002 жылғы 15 мамырдағы № 103

V 0 2 1 8 7 4 _

бұйрығымен.

Қазақстан Республикасы Мемлекеттік кіріс министрлігінің
Алкоголь өнімінің өндірісі мен айналымын мемлекеттік бақылау
жөніндегі комитеті Төрағасының 1999 жылғы 6 қазандағы № 240
бұйрығымен бекітілген Этил спирті мен алкоголь өнімінің
(сырадан басқа) дәмін айырудың Тәртібіне
ЛИКЕР-АРАҚ БҰЙЫМДАРЫНЫҢ БАЛЛДЫҚ БАҒАЛАНУЫ

1. Ликер-арақ бұйымдарының органолептикалық бағалануы 10-баллдық жүйе
бойынша жүзеге асырылады.

2. Ликер-арақ бұйымдары, коктейлдер, аперитивтер және бальзамдар
сапасының көрсеткіші:

№	Сапа	Органолептикалық сипаттамасы	Баллдық	Дәм
!	көрсеткіші	!	бағалануы	! айырушының
!	!	!	!	!(комиссияның)
!	!	!	!	! қорытындысы

1. Мөлдірлігі Нұрлы, мөлдір сұйықтық, осы 2,0

және түсі түрге арналған сипатқа ие, (өте жақсы,
түсі анық айқындалған жақсы)
Нұры жоқ, мөлдір сұйықтық, 1,8
түсі айқындалған (өте жақсы)
Нұры жоқ, мөлдір сұйықтық, 1,6
түсі жеткіліксіз айқындалған (қанағаттан.
дырарлық)

Лайсан, бөтен қоспалары бар, 1,6-дан Дәм айырудан
түсі осы түрге сәйкес келмейді төмен алынып
тасталады

2. Иісі Анық айқындалған, осы түрге 3,8 - 4,0
арналған сипатта (өте жақсы)
Жақсы, осы түрге арналған 3,5 - 3,7
сипатта (жақсы)
Әлсіз, бірақ осы түрге 3,2 - 3,4
арналған сипатта (қанағаттан.
дырарлық)

Түсі бөтен, осы түрге арналған 3,2 - ден Дәм айырудан
сипатқа ие емес төмен алынып
тасталады

3. Дәмі Үйлесімді, келістірілген, осы 3,8 - 4,0
түрге арналған сипатта (өте жақсы)
Жақсы, таза, осы түрге 3,5 - 3,7
арналған сипатта (жақсы)
Жеткілікті толық 3,2 - 3,4
айқындалмаған, осы түрге (қанағаттан.
дырарлық)
Бөтен дәмге ие, осы түрге 3,2-ден Дәм айырудан
арналған сипатқа ие емес төмен алынып
тасталады

3. Ликер-арак бұйымдары, коктейлдер, аперитивтер және бальзамдардың
жалпы баллдық бағалануы:

N ! ! Бұйымның осы бағалануды алу
к/қ! Бағалануы ! Жалпы балл ! кезіндегі талаптары

1. "Өте жақсы" 9,2 - 10,0 Барлық көрсеткіштері бойынша "өте жақсы" бағалануына ие
 2. "Жақсы" 8,6 - 9,1 "Жақсы" және "өте жақсы" бағалану көрсеткіштеріне ие
 3. "Қанағаттандырарлық" 8,0 - 8,5 "Жақсы", "өте жақсы" және "қанағаттандырарлық" көрсеткіштеріне ие
 4. "Қанағаттандырарлық емес" 8,0 - ден төмен Егер, ең кемінде бір көрсеткіші "Қанағаттандырарлық емес" бағалануына ие болса
-

№ 4-қосымша

Ескерту: 4-қосымша жаңа редакцияда жазылды - ҚР Мемлекеттік кіріс

министрлігі Акцизделетін өнімдерді өндіруді және олардың айналымын мемлекеттік бақылау жасау жөніндегі комитеті төрағасының 2002 жылғы 15 мамырдағы N 103

V 0 2 1 8 7 4 _

бұйрығымен.

№ 4-қосымша

Қазақстан Республикасы Мемлекеттік кіріс министрлігінің Алкоголь өнімінің өндірісі мен айналымын мемлекеттік бақылау жөніндегі комитеті Төрағасының 1999 жылғы 6 қазандағы N 240 бұйрығымен бекітілген Этил спирті мен алкоголь өнімінің (сырадан басқа) дәмін айырудың Тәртібіне

АРАҚТАРДЫҢ БАЛЛДЫҚ БАҒАЛАНУЫ.

1. Арақтардың органолептикалық бағалануы 10-баллдық жүйе бойынша жүзеге асырылады.

2. Арақтар сапасының көрсеткіші:

N ! Сапа ! Органолептикалық сипаттамасы ! Баллдық ! Дәм
! көрсеткіші ! ! бағалануы ! айырушының
! ! ! !(комиссияның)
! ! ! ! қорытындысы

1. Сырт көрінісі Түсі жоқ, мөлдір нұрлы 2,0
сұйықтық (өте жақсы,
жақсы

Түсі жоқ, мөлдір, бірақ нұры 1,8
жоқ сұйықтық (қанағаттан.
дырарлық)

Лайсаң немесе боялған 1,8-ден Дәм айырудан
сұйықтық төмен алынып
тасталады

2. Иісі Анық айқындалған, осы түрге 3,8 - 4,0
арналған сипатта (өте жақсы)

Жақсы, осы түрге арналған 3,5 - 3,7
сипатта (жақсы)

Әлсіз айқындалған, осы түрге 3,2 - 3,4
арналған сипатта (қанағаттан.
дырарлық)

Бөтен дөрекі иісі бар, осы 3,2-ден Дәм айырудан
түрге арналған сипатқа ие төмен алынып
емес тасталады

3. Дәмі Таза, жұмсақ, осы түрге 3,9 - 4,0
арналған сипатта (өте жақсы)

Осы түрге арналған сипатта, 3,6 - 3,8
бірақ аз ғана шымыр (жақсы)

Осы түрге арналған сипатта, 3,3 - 3,5
бірақ шымыр, тіл үйірет (қанағаттан.
дырарлық)

Бөтен дөрекі дәмге ие, осы 3,3 - тен Дәм айырудан
түрге арналған сипатқа төмен алынып
ие емес тасталады

3. Арақтардың жалпы баллдық бағалануы:

N ! ! Бұйымның осы бағалануды алу
к/қ! Бағалануы ! Жалпы балл ! кезіндегі талаптары

1. "Өте жақсы" 9,2 - 10,0 Барлық көрсеткіштері бойынша
"өте жақсы" бағалануына ие
 2. "Жақсы" 8,6 - 9,1 "Жақсы" және "өте жақсы"
бағалану көрсеткіштеріне ие
 3. "Қанағаттандырарлық" 8,3 - 8,5 "Жақсы", "өте жақсы" және
"қанағаттандырарлық"
көрсеткіштеріне ие
 4. "Қанағаттандырарлық емес" 8,3 - ден төмен Егер, ең кемінде бір
көрсеткіші
"Қанағаттандырарлық емес"
бағалануына ие болса
-

N 5-қосымша

Вино шаруашылығы өнімінің балдық бағасы

1. Вино шаруашылығының өнімін органолептикалық бағасы 10-балдық жүйе бойынша жүзеге асырылады.
2. Өнім сапасының жалпы балдық бағасы

N	Өнімнің атауы	Балдық баға	Қорытынды
---	---------------	-------------	-----------

p/c

1. Жүзім шараптары, жекелеген және өңделген шарап материалдары кемінде 8,0-ден кем 8,0 "қанағаттанарлықсыз"
2. Вино шараптары мен өңделген вино материалдары 8,8
 - маркалық кемінде 9,2
 - жиынтықтық кемінде 8,8-ден кем және 9,2 "қанағаттанарлықсыз"
3. Шампан және шымырлама шараптар кемінде:
 - ұсталынғандары 9,0
 - жекелегендері 8,6
4. Коньяктар кемінде:
 - жекелегендері 8,4
 - "КВ" тобы 8,8
 - "КВВС" тобы 9,2
 - "КС" тобы 9,5

№ 6-қосымша

Сыраның балдық бағасы

1. Сыраны органолептикалық бағасы 25-балдық жүйе бойынша жүзеге асырылады.
2. Сыраның сапасының көрсеткіштері мынадай балдар бойынша бағаланады:

№	Сапа р/с көрсеткіштері	Органолептикалық бағалау	Балдық жүйе	Қорытынды
---	------------------------	--------------------------	-------------	-----------

1. Мөлдірлігі Мөлдір жалтыраусыз қоспасыз 2,0 (өте Дегустациядан алынып жақсы) тасталынады
 Жалтыраусыз мөлдір, бірлі 2,0
 жарым ұсақ қоспалар шаң-тозаң (жақсы)

секілді
Әлсіз опаллессияланатын 1,0

(қанағат.
танарлық)

Күшті опаллессияланатын, 0 (қанағат
лай танарлық.
сыз)

2. Түсі Шараптың түріне сәйкес келе. 3,0 (өте Дегустациядан алынып
ді, сыраның осы түрі үшін ең жақсы) тасталынады

төмен белгіленген деңгейде

Сыраның осы түріне сәйкес 2,0
келеді, орташа жол берілетін (жақсы)
деңгейде

Сыраның осы түріне сәйкес 1,0
келеді, сыраның осы түрі үшін (қанағат.
барынша жоғары жол берілетін танарлық)
деңгейде

Сыраның осы түріне сәйкес 0 (қанағат
келмейді, белгіленген танарлық.
стандарттың деңгейінен мөлдір сыз)
немесе күңгірттеу

3. Хош иісі Сыраның осы түріне сәйкес 4,0 (өте Дегустациядан алынып
келеді, керемет хош иісті, жақсы) тасталынады
таза қанық

Сыраның түріне сәйкес келетін 3,0
жақсы хош иіс, бірақ әлі де (жақсы)
жеткілікті түрде қанық емес

Хош иісте аз-маз шикі, 2,0
жеміс реңінің бөтен иісі (қанағат.
байқалады, солот реңі өте танарлық)
қанық

Хош иісте бөтен реңк бар: 1,0
жаңа жасалған сыраның жеміс. (қанағат.
тік, қышқыл, хош иісі және танарлық.
т.б. сыз)

4. Дәмі: Сыраның осы түріне сәйкес 5,0 (өте Дегустациядан алынып
- толықтығы келетін керемет, толық, жақсы) тасталынады
және дәмнің бөтен дәмдерсіз таза, үйле.

тазалығы сімді дәм

Сыраның осы түріне сәйкес 4,0
келетін жақсы таза дәмі, (жақсы)
онша үлесімді емес

Онша таза емес дәм, жана 3,0
жасалған сыраның дәмі, (қанағат.
карамельді бос иіс, қанық. танарлық)
тығы әлсіз

Бос дәм және бөтен дәм иіс. 2,0
тері: ашытқылық, жемістік, (қанағат.
өткір, қышқылдау танарлық.
сыз)

- хмелді Сыраның түріне сәйкес 5,0 (өте
гореч келетін таза хмелді, жұмсақ, жақсы)
өбісімді

Таза хмелді, онша өбісімді 4,0
емес, сәл-пәл бөгделеу (жақсы)

Дәм татқаннан кейін таңдайда 3,0
қалатын хмелдік бөгде гореч (қанағат.
немесе сыраның түріне сәйкес танарлық)
келмейтін әлсіз

Хмелді емес, бөгде гореч 2,0
(қанағат.
танарлық.
сыз)

№ 6-қосымша

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

5. Көбік және кемінде 40 мм биіктіктемол, 5,0 (өте жақсы)
көміртегі. жинақы, орнықты, жақсы жабыса.
нің қосқы. тын көбік, орнықтылығы мол
шымен байы. және газдың көпіршіктерін
тылуы (шөл. жаймен бөлуі кезінде кемінде

мектегі 4 минут

сыра үшін)

Газ көпіршігін сирек және 4,0 (жақсы)

тез бөлуі кезінде кемінде

3 минут тұратын және 30 мм

биіктіктегі жинақы, орнықты

көбік

Көпіршіктерді сирек және тез 3,0 (қанағат.

бөлуі кезінде кемінде 20 мм танарлық)

және орнықтылығы кемінде

2 минут мол емес көбік

Биіктігі кемінде 20 мм және 1,0 (қанағат.

орнықтылығы кемінде 2 минут танарлықсыз)

әлсіз көбік

3. Сыраның жалпы балдық бағасы

N	Баға	Жалпы балл	Бұйым осы бағаны алатын шарт
---	------	------------	------------------------------

p/c

1. "Өте жақсы" 9,2-10,0 Барлық көрсеткіштер бойынша "Өте жақсы" бағасы бар
 2. "Жақсы" 8,0-9,1 Көрсеткіштердің "жақсы және "Өте жақсы" бағалары бар
 3. "Қанағаттанарлық" 6,5-7,9 Көрсеткіштердің "жақсы және "Өте жақсы" "Қанағаттанарлық" бағалары бар
 4. "Қанағаттанарлық" 6,5-тен Егер көрсеткіштердің біреуі бойынша "сыз" төмен "Қанағаттанарлықсыз" бағасы болса
-

Оқығандар:

Омарбекова А.Т.

Икебаева А.Ж.

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК