

Об утверждении Положения о дегустационной комиссии, правил дегустации

Утративший силу

Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 29 сентября 2011 года № 491. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 октября 2011 года № 7235. Утратил силу приказом и.о. Министра финансов Республики Казахстан от 19 февраля 2016 года № 75

Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра финансов РК от 19.02.2016 № 75.

В соответствии с подпунктом 2) пункта 2 статьи 4 Закона Республики Казахстан "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить:

1) Положение о дегустационной комиссии согласно приложению 1 к настоящему приказу;

2) Правила дегустации согласно приложению 2 к настоящему приказу.

2. Признать утратившими силу приказы Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан:

1) от 6 октября 1999 года № 239 "Об утверждении Положения о Республиканской дегустационной комиссии" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 961);

2) от 6 октября 1999 года № 240 "Об утверждении Правил дегустации этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива)" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 962);

3) от 15 мая 2002 года № 103 "О внесении изменений в приказ Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан от 6 октября 1999 года № 240 "Об утверждении Правил дегустации этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива)" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 1874).

3. Налоговому комитету Министерства финансов Республики Казахстан (Ергожин Д.Е.) обеспечить государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Председателя Налогового комитета Министерства финансов Республики Казахстан Джумадильдаева А.С.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

Б. Жамишев

Приложение 1
к приказу Министра финансов
Республики Казахстан
от 29 сентября 2011 года № 491

Положение о дегустационной комиссии

1. Общие положения

1. Настоящее Положение о дегустационной комиссии (далее - Положение) разработано в соответствии с подпунктом 2) пункта 2 статьи 4 Закона Республики Казахстан от 16 июля 1999 года "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции" и регулирует порядок образования и осуществления деятельности дегустационной комиссии.

2. Дегустационная комиссия образуется общественными организациями производителей этилового спирта и алкогольной продукции Республики Казахстан и осуществляет оценку качества импортируемого и производимого этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива).

3. При осуществлении своей деятельности дегустационная комиссия руководствуется законодательством Республики Казахстан в сфере государственного регулирования производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции и Положением.

4. Дегустационная комиссия действует на постоянной основе по трем отраслям: спиртовой, ликероводочной и винодельческой.

5. Председатель дегустационной комиссии, персональный и количественный состав дегустационной комиссии по отраслям утверждается общественными организациями производителей этилового спирта и алкогольной продукции из числа специалистов, обладающих необходимой квалификацией в области производства и контроля качества этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива), не менее 7 человек.

6. Заседание дегустационной комиссии проводится по плану работ, утвержденному Председателем дегустационной комиссии. Место и время проведения заседания определяет Председатель дегустационной комиссии.

7. Решение дегустационной комиссии принимается при условии участия в заседании каждой из отраслевой комиссии не менее двух третей от общего численного состава и оформляется протоколом.

8. Решение дегустационной комиссии принимается простым большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос Председателя дегустационной комиссии. Протокол каждого заседания оформляется секретарем дегустационной Комиссии, который подписывается членами дегустационной комиссии, участвовавшими на заседании, и предоставляется в уполномоченный государственный орган, осуществляющий регулирование производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции (далее - уполномоченный орган).

9. Представители организаций, осуществляющих деятельность в сфере производства и импорт этилового спирта и алкогольной продукции, и иных органов, приглашенные на дегустацию, оценивают качество продукции или участвуют в обсуждении вопроса без права решающего голоса.

10. Все расходы по обеспечению деятельности дегустационной комиссии несут организации-производители и импортеры этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива), продукция которых представляется на дегустацию.

11. Смета расходов на проведение работ дегустационной комиссии утверждается Председателем дегустационной комиссии.

2. Основные задачи дегустационной комиссии

12. Основными задачами дегустационной комиссии являются:

содействие развитию производства высококачественной и конкурентоспособной алкогольной продукции;

оценка качества образцов текущей выработки производимого и импортируемого этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива) и их новых видов, а также образцов этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива) при изменении рецептур или технологических процессов;

оценка качества производимой и импортируемой алкогольной продукции (кроме пива) в случаях арбитражных споров или при поступлении рекламаций на качество продукции конкретного производителя либо импортера;

оценка качества внешнего оформления продукции (потребительская тара, укупорка, маркировка продукции на этикетке, контрэтитке и др.);

по итогам каждого заседания оформление заключения дегустационной комиссии по форме согласно Приложению к настоящему Положению и представление его уполномоченному органу;

идентификация представленных образцов к видам алкогольной продукции;
организация и (или) участие в проведении конкурсов и выставок алкогольной продукции.

Сноска. Пункт 12 с изменениями, внесенными приказом Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Сноска. Наименование главы 3 исключено приказом Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

13. Дегустационная комиссия:

разрабатывает и представляет уполномоченному органу рекомендации по повышению качества вырабатываемого в Республике Казахстан этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива), совершенствованию их ассортимента и технологических процессов;

предоставляет импортерам и производителям этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива), получивших неудовлетворительную оценку изделий, возможность одного повторного представления этого наименования продукции на последующее заседание дегустационной комиссии;

осуществляет при необходимости отбор образцов с мест производства и складских помещений для хранения этилового спирта и (или) алкогольной продукции (кроме пива) производителей и импортеров, осуществляющих их хранение и реализацию, а также с сети розничной торговли;

осуществляет оценку качества продукции с выездом на место реализации;

по итогам проведения конкурсов и выставок этилового спирта и алкогольной продукции, вырабатываемой производителями, присуждает медали, дипломы, грамоты и другое.

Сноска. Пункт 13 в редакции приказа Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

14. Исключен приказом Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Приложение к Положению
о дегустационной комиссии

Форма

Заключение дегустационной комиссии

№ ___ от "___" _____ 20__ года

Образцы текущей выработки продукции и (или) новых видов алкогольной продукции _____
(наименование организации-производителя и (или) импортера)

_____ этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива)

В соответствии с протоколом заседания дегустационной комиссии по _____

_____ (наименование отрасли: спиртовой, ликероводочной, винодельческой)

№ __ от " __ " _____ 20__ года, образцы продукции, отобранные производителем, импортером, членами дегустационной комиссии характеризуются следующим образом:

1) по химическим показателям заключения аккредитованной испытательной лаборатории (центре) _____

(наименование лаборатории (центра))

№ __ от " __ " _____ 20__ года результат заключения

_____ (соответствует/не соответствует нормативным правовым актам Республики Казахстан в области технического регулирования)

2) по органолептическим показателям _____

_____ (средняя дегустационная оценка качества и внешнего оформления)

Заключение дегустационной комиссии: _____

(соответствует/не соответствует

_____ нормативным правовым актам Республики Казахстан в области технического регулирования,

_____ идентификация представленных образцов к видам алкогольной продукции и другое).

Рекомендация дегустационной комиссии:

Председатель дегустационной комиссии _____

(подпись, Ф.И.О.)

Секретарь _____

(подпись, Ф.И.О.)

Приложение 2
к приказу Министра финансов
Республики Казахстан
от 29 сентября 2011 года № 491

Правила дегустации

1. Общие положения

1. Настоящие Правила дегустации (далее - Правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 2 статьи 4 Закона Республики Казахстан от 16 июля 1999 года "О государственном регулировании производства оборота этилового спирта и алкогольной продукции" и регулируют порядок проведения дегустации, представления образцов импортируемого и производимого этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива) и установления оценки качества данной продукции.

2. Дегустационная комиссия при осуществлении дегустации этилового спирта и алкогольной продукции руководствуется законодательством Республики Казахстан в сфере государственного регулирования производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции и Правилами.

2. Порядок дегустации

Сноска. Наименование главы 2 в редакции приказа Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

3. При предоставлении продукции на дегустацию осуществляется отбор образцов продукции в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования и сопровождается следующей документацией:

актом отбора образцов по форме, утвержденной постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 февраля 2008 года № 90 "Об утверждении технического регламента "Процедуры подтверждения соответствия";

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 технической документации;

письмом с указанием цели представления образца на дегустацию.

Сноска. Пункт 3 с изменениями, внесенными приказом Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

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

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

четыре бутылки при текущих дегустациях (две бутылки для испытаний).

5. В случае реализации продукции, не соответствующей нормам законодательства Республики Казахстан в области государственного регулирования производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции и технического регулирования, а также в случае обнаружения или приобретения потребителем в торговой сети продукции ненадлежащего качества, технический персонал или члены дегустационной комиссии осуществляют отбор образцов продукции с мест производства и складских помещений для хранения этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива) производителей и импортеров, осуществляющих их хранение и реализацию, а также с сети розничной торговли в присутствии заинтересованной стороны.

Сноска. Пункт 5 в редакции приказа Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

6. Заявку на участие в письменной произвольной форме (письмо) с указанием цели на участие и отобранные образцы для дегустации направляют для оформления в дегустационную комиссию. Хранение образцов должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации, предусматриваемой условия хранения продукции.

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

8. До проведения дегустации Секретарь дегустационной комиссии обеспечивает испытание продукции по физико-химическим показателям в испытательной лаборатории (центре), аккредитованной уполномоченным органом в области технического регулирования.

9. Наименование и количество представленных образцов, указание направлений их расхода на испытание и дегустацию, регистрируются в журнале

регистрации образцов, поступивших для дегустации по форме согласно приложению 1 к настоящим Правилам.

10. На дегустацию представляются образцы, имеющие заключение о соответствии требованиям нормативных правовых актов в области технического регулирования, только после проведения испытаний.

Сноска. Наименование главы 3 исключено приказом Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

11. Заседания дегустационной комиссии проводятся согласно утвержденному Председателем дегустационной комиссии плану работы, а при необходимости принятия срочного решения по его указанию.

12. Дегустации могут проводиться открытые и закрытые.

При закрытой дегустации товарное наименование продукции, производитель и импортер не сообщаются, а образцы зашифровываются номерами. Председатель дегустационной комиссии или его заместитель поручают секретарю дегустационной комиссии работу по шифровке образцов. Образцы продукции распаковываются, каждому образцу присваивается определенный номер и составляется акт шифровки, в котором указывается шифр образцов, наименование продукции, организации-производителя, импортера и т.д. Присутствие членов дегустационной комиссии и других специалистов, кроме доверенного лица, при шифровке образцов не допускается. Акт шифровки подписывается, вкладывается в конверт и передается Председателю дегустационной комиссии, который вскрывается только после окончания дегустации и обсуждения образцов.

В случае предоставления на дегустацию образцов продукции одного товаропроизводителя, в том числе и импортного производства, проводится открытая дегустация.

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

14. При разногласии в органолептической оценке по коллегиальному решению членов дегустационной комиссии, может проводиться сравнительная дегустация продукции с образцом, принятым за контрольный. По итогам выносится соответствующее решение.

15. Дегустация проводится в светлом помещении при температуре воздуха 18-20 градусов Цельсия. 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 продукций, представляемых на одно заседание дегустационной комиссии, предварительно согласовывается с Председателем дегустационной комиссии.

Количество образцов продукции не должно превышать пятнадцать образцов. При этом после оценки качества каждого 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 Цельсия;

водка и ликероводочные изделия, аперитивы, бальзамы выдерживаются до принятия ими температуры $20 + 2$ градусов Цельсия;

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 Цельсия, столовые до температуры $12 + 2$ градусов Цельсия;

шампанское, игристые вина до температуры $12 + 2$ градусов Цельсия;

коньяки, бренди до температуры $20 + 2$ градусов Цельсия.

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, ликероводочной и винодельческой продукции осуществляется каждым членом дегустационной комиссии по установленной десяти балльной системе согласно приложениям 2, 3, 4, 5 к Правилам.

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 мнениями 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 одного 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 дегустационной комиссии. 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 дегустационной 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 дегустационной комиссии осуществляют оценку качества внешнего оформления продукта на соответствие действующим стандартам. Окончательное решение по результатам заседания дегустационной комиссии оформляется протоколом.

28. В протоколе заседания дегустационной комиссии записывается:

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-производителей, импортеров и другое;

кем осуществлялся отбор образцов;

балльная оценка и органолептическая характеристика образца;

оценка качества внешнего оформления;

замечания и предложения дегустаторов, высказанные при обсуждении образцов;

заключение дегустационной комиссии о качестве представленных на дегустацию образцов.

29. Исключен приказом Министра финансов РК от 30.11.2012 № 528 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Приложение 1
к Правилам дегустации

Форма

Журнал регистрации образцов, поступивших для дегустации

№ п/п	Дата поступления образца	Наименование организации	Наименование образца	Количество образцов каждого наименования		Номер сопроводительного документа	Направление расхода продукции		Дата заседания дегустационной комиссии	Решение дегустационной комиссии
				бут.	л.		дегустация	анализ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Приложение 2
к Правилам дегустации

Балльная оценка спирта этилового, выработанного из пищевого сырья

1. Органолептическая оценка спирта этилового осуществляется по десяти балльной системе.

2. Показатели качества спирта этилового:

	Показатель качества	Органолептическая характеристика	Балльная оценка	Заключение дегустатора (комиссии)
1.	Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость	2,0 (отлично, хорошо)	
		Бесцветная жидкость с легкой опалесценцией	1,8 (удовлетворительно)	
		Непрозрачная, мутная жидкость	ниже 1,8	
2.	Запах	Характерный для данного вида спирта, выработанного из соответствующего сырья, без постороннего запаха	3,8-4,0 (отлично)	
		Характерный для данного вида спирта, выработанного из	3,5-3,7	

		соответствующего сырья, но недостаточно выраженный	(хорошо)	
		Имеет посторонний, нехарактерный запах	ниже 3,2	Снимается с дегустации
3.	Вкус	Характерный для данного вида спирта, мягкий	3,8-4,0 (отлично)	
		Характерный для данного вида спирта, но несколько резковатый	3,5-3,7 (хорошо)	
		Характерный для данного вида спирта, но резкий, жгучий	3,2-3,4 (удовлетворительно)	
		Нехарактерный для данного вида спирта, посторонний, грубый, несвойственный привкус	ниже 3,2	Снимается с дегустации

3. Общая балльная оценка качества спирта этилового:

№ п/п	Оценка	Общий балл	Условия, при которых изделие получает данную оценку
1.	"Отлично"	9,2 - 10,0	По всем показателям имеет оценки "отлично"
2.	"Хорошо"	8,6 - 9,1	Имеет показатели оценки на "хорошо" и "отлично"
3.	"Удовлетворительно"	8,2 - 8,5	Имеет показатели "отлично", "хорошо" и "удовлетворительно"
4.	"Неудовлетворительно"	ниже 8,2	Если хотя бы по одному из показателей имеет оценку "неудовлетворительно"

Приложение 3
к Правилам дегустации

Балльная оценка ликероводочных изделий

1. Органолептическая оценка ликероводочных изделий осуществляется по десяти балльной системе.

2. Показатели качества ликероводочных изделий, коктейлей, аперитивов и бальзамов:

№ п/п	Показатели качества	Органолептическая характеристика	Балльная оценка	Заключение дегустатора (комиссии)
1.	Прозрачность и цвет	Прозрачная жидкость, с блеском, имеет ярко выраженный цвет, характерный для данного вида	2,0 (отлично)	
		Прозрачная жидкость, без блеска, имеет выраженный цвет	1,8 (хорошо)	
		Прозрачная жидкость, без	1,6	

		блеска, недостаточно выраженный цвет	(удовлетворительно)	
		Имеет помутнение, посторонние включения, по цвету не соответствует данному виду	ниже 1,6	Снимается с дегустации
2.	Аромат	Ярко выраженный, характерный для данного вида	3,8-4,0 (отлично)	
		Хороший, характерный для данного вида	3,5-3,7 (хорошо)	
		Слабый, но характерный для данного вида	3,2-3,4 (удовлетворительно)	
		Посторонний тон, нехарактерный для данного вида	ниже 3,2	Снимается с дегустации
3.	Вкус	Гармоничный, слаженный, характерный для данного вида	3,8-4,0 (отлично)	
		Хороший, чистый, характерный для данного вида	3,5-3,7 (хорошо)	
		Недостаточно полно выраженный, характерный для данного вида	3,2-3,4 (удовлетворительно)	
		Имеет посторонний привкус, нехарактерный для данного вида	ниже 3,2	Снимается с дегустации

3. Общая балльная оценка качества ликероводочных изделий, коктейлей, аперитивов, бальзамов:

№ п/п	Оценка	Общий балл	Условия, при которых изделие получает данную оценку
1.	"Отлично"	9,2-10,0	По всем показателям имеет оценки "отлично"
2.	"Хорошо"	8,6-9,1	По всем показателям имеет оценки "хорошо" и "отлично"
3.	"Удовлетворительно"	8,0-8,5	По различным показателям имеет оценки "отлично", "хорошо" и "удовлетворительно"
4.	"Неудовлетворительно"	ниже 8,0	Если хотя бы по одному из показателей имеет оценку "неудовлетворительно"

Приложение 4
к Правилам дегустации

Балльная оценка водок

1. Органолептическая оценка водок осуществляется по десяти балльной системе.

2. Показатели качества водок:

--	--	--	--	--

№ п/п	Показатель качества	Органолептическая характеристика	Балльная оценка	Заключение дегустатора (комиссии)
1.	Прозрачность и цвет	Бесцветная, прозрачная с блеском жидкость	2,0 (отлично, хорошо)	
		Бесцветная, прозрачная, но без блеска жидкость	1,8 (удовлетворительно)	
		Мутная или подкрашенная жидкость	ниже 1,8	Снимается с дегустации
2.	Аромат	Ярко выраженный, характерный для данного вида	3,8-4,0 (отлично)	
		Хороший, характерный для данного вида	3,5-3,7 (хорошо)	
		Характерный для данного вида, слабо выраженный	3,2-3,4 (удовлетворительно)	
		Нехарактерный для данного вида, имеет посторонний грубый аромат	ниже 3,2	Снимается с дегустации
3.	Вкус	Чистый, мягкий, характерный для данного вида	3,9-4,0 (отлично)	
		Характерный для данного вида, но несколько резковатый	3,6-3,8 (хорошо)	
		Характерный для данного вида, но резкий, жгучий	3,3-3,5 (удовлетворительно)	
		Имеет грубый посторонний привкус, нехарактерный для данного вида	ниже 3,3	Снимается с дегустации

3. Общая балльная оценка водок:

№ п/п	Оценка	Общий балл	Условия, при которых изделие получает данную оценку
1.	"Отлично"	9,2-10,0	По всем показателям имеет оценки "отлично"
2.	"Хорошо"	8,6-9,1	По всем показателям имеет оценки "хорошо" и "отлично"
3.	"Удовлетворительно"	8,3-8,5	По различным показателям имеет оценки "отлично", "хорошо" и "удовлетворительно"
4.	"Неудовлетворительно"	ниже 8,3	Если хотя бы по одному из показателей имеет оценку "неудовлетворительно"

Приложение 5
к Правилам дегустации

Балльная оценка винодельческой продукции.

1. Органолептическая оценка винодельческой продукции осуществляется по десяти балльной системе.

2. Общая балльная оценка качества продукции:

№ п/п	Наименование продукции	Балльная оценка	Заключение дегустатора (комиссии)
1.	Вина виноградные, ординарные и обработанные виноматериалы не менее	8,0 менее 8,0	"неудовлетворительно"
2.	Вина виноградные и обработанные виноматериалы: - марочные, не менее - коллекционные, не менее	8,8 9,2 менее 8,8 и 9,2	"неудовлетворительно"
3.	Шампанские и игристые вина, не менее: - выдержанные - ординарные	9,0 8,6	
4.	Коньяки, не менее: - ординарные - группы "КВ" - группы "КВВК" - группы "КС"	8,4 8,8 9,2 9,5	