

Об утверждении Правил дегустации этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива)

Утративший силу

Приказ Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан от 6 октября 1999 года № 240. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5.11.99 г. за № 962. Утратил силу приказом Министра финансов Республики Казахстан от 29 сентября 2011 года № 491

Сноска. Утратил силу приказом Министра финансов РК от 29.09.2011 № 491 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с Законом Республики Казахстан Z990429_ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции" от 16 июля 1999 года приказываю:

1. Утвердить прилагаемые Правила дегустации этилового спирта и алкогольной продукции.

2. Отделу нормативного регулирования обеспечить регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Начальника Управления контроля и лицензирования производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции Р.Алдашева.

4. Настоящий приказ вступает в силу со дня государственной регистрации.

П р е д с е д а т е л ь

Утверждены приказом
Председателя Комитета по государственному
контролю над производством и оборотом
алкогольной продукции Министерства
государственных доходов Республики
Казахстан от 6 октября 1999 года N 240

П р а в и л а
дегустации этилового спирта и алкогольной

продукции (кроме пива)

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 № 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 оС. 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)оС;

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

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)оС, столовые - (12 +/- 2)оС;

шампанское, игристые вина - (12 +/- 2)оС;

коньяки, бренди - (20 +/- 2)оС.

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 NN 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
м о ж е т .

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

24. Обработка результатов дегустационной оценки образцов производится
с л е д у ю щ и м о б р а з о м :

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

о ф о р м л я е т с я п р о т о к о л о м .

28. В протоколе заседания дегустационной комиссии записываются:
дата проведения дегустации;
персональный состав присутствующих членов дегустационной комиссии (фамилия, имя, отчество, занимаемая должность);
ц е л ь д е г у с т а ц и и ;
перечень представленных на дегустацию образцов с указанием наименования
изделий, организаций-изготовителей, импортеров и др.;
кем осуществлялся отбор образцов;
балльная оценка и органолептическая характеристика образца;
оценка качества внешнего оформления;
замечания и предложения дегустаторов, высказанные при обсуждении
о б р а з ц о в ;

заключение комиссии о качестве представленных на дегустацию образцов.

29. Заключение РДК по качеству каждого конкретного образца носит рекомендательный характер для принятия решения Комитетом.

Приложение N 1

Журнал регистрации образцов, поступивших для дегустации

№ п/п	Дата поступления	Наименование организации	Наименование образца	Количество образцов	Номер сопроводительного документа	Направление производства	Дата дегустации	Решение РДК		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Приложение N 2

к Правилам дегустации этилового спирта и алкогольной продукции (кроме пива), утвержденным приказом Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики

Казахстан от 6 октября 1999 года N 240

Сноска. Приложение № 2 - в новой редакции согласно приказу Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан от 15 мая 2002 года № 103 V021874_

Балльная оценка спирта этилового, выработанного из пищевого сырья

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

2. Показатели качества спирта этилового:

№ п/п	Показатель	Органолептическая характеристика	Балльная оценка	Заключение дегустатора
-------	------------	----------------------------------	-----------------	------------------------

качества	(комиссии)
1. Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость 2,0 (отлично, хорошо)
	Бесцветная жидкость с легкой опалесценцией 1,8 (удовлетво- рительно)
	Непрозрачная, мутная жидкость ниже 1,8 Снимается с дегустации
2. Запах	Характерный для данного вида спирта, 3,8-4,0 выработанного из соответствующего (отлично) сырья, без постороннего запаха
	Характерный для данного вида спирта, 3,5-3,7 выработанного из соответствующего (хорошо) сырья, но недостаточно выраженный
	Характерный для данного вида спирта, 3,2-3,4 но слабо выраженный (удовлетво- рительно)
	Имеет посторонний, нехарактерный запах ниже 3,2 Снимается с дегустации
3. Вкус	Характерный для данного вида 3,8-4,0 спирта, мягкий (отлично)

	Характерный для данного вида спирта, 3,5-3,7		
	но несколько резковатый (хорошо)		

	Характерный для данного вида спирта, 3,2-3,4		
	но резкий, жгучий (удовлетво		
	рительно)		

	Нехарактерный для данного вида спирта, ниже 3,2 Снимается с		
	посторонний, грубый, несвойственный дегустации		
	привкус		

3. Общая балльная оценка качества спирта этилового:

N	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 этилового спирта
и алкогольной продукции (кроме пива),
утвержденным приказом Председателя
Комитета по государственному контролю
над производством и оборотом
алкогольной продукции Министерства
государственных доходов Республики
Казахстан от 6 октября 1999 года № 240

Сноска. Приложение № 3 - в новой редакции согласно приказу Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан от 15 мая 2002 года № 103 V021874_

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:

N п/п	Показатели качества	Органолептическая характеристика	Балльная оценка	 Заключение дегустато- ра (комис- сии)
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 блеска, недостаточно выраженный цвет	1,6	(удовлет-

		ворительно)		
		Имеет помутнение, посторонние включения, по цвету не соответствует данному виду	ниже 1,6	Снимается с дегуста- ции
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	(удовлет- ворительно)
		Посторонний тон, нехарактерный для данного вида	ниже 3,2	Снимается с дегуста- ции
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	(удовлет- ворительно)

	Имеет посторонний привкус,	ниже 3,2	Снимается
	нехарактерный для данного вида		с дегуста-
		ции	

3. Общая балльная оценка качества ликеро-водочных изделий, коктейлей, аперитивов, бальзамов:

N 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 N 4
к Правилам дегустации этилового спирта
и алкогольной продукции (кроме пива),
утвержденным приказом Председателя
Комитета по государственному контролю
над производством и оборотом
алкогольной продукции Министерства
государственных доходов Республики

Сноска. Приложение № 4 - в новой редакции согласно приказу Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан от 15 мая 2002 года № 103 V021874_ .

Балльная оценка водок

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

2. Показатели качества водок:

N	Показатель качества	Органолептическая характеристика	Балльная оценка	Заключение
1.	Прозрачность и цвет	Бесцветная, прозрачная с блеском жидкость (отлично, хорошо)	2,0	
		Бесцветная, прозрачная, но без блеска жидкость (удовлетворительно)	1,8	
		Мутная или подкрашенная жидкость	ниже 1,8	Снимается с дегустации
2.	Аромат	Ярко выраженный, характерный для данного вида (отлично)	3,8 - 4,0	

		Хороший, характерный для данного вида	3,5 - 3,7 (хорошо)	
		Характерный для данного вида, слабо выраженный	3,2 - 3,4 (удовлет- ворительно)	
		Нехарактерный для данного вида, имеет посторонний грубый аромат	ниже 3,2 с дегуста- ции	Снимается
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 (удовлет- ворительно)	
		Имеет грубый посторонний привкус, нехарактерный для данного вида	ниже 3,3 с дегуста- ции	Снимается

3. Общая балльная оценка водок:

N	Оценка	Общий	Условия, при которых изделие
п/п		балл	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 "удолетворительно"
4.	"Неудовлетворительно"	ниже 8,3	Если хотя бы по одному из показателей имеет оценку "неудовлетворительно"

Приложение N 5

Балльная оценка винодельческой продукции

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

2. Общая балльная оценка качества продукции:

N п/п	Наименование продукции	балльная оценка	Заключение
1.	Вина виноградные, ординарные и обработанные виноматериалы	не менее 8,0	"неудовлетворительно"

2.	Вина виноградные и обработанные		
	виноматериалы:		
	- марочные не менее	8,8	
	- коллекционные не менее	9,2	
		менее 8,8 и 9,2	"неудовлет- ворительно"
3.	Шампанские и игристые вина,		
	не менее:		
	- выдержанные	9,0	
	- обычные	8,6	
4.	Коньяки, не менее:		
	- обычные	8,4	
	- группы "КВ"	8,8	
	- группы "КВВК"	9,2	
	группы "КС"	9,5	