МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33817—
2016**

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, НАПИТКИ СПИРТНЫЕ

Методы органолептического анализа

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии — филиалом Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (ВНИИПБТ — филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от от 6 сентября 2016 г. № 1063-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33817—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Общие положения 2
4 Отбор проб 2
5 Методы органолептического анализа 2
5.1 Определение внешнего вида 2
5.2 Определение цвета 4
5.3 Определение запаха и аромата 4
5.4 Определение вкуса 5
Приложение А (обязательное) Порядок проведения дегустации 6
Приложение Б (рекомендуемое) Формы дегустационных карточек анализируемой продукции 11

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.160.10

Поправка к ГОСТ 33817—2016 Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Приложение А. Пункт А.3.1.1, третий абзац	(70 ± 5) %	(40 – 70) ± 5 %
Пункт А.6.8, второй абзац	Оценку дегустаторов, отличающуюся от вычисленного среднеарифметического значения оценок более чем на 0,30 балла, не учитывают.	Оценку дегустаторов, отличающуюся от вычисленного среднеарифметического значения оценок более чем на 0,30 балла при использовании 10-балльной шкалы и более чем на 2,40 балла при использовании 25-балльной шкалы, не учитывают.

(ИУС № 8 2018 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, НАПИТКИ СПИРТНЫЕ

Методы органолептического анализа

Ethanol from food raw material and strong drinks.
Methods of organoleptic analysis

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на этиловый спирт из пищевого сырья всех видов, зерновой, висковый и ромовый дистилляты и спиртные напитки (далее — продукция) и устанавливает методы органолептического анализа.

Примечание — Методы органолептического анализа применяют при определении органолептических показателей продукции с целью ее идентификации, т. е. установления их тождественности требованиям, предусмотренным рецептурой, технологической инструкцией и нормативным документом на данную продукцию.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 131—2013 Спирт этиловый-сырец из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ 1770—74 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ ISO 3972—2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности

ГОСТ ISO 5496—2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ 5962—2013 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 7190—2013 Изделия ликероводочные. Общие технические условия

ГОСТ ISO 8586—2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей

ГОСТ ISO 8586-1—2011 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

ГОСТ ISO 8589—2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений

ГОСТ 12712—2013 Водка и водки особые. Общие технические условия

ГОСТ 18481—81 Ареометры и цилиндры стеклянные. Общие технические условия

ГОСТ 19908—90 Тигли, чаши, стаканы, колбы, воронки, пробирки и наконечники из прозрачного кварцевого стекла. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные, стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

Издание официальное

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32035—2013 Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 32036—2013 Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 32071—2013 Продукция алкогольная. Ликеры. Общие технические условия

ГОСТ 32080—2013 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 33281—2015 Виски. Технические условия

ГОСТ 33458—2015 Ром. Технические условия

ГОСТ 33723—2016 Дистилляты зерновые. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Общие положения

3.1 Органолептический анализ продукции включает: определение внешнего вида [прозрачности, наличия посторонних включений (частиц)], цвета, запаха, аромата (букета) и вкуса посредством органов чувств человека в соответствии с требованиями ГОСТ 131, ГОСТ 5962, ГОСТ 7190, ГОСТ 12712, ГОСТ 32071, ГОСТ 33281, ГОСТ 33458, ГОСТ 33723.

Для продукции, насыщенной двуокисью углерода, при определении внешнего вида дополнительно определяют игристые свойства.

3.2 Органолептическую оценку осуществляют специалисты-дегустаторы, обладающие специальными знаниями и имеющие опыт работы по оценке органолептических показателей продукции.

Порядок проведения дегустации приведен в приложении А.

4 Отбор проб

4.1 Отбор проб — по ГОСТ 32035, ГОСТ 32036 и ГОСТ 32080.

5 Методы органолептического анализа

5.1 Определение внешнего вида

5.1.1 Определение прозрачности

5.1.1.1 Сущность метода

Метод основан на визуальном определении прозрачности содержимого бутылки в проходящем свете на световом экране.

5.1.1.2 Посуда и реактивы

Бокал дегустационный в соответствии с рисунком 1.

Пробирки из бесцветного стекла вместимостью 10 или 20 $см^3$ по ГОСТ 19908.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

5.1.1.3 Проведение анализа

а) При определении прозрачности 10–20 $см^3$ анализируемой пробы наливают в пробирку из бесцветного стекла и просматривают в проходящем свете на световом экране в сравнении с дистиллированной водой, налитой в аналогичную пробирку.

При отсутствии признаков помутнения продукцию считают прозрачной.

б) При проведении дегустации 40–50 $см^3$ анализируемой пробы наливают в дегустационный бокал в соответствии с рисунком 1. Содержимое бокала просматривают в проходящем свете и определяют прозрачность.

Описательные характеристики прозрачности анализируемой пробы — в соответствии с Б.6 (приложение Б).

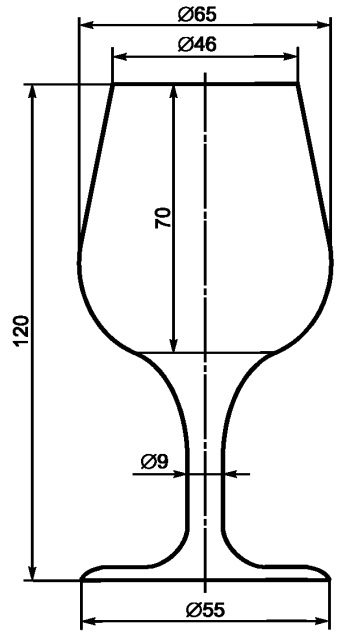

Рисунок 1 — Дегустационный бокал тульпанобразной формы

5.1.2 Определение наличия посторонних включений (частиц)

5.1.2.1 Сущность метода

Метод основан на визуальном определении наличия посторонних включений (частиц) содержимого бутылки в проходящем свете на световом экране.

5.1.2.2 Посуда

Цилиндры по ГОСТ 1770.

Стаканы по ГОСТ 25336.

5.1.2.3 Проведение анализа

Бутылку из прозрачного стекла с продукцией встряхивают, переворачивают вверх дном и в проходящем свете визуально просматривают невооруженным глазом содержимое. При этом тяжелые включения (кусочки стекла, окалины и т. д.) быстро оседают, а легкие (частички укупорочного и фильтрующего материалов, ворсинки, пленки от плохо вымытой бутылки и т. д.) плавают и медленно оседают вниз.

Определение наличия посторонних включений в анализируемой пробе, разлитой в стеклянную упаковку из непрозрачного (матового) стекла, а также в фарфоровую или керамическую упаковку, проводят после перелива ее в сухой и чистый стеклянный цилиндр или стакан соответствующей вместимости, визуально просматривая невооруженным глазом его содержимое в проходящем свете.

Внимательно осматривают внутреннюю поверхность бутылки из прозрачного стекла, отмечая отсутствие или наличие матового или другого налета на дне бутылки или на других ее частях.

Определение наличия посторонних включений (частиц) в этиловом спирте-сырце, этиловом ректификованном спирте, зерновом, висковом и ромовом дистиллятах проводят в анализируемой пробе (не менее 50 $см^3$), налитой в чистый, сухой цилиндр или стакан соответствующей вместимости, предварительно ополоснутый анализируемой пробой.

5.1.3 Определение насыщенности двуокисью углерода

5.1.3.1 Сущность метода

Метод основан на визуальном определении продолжительности выделения диоксида углерода после налива в бокал и ощущении игристости на вкусовых рецепторах.

5.1.3.2 Посуда

Бокал дегустационный в соответствии с рисунком 1.

5.1.3.3 Проведение анализа

40–50 $см^3$ анализируемой пробы наливают в дегустационный бокал в соответствии с рисунком 1. Содержимое бокала просматривают в проходящем свете и определяют игристые свойства анализируемой пробы, насыщенной двуокисью углерода.

Описательные характеристики игристых свойств анализируемой пробы — в соответствии с Б.6 (приложение Б).

5.2 Определение цвета

5.2.1 Цвет спирта, зернового, вискового и ромового дистиллятов, водки и спиртных напитков определяют визуально, а цвет ликеров и ликероводочных изделий — визуально или с применением фотоэлектроколориметра по ГОСТ 32080 (пункт 5.2.1).

5.2.2 Определение цвета визуально

5.2.2.1 Сущность метода

Метод основан на визуальном определении чистоты цвета (или оттенка) анализируемой пробы в проходящем свете на белом листе бумаги и степени его насыщенности.

5.2.2.2 Посуда и реактивы

Пробирки из прозрачного кварцевого стекла вместимостью 10 или 20 $см^3$ по ГОСТ 19908.

Бокал дегустационный (см. рисунок 1) или аналогичный с соответствующими характеристиками.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

5.2.2.3 Проведение анализа

а) В одну пробирку наливают анализируемую пробу спирта или водки, а в другую аналогичную пробирку — дистиллированную воду. Визуально сравнивают цвет содержимого обеих пробирок в проходящем свете на белом листе бумаги.

Пробу анализируемого зернового, вискового или ромового дистиллята, спиртного напитка, ликера или ликероводочного изделия наливают в пробирку и визуально определяют его цвет в проходящем свете. Определяют основную окраску анализируемой пробы. Отмечают интенсивность цвета, степень насыщенности, оттенок и дополнительные тона.

б) При дегустации 40–50 $см^3$ анализируемой пробы наливают в дегустационный бокал в соответствии с рисунком 1. Содержимое бокала просматривают в проходящем свете на белом листе бумаги и определяют цвет анализируемой пробы, наклоняя дегустационный бокал от себя примерно на 35–45°.

Описательные характеристики цвета анализируемой пробы — в соответствии с Б.6 (приложение Б).

5.3 Определение запаха и аромата

5.3.1 Сущность метода

Метод основан на обонятельных ощущениях дегустатора, возбуждаемых летучими веществами, содержащимися в анализируемой пробе.

5.3.2 Средства измерений, посуда и реактивы

Ареометр стеклянный для спирта по ГОСТ 18481.

Термометры жидкостные стеклянные с ценой деления 0,1 или 0,5 °С по ГОСТ 28498.

Цилиндр 2–50 по ГОСТ 1770.

Бокал дегустационный (см. рисунок 1) или аналогичный с соответствующими характеристиками.

Склянка с пришлифованной пробкой.

Вода исправленная (умягченная) или вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

5.3.3 Подготовка к проведению анализа

Анализируемую пробу спирта, зернового, вискового или ромового дистиллята разбавляют исправленной или дистиллированной водой, получая водно-спиртовой раствор объемной долей 40 % при температуре (20 ± 2) °С. Полученный водно-спиртовой раствор помещают в склянку с пришлифованной пробкой, тщательно перемешивают и выдерживают при комнатной температуре в течение двух часов, но не более двадцати четырех часов. После этого водно-спиртовой раствор готов к проведению органолептического анализа.

5.3.4 Проведение анализа

40–50 $см^3$ водно-спиртового раствора, подготовленного по 5.3.2, водки, спиртного напитка, ликера или ликероводочного изделия наливают в дегустационный бокал, перемешивают легкими вращательными движениями, обхватив ладонью нижнюю расширенную часть дегустационного бокала (см. рисунок 1). Подносят бокал с анализируемой пробой к носу и интенсивным прерывистым вдыханием определяют запах или аромат у ободка бокала, затем глубже, в чаше бокала.

Аромат анализируемой пробы оценивают, исходя из аромата сырья, использованного для изготовления анализируемой пробы, отмечая его оттенки и степень насыщенности и типичности.

Запах спирта, аромат зернового, вискового и ромового дистиллятов, спиртных напитков оценивают с учетом компонентного состава анализируемой пробы для каждого конкретного вида продукции, при этом устанавливают наличие или отсутствие посторонних запахов.

При оценке ликеров и ликероводочных изделий отмечают интенсивность, сложение (гармонию) аромата и наличие особых оттенков.

Запах спирта оценивают согласно требованиям ГОСТ 131 и ГОСТ 5962, аромат водки или особой водки — согласно рецептуре и ГОСТ 12712, аромат каждого ликера или ликероводочного изделия — согласно рецептуре изделия и ГОСТ 7190, ГОСТ 32071, аромат вискового дистиллята и виски — согласно ГОСТ 33281, аромат ромового дистиллята и рома — согласно ГОСТ 33458, аромат зерновых дистиллятов — согласно ГОСТ 33723.

Описательные характеристики аромата анализируемой пробы — в соответствии с Б.6 (приложение Б).

5.4 Определение вкуса

5.4.1 Сущность метода

Метод основан на вкусовых ощущениях, вызываемых растворимыми компонентами, находящимися в анализируемой пробе.

Для оценки вкуса анализируемой пробы используют содержимое бокалов после оценки запаха или аромата.

Вкусовые ощущения оценивают по характеру вкуса и выраженности отдельных его оттенков, наличию привкуса, ассимиляции алкоголя.

5.4.2 Посуда

Сосуды для слива и сплевывания анализируемой продукции.

5.4.3 Проведение анализа

Глоток анализируемой пробы (около 10 $см^3$) удерживают в передней части полости рта, затем перемещают на разные участки языка, более чувствительные к тому или другому возбудителю вкуса.

Определение вкуса заканчивают проглатыванием или сплевыванием анализируемой пробы. Время нахождения пробы во рту не должно превышать 5–8 с.

Отмечают интенсивность вкуса, качество, гармонию, наличие особых оттенков, послевкусие, устанавливают наличие или отсутствие посторонних привкусов.

Вкус спирта оценивают согласно требованиям ГОСТ 131 и ГОСТ 5962, вкус водки или особой водки — согласно рецептуре и ГОСТ 12712, вкус каждого ликера или ликероводочного изделия — согласно рецептуре изделия и ГОСТ 7190, ГОСТ 32071, вкус висковых дистиллятов и виски — согласно ГОСТ 33281, вкус ромовых дистиллятов и рома — согласно ГОСТ 33458, вкус зерновых дистиллятов — согласно ГОСТ 33723.

Описательные характеристики вкуса анализируемой пробы — в соответствии с Б.6 (приложение Б).

Приложение А
(обязательное)

Порядок проведения дегустации

А.1 Основные виды дегустации

А.1.1 Рабочая дегустация

Рабочую дегустацию проводят ежедневно в производственных цехах или лаборатории на протяжении всего технологического цикла производства продукции. Ее проводят работники предприятия, принимающие участие в оценке качества продукции.

Рабочая дегустация не требует создания особых условий и осуществляется непосредственно в производственных помещениях.

А.1.2 Производственная дегустация

Производственную дегустацию проводят при решении вопросов, связанных с оценкой качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

На производственной дегустации проходит:

- утверждение продукции нового ассортимента, принятого к внедрению на предприятии;
- анализ продукции, предназначенной для поставки на экспорт;
- решение спорных вопросов в случае жалоб (претензий) от покупателей, торгующих и других организаций;
- проведение выборочного дегустационного анализа разного ассортимента за определенный период (месяц, квартал, год).

Производственная дегустационная комиссия создается на основании приказа руководителя предприятия и состоит из группы ведущих высококвалифицированных специалистов данного предприятия, имеющих опыт работы в данной отрасли промышленности. Дегустационная комиссия на предприятии должна состоять не менее чем из пяти человек, из которых не менее трех являются экспертами-дегустаторами, обученными специфическим особенностям проведения органолептического анализа продукции и имеющими документ, подтверждающий компетентность проведения органолептического анализа продукции.

Заседание производственной дегустационной комиссии проводят в соответствии с программой производственного контроля, но не реже одного раза в месяц.

Заключение о качестве анализируемых проб заносят в протокол или другую форму документа, установленного на конкретном предприятии. В итоговом документе должны содержаться следующие сведения:

- дата проведения дегустации;
- список членов дегустационной комиссии;
- цель дегустации;
- информация об анализируемых пробах, представленных для оценки (наименование предприятия и продукции, данные о партии продукции, дата отбора проб и т. д.);
- результаты оценок дегустаторов;
- заключение о качестве анализируемой пробы;
- подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

А.1.3 Экспертная дегустация

Экспертную дегустацию проводят:

- при решении вопросов о соответствии или несоответствии продукции заявленному типу и наименованию при возникновении споров между сторонами о качестве продукции;
- оценке продукции по просьбе контролирующих организаций;
- проведении анализов при экспортных и импортных поставках продукции при возникновении споров между сторонами о качестве продукции.

В состав экспертной комиссии входят эксперты-дегустаторы и опытные специалисты по ГОСТ ISO 8586-1, ГОСТ ISO 8586.

А.1.4 Конкурсная дегустация

Конкурсную дегустацию проводят на международных и отечественных выставках и конкурсах в целях выявления лучшей продукции. В состав конкурсной дегустационной комиссии входят опытные высококвалифицированные эксперты-дегустаторы. Конкурсные дегустации проводят по специальным, разработанным для конкретного конкурса правилам.

А.1.5 Коммерческая дегустация

Коммерческую дегустацию проводят для решения вопросов об обороте продукции, закупках или поставках продукции. Как правило, дегустацию организует и проводит торгующая организация.

А.1.6 Показательная дегустация

Показательную дегустацию проводит опытный эксперт-дегустатор для широкого круга людей с целью пропаганды культуры потребления продукции и демонстрации основных правил проведения дегустации.

А.1.7 Открытая дегустация

При проведении открытой дегустации пробы снабжают краткой информацией о происхождении, сообщают наименование продукции и предприятия-изготовителя. Открытую дегустацию проводят с обсуждением характерных признаков анализируемой пробы и дегустационной оценки.

Открытой дегустацией может быть рабочая дегустация, производственная дегустация, экспертная дегустация и показательная дегустация.

А.1.8 Закрытая дегустация

При проведении закрытой дегустации анализируемые пробы кодируют группой цифр или букв, устраняют с упаковки признаки, позволяющие идентифицировать представленную пробу.

Перед проведением закрытой дегустации рекомендуется предварительно представить дегустаторам пробу продукции, не участвующую в дегустации, для включения в органолептический анализ оперативной готовности сенсорной памяти дегустатора. Определение ее органолептических показателей сопровождается общим обсуждением, а результаты оценки не учитываются.

А.2 Требования к дегустаторам

А.2.1 Дегустатор должен обладать опытом профессиональной деятельности (не менее трех лет) и опытом работы в области органолептического анализа, а также высокой индивидуальной сенсорной чувствительностью и способностью устанавливать тонкие различия в цвете, аромате и вкусе продукции.

А.2.2 Дегустатор должен пройти общую и специальную подготовку, направленную на совершенствование чувствительности дегустатора в соответствии с ГОСТ ISO 5496 и ГОСТ ISO 3972, а также обучение специфическим особенностям проведения органолептического анализа продукции.

А.2.3 Дегустатор должен знать технологические особенности производства продукции, понимать принципы и методы оценки качества продукции, различать уровни качества оцениваемой продукции.

А.2.4 Дегустатор должен владеть навыками четкого выполнения определенной техники органолептического анализа, а также навыками объективного определения своих ощущений, способами выражения этих ощущений, оценивая их в баллах, а также словарем терминов, принятых в органолептических методах анализа.

А.3 Требование к помещению и оснащению для проведения дегустации

А.3.1 Требования к помещениям для проведения дегустаций

Для проведения органолептического анализа продукции рекомендуется иметь два изолированных помещения: специально оборудованное для работы дегустаторов и подсобное для подготовки проб к анализу.

А.3.1.1 Помещение для работы дегустаторов должно отвечать следующим требованиям:

- температура воздуха в помещении — (20 ±2) °С;
- относительная влажность воздуха — (70 ± 5) %;
- площадь помещения — не менее 15–20 м^2;
- защищено от шума и вибрации;
- хорошо вентилируемое, но без сквозняков;
- окраска стен в светлые тона;
- хорошо освещенное, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникания прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк.

В помещении нельзя курить. Дегустаторы и обслуживающий персонал в день дегустации не должны использовать парфюмерно-косметическую продукцию с выраженным ароматом.

А.3.1.2 Требования к рабочим местам дегустаторов

При проведении открытой дегустации дегустаторы могут располагаться за общим столом. Рабочие места дегустаторов должны быть одинаковы и расположены так, чтобы дегустаторы не мешали друг другу.

При закрытых дегустациях (за исключением рабочих и производственных дегустаций) для самостоятельной работы дегустаторов рекомендуются кабины по ГОСТ ISO 8589 (раздел 5). При невозможности оборудования помещения отдельными кабинами можно использовать столы с перегородками. При отсутствии перегородок места для дегустаторов следует размещать одно за другим за отдельными столами, располагая их так, чтобы члены комиссии не оказывали влияния друг на друга при проведении оценки проб продукции.

Рабочее место председателя дегустационной комиссии следует располагать так, чтобы он мог видеть всех членов комиссии.

Каждое рабочее место должно быть снабжено столом и удобным стулом. Поверхность стола должна быть белая матовая либо стол должен быть накрыт белым листом бумаги или белой скатертью. На столе дегустатора должны быть:

- дегустационный бокал (см. рисунок 1);
- дегустационные карточки;
- основные правила оценки;
- ручка;
- стаканы, нож и вилка из нержавеющей стали;
- посуда для слива и сплевывания напитков;

- салфетки;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую чувствительность (белый хлеб, сливочное масло, питьевая минеральная негазированная вода, сыр, овощи, вареная колбаса, галеты, фрукты (кроме цитрусовых).

А.3.1.3 Подсобное помещение, предназначенное для подготовки проб, должно быть изолировано от дегустационного помещения и оснащено:

- рабочими столами для подготовки проб;
- шкафами для хранения посуды, столовых приборов, рабочего инвентаря;
- холодильниками;
- мойкой с горячей и холодной водой.

А.3.2 Требования к дегустационной посуде

При органолептической оценке продукции используют специальные дегустационные бокалы, форма и размер которых изображены на рисунке 1.

Допускаются незначительные отклонения от указанного размера образца бокала по ширине чаши и высоте ножки, но не более 10–15 мм в сторону увеличения.

Бокалы должны быть строго одинаковы, изготовлены из бесцветного стекла без каких-либо цветных или выгравированных украшений.

После использования бокалы моют водой температурой 35–40 °С, затем ополаскивают несколько раз холодной водой и сушат при температуре 25–30 °С. Вытирать их полотенцем не рекомендуется. При необходимости можно вытирать бокалы чистой льняной салфеткой или другой тканью, не оставляющей ворсинок на стекле. Допускается механическая мойка с применением неароматических моющих средств или ультразвуковая мойка. Хранят чистые бокалы в специальных шкафах, предохраняющих их от посторонних запахов.

А.4 Подготовка проб к проведению дегустации

А.4.1 Способ подачи проб зависит от вида дегустации

А.4.1.1 Подачу проб на открытую дегустацию сопровождают краткой информацией, касающейся вида продукции и его изготовителя.

А.4.1.2 Пробы перед подачей на закрытую дегустацию предварительно кодируют группами цифр или букв. Значения кодов должны быть известны только доверенному лицу, не участвующему в работе в качестве дегустатора. Присвоенные коды должны быть зафиксированы до начала дегустации.

Присутствие членов комиссии, кроме доверенных лиц, при шифровке проб не допускается.

При проведении закрытой дегустации следует удалить все сведения об изготовителе и наименовании продукции, поместив пробы в обезличенную посуду или поместив бутылку в непрозрачный чехол.

До сведения дегустаторов доводят только тип дегустируемой продукции и код шифра.

А.4.1.3 Составляют акт шифровки, в котором указывают: номер пробы продукции, наименование продукции и предприятия-изготовителя, дату розлива и отбора проб, характерные особенности продукции в представленных пробах (рецептуру изготовления, применение новых технологий и т. д.).

Организатор дегустации подписывает акт шифровки, запечатывает его в конверт и передает председателю дегустационной комиссии или его заместителю.

Акт шифровки вскрывает председатель комиссии после окончания дегустации и подсчета результатов оценки органолептических показателей в баллах.

А.5 Порядок представления проб на дегустацию

А.5.1 Дегустацию желательно проводить в первой половине дня. Продолжительность дегустации устанавливает в каждом отдельном случае председатель дегустационной комиссии, руководствуясь целями и задачами дегустации и количеством представленных проб. Сроки проведения дегустации планируют заранее, чтобы члены комиссии могли к ней подготовиться.

А.5.2 Дегустаторы перед началом дегустации должны быть ознакомлены с требованиями нормативного документа, в соответствии с которым изготовлена продукция.

А.5.3 При проведении дегустации следует соблюдать определенную последовательность подачи продукции согласно принятой классификации:

1 спирт этиловый;
2 водки;
3 водки особые;
4 дистилляты: зерновой, висковый и ромовый;
5 напитки спиртные дистиллированные;
6 настойки горькие;
7 джин;
8 настойки полусладкие;
9 аперитивы;
10 напитки десертные;

11 коктейли;
12 настойки сладкие;
13 наливки;
14 пунши;
15 ликеры;
16 кремы;
17 бальзамы.

В каждой вышеуказанной категории дегустируют:

- продукцию с меньшей массовой концентрацией сахара перед продукцией с большей массовой концентрацией сахара;
- при равной массовой концентрации сахара — с меньшей объемной долей этилового спирта перед продукцией с большей объемной долей этилового спирта;
- менее экстрактивную — перед более экстрактивной.

Порядок подачи проб продукции устанавливает в каждом конкретном случае председатель дегустационной комиссии или его заместитель.

Пробы продукции подают на дегустацию после предварительной выдержки для принятия ими температуры (20 ± 2) °С.

Прием пищи дегустатором должен быть не позднее чем за час до начала дегустации.

При дегустации этилового спирта в первую очередь оценивают качество спирта высшей очистки, затем спирта «Экстра», далее «Альфа» и «Люкс».

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

После дегустации 10–15 проб продукции необходимо делать перерыв не менее чем на 10 мин.

А.6 Обработка результатов дегустационной оценки

А.6.1 В зависимости от целей дегустации органолептические показатели продукции выражают в баллах или используют описательные характеристики по органолептическим показателям (прозрачность, цвет, аромат, вкус). Пользуются 10-баллльной шкалой оценок для спирта, дистиллятов: зернового, вискового и ромового, водок, водок особых и спиртных дистиллированных напитков и 25-балльной шкалой — для ликеров и ликероводочных изделий.

100-бальная система может быть использована на международных конкурсных дегустациях.

А.6.2 После органолептической оценки каждой пробы дегустатор записывает свои оценки и при необходимости замечания/комментарии в дегустационную карточку (см. таблицы Б.1, Б.2, Б.3 или Б.4 приложения Б). Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

А.6.3 Характеристику органолептических показателей переводят в количественную оценку, выражаемую в баллах. При использовании 10-балльной шкалы, которая предусматривает характеристику качества продукции по следующим основным показателям: прозрачность, цвет, аромат или запах, вкус, разделение максимальных баллов по отдельным органолептическим показателям следующее:

- внешний вид (прозрачность и цвет) — 2 балла;
- аромат и запах — 4 балла;
- вкус — 4 балла.

При использовании 25-балльной шкалы для оценки ликеров и ликероводочных изделий (кроме спиртных газированных напитков) разделение максимальных баллов по отдельным органолептическим показателям следующее:

- внешний вид (прозрачность и цвет) — 7 баллов;
- аромат и запах — 9 баллов;
- вкус — 9 баллов.

Для оценки эмульсионных ликеров:

- внешний вид (однородность и цвет) — 7 баллов;
- аромат и запах — 9 баллов;
- вкус — 9 баллов.

Для оценки спиртных газированных напитков разделение баллов по отдельным органолептическим показателям следующее:

- внешний вид (прозрачность, цвет, игристые свойства) — 9 баллов;
- аромат и запах — 8 баллов;
- вкус — 8 баллов.

А.6.4 Для разных уровней качества спирта, зерновых, висковых и ромовых дистиллятов, водок, спиртных дистиллированных напитков, ликеров и ликероводочных изделий существуют разные ограничительные баллы, ниже которых проба продукции признается недоброкачественной (см. таблицу Б.5 приложения Б).

А.6.5 Каждый дегустатор по окончании дегустации подписывает дегустационную карточку и передает ее председателю комиссии.

А.6.6 При наличии электронной индикации дегустаторы сообщают председателю дегустационной комиссии свою оценку показом таблиц.

А.6.7 После передачи дегустаторами результатов оценки всех анализируемых проб продукции председателю комиссии рекомендуется провести их обсуждение и обменяться мнениями.

А.6.8 Обработку результатов органолептического анализа проводит секретарь комиссии или другое лицо, назначенное председателем дегустационной комиссии, который вычисляет среднеарифметическое значение представленных оценок, округленных до сотых долей.

Оценку дегустаторов, отличающуюся от вычисленного среднеарифметического значения оценок более чем на 0,30 балла, не учитывают. Из оставшегося количества оценок повторно вычисляют среднеарифметическое значение оценок с точностью до десятых долей, которое является окончательной балльной оценкой данной пробы.

А.6.9 Окончательные результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведенными в нормативных документах на данный вид продукции.

А.6.10 Окончательные результаты органолептической оценки заносят в протокол или рабочий журнал, в котором должны содержаться следующие сведения:

- дата и место проведения дегустации;
- список членов дегустационной комиссии;
- цель дегустации;
- информация о пробах, представленных для дегустации (предприятие — изготовитель продукции, данные о партии продукции, дата отбора проб, коды проб и т. д.);
- результаты оценок дегустаторов;
- заключение;
- рекомендации и решение комиссии;
- подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Формы дегустационных карточек анализируемой продукции

Б.1 Форма дегустационной карточки для спирта, водок и водок особых, зерновых, висковых и ромовых дистиллятов, спиртных дистиллированных напитков приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1 (для 10-балльной системы)

_____
Инициалы, фамилия дегустатора

Порядковый номер	Наименование продукции	Прозрачность, цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка

_____ 20 г.

_____
личная подпись

Б.2 Форма дегустационной карточки для ликеров, ликероводочных изделий (кроме эмульсионных ликеров и спиртных газированных напитков) приведена в таблице Б.2.

Таблица Б.2 (для 25-балльной системы)

_____

Инициалы, фамилия дегустатора

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Отлично	Хорошо	Удовлетво-рительно	Неудовле-творительно	Примеча-ние	Итого
Внешний вид	Прозрачность	3,0 □	3,0 □	2,5 □	2,0 □		
	Цвет	4,0 □	3,5 □	2,5 □	2,0 □		
Аромат (букет)	Чистота	3,0 □	2,5 □	2,0 □	1,5 □		
	Интенсивность	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
	Типичность	4,0 □	3,0 □	2,0 □	1,5 □		
Вкус	Чистота	2,0 □	2,0 □	1,5 □	1,0 □		
	Интенсивность	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
	Стойкость	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
	Типичность	3,0 □	2,5 □	2,0 □	1,0 □		
					ВСЕГО:		

_____ 20 г.

_____

личная подпись

Б.3 Форма дегустационной карточки для спиртных газированных напитков приведена в таблице Б.3.

Таблица Б.3 (для 25-балльной системы)

_____

Инициалы, фамилия дегустатора

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Отлично	Хорошо	Удовлетво-рительно	Неудовле-творительно	Примеча-ние	Итого
Внешний вид	Прозрачность	3,0 □	3,0 □	2,5 □	2,0 □		
	Цвет	4,0 □	3,0 □	2,5 □	2,0 □		
	Игристые свойства	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
Аромат (букет)	Чистота	2,0 □	1,5 □	1,0 □	1,0 □		
	Интенсивность	2,0 □	2,0 □	1,5 □	1,0 □		
	Типичность	4,0 □	3,0 □	2,0 □	1,0 □		
Вкус	Чистота	2,0 □	2,0 □	1,5 □	1,0 □		
	Интенсивность	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
	Стойкость	2,0 □	2,0 □	1,5 □	1,0 □		
	Типичность	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
					ВСЕГО:		

_____ 20 г.

_____

личная подпись

Б.4 Форма дегустационной карточки для эмульсионных ликеров приведена в таблице Б.4.

Таблица Б.4 (для 25-балльной системы)

_____

Инициалы, фамилия дегустатора

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Отлично	Хорошо	Удовлетво-рительно	Неудовлет-ворительно	Примеча-ние	Итого
Внешний вид	Однородность	3,0 □	3,0 □	2,5 □	2,0 □		
	Цвет	4,0 □	3,5 □	2,5 □	2,0 □		
Аромат (букет)	Чистота	3,0 □	2,5 □	2,0 □	1,5 □		
	Интенсивность	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
	Типичность	4,0 □	3,0 □	2,0 □	1,5 □		
Вкус	Чистота	2,0 □	2,0 □	1,5 □	1,0 □		
	Интенсивность	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
	Стойкость	2,0 □	1,5 □	1,5 □	1,0 □		
	Типичность	3,0 □	2,5 □	2,0 □	1,0 □		
					ВСЕГО:		

_____ 20 г.

_____

личная подпись

Б.5 Дегустационная оценка продукции, рекомендованной к выпуску и реализации, приведена в таблице Б.5.

Таблица Б.5

Наименование продукции	Оценка в баллах, не менее
Спирт высшей очистки, «Базис»	8,6
Спирт «Альфа», спирт «Экстра»	8,8
Спирт «Люкс»	9,1
Дистилляты зерновой, висковый и ромовый невыдержанные	8,6
Дистилляты зерновой, висковый и ромовый выдержанные	9,1
Водки на спирте высшей очистки	8,8
Водки на спирте «Экстра», «Альфа»	9,0
Водки на спирте «Люкс»	9,2
Спиртные дистиллированные напитки	9,2
Ликеры, ликероводочные изделия	17,0
Новые виды продукции: спирты, водки, спиртные дистиллированные напитки ликеры и ликероводочные изделия	 Не менее 9,5 Не менее 21,0

Б.6 Описательные характеристики возможных вариантов оценки органолептических показателей продукции приведены в таблице Б.6.

Таблица Б.6

Наименование продукции	Показатель качества	Характеристика показателя качества
Спирт; зерновой, висковый и ромовый дистилляты; водки, водки особые	Прозрачность	Прозрачный, без посторонних включений (частиц) и осадка; прозрачный с блеском и без него; прозрачный с наличием посторонних включений; мутный с опалесценцией;
	Цвет	Бесцветный, без дополнительных оттенков; присутствует дополнительный оттенок; бесцветный; янтарный; коричневый; золотистый; светло-янтарный; светло-коричневый темно-коричневый; светло-золотистый
	Запах	Характерный спиртовый или водочный; резкий спиртовый; наличие постороннего запаха (сильный, слабый);
	Аромат	Специфический аромат, присущий данному сорту спирта или виду водки; наличие постороннего аромата (сильный, слабый); характерный для перерабатываемого сырья; нехарактерный для перерабатываемого сырья; резкий; сложный; слабовыраженный;

Продолжение таблицы Б.6

Наименование продукции	Показатель качества	Характеристика показателя качества
	Аромат	сбалансированный; гармоничный; округленный; с ванильными оттенками; с цветочными оттенками; с фруктовыми оттенками; с оттенками сухофруктов; с оттенками дыма
	Вкус	Характерный для данного сорта спирта или вида водки; характерный для перерабатываемого сырья; нехарактерный для перерабатываемого сырья; присутствует посторонний привкус; наличие горечи; мягкий; резкий; жгучий; гармоничный; сложный; слабовыраженный; сбалансированный; округленный; с ванильными оттенками; с цветочными оттенками; с фруктовыми оттенками; с оттенками сухофруктов; с оттенками дыма
Ликеры и ликероводочные изделия, спиртные дистиллированные напитки	Прозрачность	Прозрачный, без посторонних включений (частиц) и осадка; прозрачный с блеском и без него; прозрачный с наличием посторонних включений; прозрачный с наличием осадка; слабая опалесценция, соответствующая наименованию изделия; сильная опалесценция, не соответствующая наименованию изделия; мутный
	Цвет	Бесцветный; желтый; зеленый; красный; синий; малиновый; рубиновый; вишневый; розовый; янтарный; коричневый; золотистый; карамельный; светло-янтарный; темно-коричневый; светло-золотистый; золотисто-карамельный и др.; характерный для данного изделия или напитка; соответствующий цвету плодов, из которого приготовлено изделие; интенсивность цвета слабая или излишне густая; насыщенный цвет; наличие дополнительных цветных тонов, не соответствующих наименованию изделия или напитка; нехарактерный для данного изделия или напитка

Продолжение таблицы Б.6

Наименование продукции	Показатель качества	Характеристика показателя качества
	Игристые свойства	Обильное и продолжительное выделение диоксида углерода после налива в бокал, ощущение легкого покалывания на языке; обильное, но непродолжительное выделение диоксида углерода после налива в бокал, слабое ощущение легкого покалывания на языке; очень быстрое выделение диоксида углерода; небольшое и очень слабое выделение диоксида углерода
	Аромат	Характерный, полный для данного изделия или напитка; характерный соответствующим фруктам, плодам, ягодам, травам и др.; характерный для перерабатываемого сырья; нехарактерный; слабовыраженный; интенсивный; недостаточно полно выраженный; ярко выраженный; невыраженный; типичный; нетипичный; навязчивый; слаженный; гармоничный; округленный; мягкий; резкий; легкий; свежий; грубый; жесткий; богатый; несвойственный данному виду изделия или напитка; пикантный; пряный; хвойный; осмоленный; дрожжевой; сивушный; сладкий; кислый; маслянистый; сернистый; цветочный; фруктовый; травянистый; острый; зерновой; ромовый; висковый; торфяной; медовый; карамельный; ванильный; шоколадный; дымчатый древесный
	Вкус	Свойственный данному виду изделия или напитка; свойственный соответствующим фруктам, плодам, ягодам, травам и др.;

Окончание таблицы Б.6

Наименование продукции	Показатель качества	Характеристика показателя качества
	Вкус	слабо выраженный; несвойственный данному изделию или напитку; наличие постороннего тона во вкусе; излишне выраженный вкус какого-либо компонента; неприятное послевкусие; безвкусный; слаженный, гармоничный; округленный; мягкий; жгучий; слегка жгучий; богатый; бархатистый; острый; интенсивный; солодовый; хлебный; зерновой; ромовый; с тонами тростниковой патоки; с тонами острых специй; висковый; шоколадный; ванильный; с фруктовым вкусом; медовый; пряный; с карамельным вкусом; пикантный; кисло-сладкий; с горчинкой; солоноватый; солоновато кисло-сладкий

УДК 663.5:543.06:006.35 МКС 67.160.10

Ключевые слова: спирт этиловый-сырец, спирт этиловый ректификованный, спирт этиловый питьевой 95%-ный, дистилляты: зерновой, висковый, ромовый, водки и особые водки, ликеры, изделия ликероводочные, спиртные дистиллированные напитки, горькие настойки, органолептические показатели, внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, прозрачность, дегустационная оценка, дегустатор, дегустационные баллы, балловая оценка, дегустационная карточка

Редактор *Л.Л. Штендель*
Корректор *Г.В. Яковлева*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 08.09.2016. Подписано в печать 26.09.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79.

Набрано в ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Издано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995, Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru