МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32051— 2013

ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ

Методы органолептического анализа

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ГУ ВНИИ ПБиВП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 254-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32051—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52813—2007

6 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

© Стандартинформ, 2013

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ

Методы органолептического анализа

Wine products. Methods of organoleptic analysis

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на винодельческую продукцию (далее — продукция) и устанавливает методы органолептического анализа.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. 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

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

ГОСТ 31730—2012 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

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 «Национальные стандарты» 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **органолептический анализ** (organoleptic analysis): Сенсорный анализ продуктов, вкусовых и ароматических веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

Примечание — Термин не является синонимом сенсорного анализа: его значение имеет ограничения по объекту исследования и числу органов чувств.

3.2 **органолептика** (organoleptica): Область науки, изучающая свойства готовых продуктов, их промежуточных форм и ингредиентов, вызывающих сенсорную реакцию человека.

Издание официальное

3.3 **органолептическая оценка** (organoleptic assessment): Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойство продукта как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Примечание — Качественная оценка выражается с помощью словесных описаний (дескрипторов), а количественная, характеризующая интенсивность ощущения, — в числах (шкалах) или графически.

3.4 **испытатель** (assessor): Лицо, привлекаемое для органолептического анализа.

3.5 **дегустатор** (taster): Испытатель, отобранный испытатель или эксперт, оценивающий органолептические свойства пищевого продукта в основном в полости рта.

Примечание — Термин «дегустатор» не может использоваться в качестве синонима термина «испытатель».

3.6 **дегустация** (tasting): Органолептическая оценка пищевого продукта в полости рта.

3.7 **винодельческий продукт:** Алкогольная продукция, изготовленная в результате: полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла, их перегонкой с последующей выдержкой или без выдержки; полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода.

4 Общие положения

4.1 Методы органолептического анализа продукции включают в себя определение внешнего вида (прозрачность, наличие осадка), цвета, аромата (букета), вкуса посредством органов чувств человека.

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

4.2 Методы органолептического анализа применяют при определении органолептических показателей продукции и при проведении дегустаций.

4.3 Органолептический анализ проводят специалисты, обладающие специальными знаниями и имеющие опыт работы по органолептическому анализу продукции.

Порядок проведения дегустаций приведен в приложении А.

5 Отбор проб

Отбор проб — по ГОСТ 31730.

6 Методы органолептического анализа

6.1 Определение внешнего вида

6.1.1 Метод определения прозрачности

Метод основан на визуальном определении прозрачности продукции в проходящем свете, на световом экране или на щелевом фонаре.

6.1.1.1 Аппаратура

Бокал дегустационный в соответствии с рисунком 1.

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

Цилиндры по ГОСТ 1770.

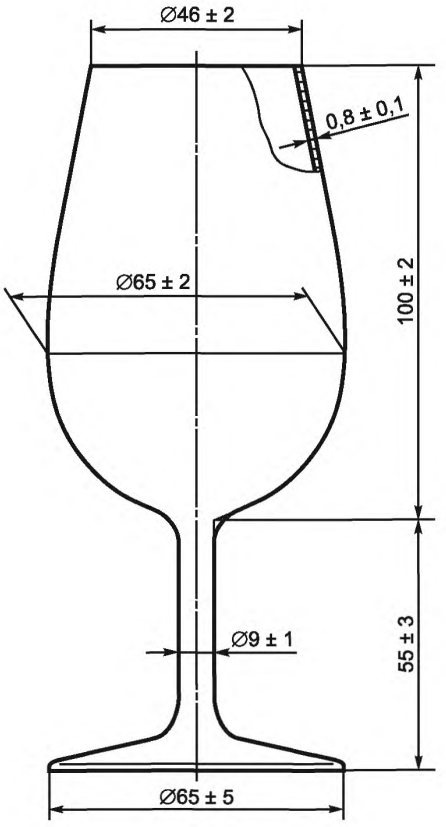
Стаканы по ГОСТ 25336.

Фонарь щелевой с лампой накаливания внутри.

6.1.1.2 Проведение анализа

Определение прозрачности проводят:

а) В лабораториях 10 или 20 $см^3$ анализируемой продукции наливают в пробирку по ГОСТ 19908 и просматривают в проходящем свете. В темноокрашенной продукции прозрачность определяют на световом экране или при помощи щелевого фонаря, поставив пробирку перед щелью включенного фонаря.



Общая высота: (155 ± 5) мм

Общая вместимость: (215 ± 10) см^3

Рисунок 1 — Дегустационный бокал

б) При дегустации 35—70 см^3 анализируемой продукции наливают в дегустационный бокал в соответствии с рисунком 1, просматривают в проходящем свете и определяют прозрачность.

Описательные характеристики прозрачности анализируемой продукции — в соответствии с А.6.6.4.1 (приложение А).

6.1.2 Определение наличия осадка

6.1.2.1 Аппаратура

Цилиндры по ГОСТ 1770.

Стаканы по ГОСТ 25336.

Фонарь щелевой с лампой накаливания внутри.

6.1.2.2 Проведение анализа

Бутылку из прозрачного стекла с анализируемой продукцией встряхивают, переворачивают вверх дном и в проходящем свете визуально просматривают содержимое невооруженным взглядом. Внимательно осматривают внутреннюю поверхность бутылки, отмечая наличие или отсутствие на стенках бутылки плотно осевших частиц осадка («рубашки»).

Определение наличия или отсутствия осадка в анализируемой продукции в непрозрачной таре проводят после встряхивания и перелива содержимого в сухой чистый цилиндр по ГОСТ 1770 или стакан по ГОСТ 25336 соответствующей вместимости с последующим визуальным просмотром анализируемой продукции невооруженным глазом.

Темноокрашенную продукцию просматривают на световом экране или с помощью щелевого фонаря. Описательные характеристики осадка в анализируемой продукции — в соответствии с А.6.6.4.1 (приложение А).

6.1.3 Определение пенистых и игристых свойств продукции, насыщенной двуокисью углерода

6.1.3.1 Проведение анализа

Пенистые и игристые свойства анализируемой продукции определяют визуально в пробе, подготовленной по 6.1.1.2, перечисление б).

Описательные характеристики пенистых и игристых свойств анализируемой продукции — в соответствии с А.6.6.4.1 (приложение А).

6.2 Метод определения цвета

Метод основан на визуальном определении цвета анализируемой продукции на белом фоне в проходящем свете.

6.2.1 Проведение анализа

Определение проводят в пробе, подготовленной по 6.1.1.2, перечисление б). Цвет анализируемой продукции определяют в проходящем свете на белом фоне, наклоняя дегустационный бокал от себя примерно на 35°—45°.

Определяют основную окраску анализируемой продукции, отмечают интенсивность цвета, степень насыщенности, оттенок и дополнительные тона. Описательные характеристики цвета анализируемой продукции — в соответствии с А.6.6.4.2 (приложение А).

6.3 Метод определения аромата (букета)

Метод основан на обонятельных ощущениях, возбуждаемых летучими компонентами, испаряющимися с поверхности анализируемой продукции.

6.3.1 Аппаратура

Бокал дегустационный (см. рисунок 1).

Цилиндры по ГОСТ 1770.

Ареометр стеклянный для спирта по ГОСТ 18481.

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

Склянка с пришлифованной пробкой.

Вода умягченная или вода бидистиллированная.

6.3.2 Подготовка к определению

Коньячный или кальвадосный дистилляты, винный и плодовой дистилляты перед определением аромата разбавляют умягченной или бидистиллированной водой из расчета получения объемной доли этилового спирта в растворе 40 %, наливают в склянку с пришлифованной пробкой, тщательно перемешивают и выдерживают в течение суток при комнатной температуре.

6.3.3 Проведение определения

35—70 $см^3$ анализируемой продукции, подготовленной по 6.3.2, наливают в дегустационный бокал. Для остальной анализируемой продукции определение проводят в пробе по 6.2.1 (после определения цвета).

Сначала определяют аромат анализируемой продукции у ободка бокала. Затем движением руки придают вращение содержимому бокала для смачивания стенок, увеличивая тем самым концентрацию ароматических веществ в воздушной камере бокала. Подносят бокал к носу и интенсивным прерывистым вдыханием воздуха определяют аромат у ободка бокала, затем глубже, в чаше бокала. При определении букета выдержанных вин, коньяков и кальвадосов рекомендуется также понюхать пустой бокал после слива анализируемой продукции.

Отмечают интенсивность, качество, сложение (гармонию) аромата (букета), наличие особых оттенков, устанавливают наличие или отсутствие посторонних запахов.

Описательные характеристики аромата (букета) анализируемой продукции — в соответствии с А.6.6.4.3 (приложение А).

6.4 Метод определение вкуса

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

6.4.1 Аппаратура

Сосуды для слива и сплевывания анализируемой продукции.

6.4.2 Проведение определения

Определение проводят в пробе по 6.3.3 (после определения аромата).

5—6 $см^3$ анализируемой продукции берут в рот и движением языка перемещают ее в полости рта с целью лучшего контакта со всей поверхностью вкусового аппарата. Для получения правильного вкусового ощущения необходимо полностью расслабить мышцы языка и лица. Получив первое впечатление о вкусовых свойствах, втягиванием воздуха через рот вызывают интенсивное испарение анализируемой продукции. Определение вкуса заканчивается проглатыванием или сплевыванием анализируемой продукции. Время нахождения продукции во рту не должно превышать 5—8 с.

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

Описательные характеристики вкуса анализируемой продукции — в соответствии с А.6.6.4.4 (приложение А).

6.5 По результатам органолептического анализа составляется общее впечатление об анализируемой продукции.

Приложение А
(рекомендуемое)

Порядок проведения дегустаций

А.1 Основные виды дегустаций

А.1.1 Рабочая дегустация

Рабочую дегустацию проводят на протяжении всего технологического цикла производства 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 виноматериалов и готовой продукции.

А.1.3 Арбитражная (экспертная) дегустация

Арбитражную (экспертную) дегустацию проводят при решении вопроса о соответствии или несоответствии продукции заявленному типу и наименованию при возникновении споров между сторонами о качестве продукции.

А.1.4 Конкурсная дегустация

Конкурсную дегустацию проводят на выставках и конкурсах для выявления лучшей продукции.

А.1.5 Коммерческая дегустация

Коммерческую дегустацию проводят для решения вопросов об обороте продукции — закупке (в том числе импорт), поставках (в том числе экспорт).

А.1.6 Учебная дегустация

Учебную дегустацию проводят для обучения специалистов основам органолептического анализа или повышения ими квалификации. Учебную дегустацию проводит специалист, квалифицированный в вопросах органолептического анализа продукции.

А.1.7 Показательная дегустация

Показательную дегустацию проводит опытный дегустатор для широкого круга людей с целью пропаганды культуры потребления продукции.

А.1.8 Открытая дегустация

При проведении открытой дегустации пробы снабжают краткой информацией о происхождении, сообщают основные физико-химические показатели, наименование продукции и предприятия-изготовителя. Открытую дегустацию проводит группа дегустаторов с обсуждением характерных признаков анализируемых проб продукции.

А.1.9 Закрытая дегустация

При проведении закрытой дегустации пробы кодируют группой цифр или букв, устраняют с упаковки признаки, позволяющие идентифицировать пробу, сообщая год урожая продукта.

А.1.10 В зависимости от поставленной цели пробу продукции дегустируют без сравнения с другими или проводят сравнительную дегустацию по методам в соответствии с документами, действующими на территории стран, принявших стандарт.

А.1.11 Для проведения производственной, арбитражной и конкурсной дегустаций создаются дегустационные комиссии.

А.2 Требования к дегустаторам

А.2.1 Дегустатор должен обладать опытом профессиональной деятельности и опытом работы в области органолептического анализа, а также высокой индивидуальной органолептической 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 документами, действующими на территории стран, принявших стандарт, а также обучение специфическим особенностям проведения органолептического анализа продукции.

А.2.3 Дегустатор должен знать технологические особенности производства продукции и понимать методы органолептического анализа.

А.2.4 Дегустатор должен владеть навыками четкого выполнения методов органолептического анализа, навыками объективного определения своих ощущений и выражать их в баллах.

А.3 Требования к помещению и оснащению для проведения дегустаций

А.3.1 Требования к помещениям для проведения дегустаций

Для проведения дегустаций рекомендуется иметь два помещения: специально оборудованное для работы дегустаторов и подготовительное, предназначенное для подготовки проб к дегустации.

А.3.1.1 Помещение для работы дегустаторов должно соответствовать требованиям документов, действующих на территории стран, принявших стандарт.

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. Расстояние между ними должно быть таким, чтобы дегустаторы не мешали друг другу.

При закрытых дегустациях для работы дегустаторов рекомендуются индивидуальные испытательные кабины в соответствии с [1]. При невозможности оборудования помещения отдельными кабинами допускается использовать столы с перегородками.

При отсутствии перегородок рабочие места дегустаторов следует размещать одно за другим за отдельными столами, располагая их так, чтобы члены комиссии не оказывали влияния друг на друга при проведении органолептического анализа.

А.3.1.3 Требования к оснащению рабочего места дегустатора

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 скатертью. На столе дегустатора должны быть:

- дегустационный бокал (см. рисунок 1);
- основные правила оценки;
- дегустационные карточки;
- авторучка;
- нейтрализующие средства для восстановления вкусовой чувствительности (кусочки белого хлеба или крекеры нейтрального вкуса и запаха, негазированная питьевая вода);
- сосуды для слива и сплевывания продукции;
- салфетки.

Рекомендуется все рабочие места оборудовать индивидуальным источником освещения для определения прозрачности пробы, а также электрическими или электронными индикационными и передающими приборами, а место председателя — дополнительно прибором для обработки информации.

А.3.1.4 Подготовительное помещение должно быть оборудовано в соответствии с документами, действующими на территории стран, принявших стандарт.

А.3.2 Требования к дегустационной посуде

При органолептическом анализе продукции используют тюльпанообразные дегустационные бокалы, форма и размеры которых изображены на рисунке 1.

При дегустации игристых вин могут использоваться также удлиненные бокалы флюте (высокий и тонкий бокал на длинной ножке, слегка сужающийся и вновь расширяющийся в верхней части наподобие флейты; объем флюте около 180 $см^3$). Для органолептического анализа коньяка и другой продукции с объемной долей этилового спирта не менее 36 % рекомендуется, помимо тюльпанообразного, использовать небольшой бокал вместимостью до 180 $см^3$ с расширенным дном и вытянутой наподобие дымохода верхней частью.

Дегустационные бокалы должны быть одинаковыми, изготовлены из бесцветного стекла без каких-либо цветных или выгравированных украшений. Для исключения психологического влияния цвета продукции на восприятие дегустатора могут использоваться бокалы из синего стекла.

После использования дегустационные бокалы моют горячей, затем ополаскивают несколько раз холодной водой и сушат. 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 продукции к проведению дегустации

А.4.1 Способ подачи проб зависит от вида дегустации

А.4.1.1 Пробы на открытую дегустацию сопровождают информацией, касающейся вида продукции и ее изготовителя.

А.4.1.2 Пробы для закрытой дегустации кодируют группой цифр или букв. Присвоенные коды должны быть зафиксированы до начала дегустации. При проведении закрытой дегустации следует скрыть все сведения об изготовителе и наименовании продукции, поместив бутылку в непрозрачный чехол. До сведения дегустатора доводят код шифра и год урожая.

Составляют акт шифровки, в котором указывают номер пробы продукции, наименование продукции и предприятия-изготовителя (импортера, дистрибьютора), дату розлива и отбора проб, характерные особенности продукции.

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

Перед проведением закрытой дегустации рекомендуется предварительно представить дегустаторам пробу продукции, не участвующую в дегустации. Определение ее органолептических показателей сопровождается общим обсуждением, а результаты оценки не учитываются.

А.5 Порядок представления проб на дегустацию

А.5.1 Дегустацию желательно проводить в первой половине дня. Продолжительность дегустации диктуется ее целями и задачами, а также представляемым количеством проб. Продолжительность дегустации устанавливает в каждом отдельном случае председатель дегустационной комиссии.

Сроки проведения дегустации планируют заранее, чтобы члены комиссии могли к ней подготовиться.

А.5.2 Дегустаторы перед началом работы 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 по категориям:

1 белые вина;

2 белые вина, насыщенные двуокисью углерода;

3 розовые вина;

4 розовые вина, насыщенные двуокисью углерода;

5 красные вина;

6 красные вина, насыщенные двуокисью углерода;

7 специальные вина;

8 плодовые вина;

9 ароматизированные вина;

10 продукция с объемной долей этилового спирта не менее 36 %.

В каждой вышеуказанной категории продукцию с меньшей массовой концентрацией сахара дегустируют перед продукцией с большей массовой концентрацией сахара; при равной массовой концентрации сахаров — с меньшей объемной долей этилового спирта перед продукцией с большей объемной долей этилового спирта; менее экстрактивную перед более экстрактивной; с меньшим сроком выдержки перед более выдержанной.

Порядок подачи проб продукции устанавливает в каждом конкретном случае председатель комиссии.

Рекомендуется выделить вина, насыщенные двуокисью углерода, в отдельную группу, в которой дегустируют сначала белые, затем розовые и красные.

Продукцию с объемной долей этилового спирта не менее 36 % также рекомендуется выделять в отдельную группу, в которой продукцию с меньшей объемной долей этилового спирта дегустируют перед продукцией с большей объемной долей этилового спирта; с меньшим сроком выдержки перед более выдержанными.

А.5.4 Продукцию подают на дегустацию после предварительной выдержки при необходимой температуре:

- белые и розовые вина — от 10 °С до 12 °С, причем нижняя граница больше подходит для сладких вин, а верхняя — для сухих;
- красные вина — от 15 °С до 20 °С (нижняя граница больше подходит для легких молодых фруктовых вин);
- специальные вина — от 16 °С до 20 °С, из них вина с высокой сахаристостью (больше 160 г/дм^3) — от 10 °С до 12 °С;
- игристые и газированные вина белые и розовые — от 8 °С до 10 °С, красные — от 12 °С до 14 °С;
- продукцию с объемной долей этилового спирта не менее 36 % — от 18 °С до 22 °С.

В любом случае необходимо, чтобы продукция одной категории дегустировалась при одинаковой температуре.

Каждую пробу продукции, если нет специальной задачи, дегустируют без сравнения с другими.

А.5.5 Сухие вина рекомендуют дегустировать не более 45 проб в день, другие вина — не более 30 проб в день. После дегустации 10—15 проб делается перерыв не менее 10 мин, во время которого члены комиссии могут съесть хлеба и выпить воды. В один из перерывов могут быть поданы другие продукты и напитки (не острые, не пряные) при условии, что работа будет продолжена не менее чем через 30 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). Может быть использована 10-балльная или 100-балльная шкала оценок.

100-балльную систему используют, как правило, на международных конкурсных дегустациях.

А.6.2 После органолептического анализа каждой пробы дегустатор записывает свои оценки и замечания в дегустационную карточку. Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

При заполнении дегустационных карточек по 100-балльной системе дегустатор ставит пометку в том или ином квадрате в зависимости от своего решения (см. приложение Б). Если продукция имеет отметку «неудовлетворительно» хотя бы по одному показателю более чем у половины дегустаторов, она снимается с дегустации.

А.6.3 Каждый дегустатор по окончании дегустации подписывает дегустационную карточку и передает ее председателю комиссии.

А.6.4 При наличии электронной индикации дегустаторы сообщают председателю дегустационной комиссии свою оценку на дисплей.

А.6.5 После передачи дегустаторами результатов оценки всех анализируемых проб продукции председателю комиссии рекомендуется провести их обсуждение и обменяться мнениями.

А.6.6 Обработку результатов органолептического анализа проводит секретарь комиссии или другое лицо, назначенное председателем.

А.6.6.1 Вычисляется среднеарифметическое значение представленных оценок, округленное с точностью до второго знака после запятой. Для повышения точности конечного результата сильно различающиеся оценки следует исключить, считая их промахами. Из оставшегося количества оценок повторно рассчитывают среднеарифметическое значение с точностью до десятых долей, которое является окончательной балльной оценкой анализируемой пробы.

А.6.6.2 Наиболее простым методом обработки результатов дегустации является определение медианной оценки, которая представляет собой балльную оценку, занимающую среднее место в ряду оценок, выстроенных в порядке возрастания (убывания) числовых значений. При четном количестве дегустаторов из оставшихся двух средних значений принимают более высокий балл.

А.6.6.3 Результат органолептического определения заносят в протокол или рабочий журнал, в котором должны содержаться следующие сведения: дата и место проведения дегустации, состав дегустационной комиссии, цель дегустации, информация о пробах, представленных для дегустации (предприятие — изготовитель продукции, данные о партии продукции, дата отбора пробы, код пробы и т. д.), результаты оценок дегустаторов, заключение, рекомендации и решение комиссии, подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

А.6.6.4 Описательные характеристики органолептических показателей

А.6.6.4.1 Внешний вид

Прозрачность: прозрачное с блеском, прозрачное, опалесцирующее, тусклое, с осадком, мутное, очень мутное. Муть: вуалевидная, синеватая, синяя, мерцающая, шелковистая и др.

Осадок: легкий, тяжелый, кристаллический, аморфный, хлопьевидный, слизистый, творожистый и др.

Пенистые и игристые свойства для вин, насыщенных двуокисью углерода:

игристые свойства: по размеру выделяющихся пузырьков газа — мелкие, средние, крупные; по интенсивности — «игра» сильная, с фонтанированием брызг на поверхности вина, интенсивная, средняя, слабая, очень слабая, вино «мертвое», почти не играющее; по времени — продолжительная, средняя, быстро проходящая, кончающаяся почти сразу после налива вина в бокал;

пенистые свойства: пена мелко-, средне- и крупнодисперсная, «живая», нормальная, «мертвая», сплошная, кольцевая, островная, отсутствует.

А.6.6.4.2 Цвет вина

Белые вина: серебристо-белый, почти бесцветный, светло-зеленый, зеленоватый, слабого настоя трав, светло-соломенный, желтоватый, соломенный, соломенно-желтый, светло-золотистый, золотистый, золотисто-желтый, темно-золотистый, янтарный, темно-янтарный, темно-коричневый и др.

Розовые вина: бледно-розовый, розовый, темно-розовый, цвет молодой лососины и др.

Красные вина: светло-красный, красный, пурпурно-красный, рубиновый, рубиново-красный, темно-красный, темно-рубиновый, гранатовый, вишневый, фиолетово-красный, фиолетово-синий, сине-красный, с луковичным, кирпичным, коричневым оттенком и др.

А.6.6.4.3 Аромат (букет) вина

По интенсивности: яркий, сильный, умеренный и слабый аромат.

По качеству: винный, сортовой, цветочный, плодовый (фруктовый), мускатный, медовый, смолистый, мадерный, хересный и др.

По сложению: раскрывающийся, слаженный, гармоничный, сложный, развитый, мягкий, простой, навязчивый, резкий, острый, негармоничный, окисленный, грубый, разлаженный.

Оттенки в аромате вин: полевых цветов, липы, акации, фиалки, розы, цветов шиповника, вишни, смородины, малины, ежевики, яблока, крыжовника, чернослива, зрелой груши, айвы, дыни, тропических фруктов, цитронный, хлебной корочки, грибов, каленого орешка, специй, сафьяна, молочных сливок, миндаля, ванили, шоколада и др.

Специфический «лисий», «земляничный» тон присутствует только в продуктах, приготовленных с использованием винограда вида «Vitis Labrusca».

Посторонние запахи: сероводородный, гнилостный, плесневой, корковой пробки, землистый, затхлый (плохо обработанной бочки), внутренних покрытий (ацетон, масло, керосин), сырого спирта, фильтр-картона, дрожжевой, уксусный, лекарственный, гераниевый, квашеной капусты, мышиный тон и др.

А.6.6.4.4 Вкус вина

По интенсивности вкус может быть сильный, умеренный, слабый.

Основные типы вкуса: винный, виноградной ягоды, плодовый, медовый, смолистый, мадерный, хересный.

В зависимости от объемной доли этилового спирта вина могут иметь приятный, легкий вкус или жидкий, водянистый, либо приятный, энергичный вкус или неприятный, резкий, жгучий.

Кислотность может быть мягкая, нежная, благородная, свежая или жесткая, резкая, колючая.

Сладость может быть легкая, гармоничная, благородная, медовая или слащавая, назойливая, приторная.

Терпкость может быть бархатистая, мягкая, шелковистая, умеренная или грубая, жесткая.

По полноте вкуса вино может быть пустое, жидкое, бестелесное, легкое, тонкое, полное, экстрактивное, тельное, маслянистое, густое, тяжелое, неуклюжее.

По сложению вкуса вино может быть изысканным, элегантным, гармоничным, богатым, простым, негармоничным, грубым, разлаженным.

Различные оттенки вкуса: шоколада, какао, кофе, мака, меда, корки ржаного хлеба, розы, цитрона, дыни, ананаса, ореха, сафьяна, сливок, дуба, ванили, пряные и др.

Посторонние привкусы: затхлый, плохо обработанной тары, плесневой, корковой пробки, гребней, бензина, краски, ацетона, землистый, фильтр-картона, сырого спирта, металлический, уксусной кислоты, квашеной капусты, сероводорода, дрожжевой, гнилостный, мышиный тон и др.

По общему сложению вино может быть легкое, тонкое, элегантное, крепкое, энергичное, мягкое, тяжелое, массивное, насыщенное, гармоничное, сбалансированное, округлое, живое, нервное, бодрое, жесткое, аскетическое, простое, невыразительное, усталое, агрессивное, негармоничное, разлаженное, грубое, пустое и др.

А.6.6.4.5 При описании органолептических свойств коньяка применяют словесную характеристику:

Прозрачность — по А.6.6.4.1.

Цвет — светло-янтарный, янтарный, золотистый, янтарно-золотистый, темно-янтарный, темно-каштановый, коричневый с тонами крепко заваренного чая и др.

Букет по интенсивности может быть ярким, сильным, умеренным, слабым;

по сложению — слаженным, гармоничным, сложным, раскрывающимся, тонким, богатым, развитым, обедненным, простым, резким, острым, негармоничным, грубым, разлаженным;

оттенки букета составляют ароматы плодово-фруктовые (персик, дыня, черешня, абрикос, инжир, айва, апельсин, грейпфрут, сухофрукты — чернослив, груша), цветочные (полевые цветы, фиалка, липа, лаванда), растительные (мята, папоротник, укроп, сено, табак), смолистые (дуб, сосна, кедр, можжевельник), пряные (ваниль, перец, гвоздика, имбирь), ореховые (лещина, арахис, миндаль), животные (мех, кожа), мыльные (энантовый эфир), поджаренного хлеба, ружейного кремня, дымка, жареного кофе, шоколада и др.

Посторонние запахи: пригорелый, сивушный, сернистого эфира, резины, нефтепродуктов, сырой древесины и др.

Вкус может быть гармоничный, полный, бархатистый, округлый, мягкий, тонкий, изысканный, жгучий, резкий, жесткий, простой, слащавый, с длительным (коротким) приятным (неприятным) послевкусием и т. д.

Оттенки вкуса — маслянистый, мыльный тон энантовых эфиров, привкус горького миндаля, кофе, шоколада, горчинка, слащавость и др.

Посторонние привкусы: металлический, резины, нефтепродуктов, летучих кислот, горечь от некачественного колера и др.

А.6.6.4.6 Другая продукция может быть словесно охарактеризована с использованием характеристик по А.6.6.4.1—А.6.6.4.5.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Примеры дегустационных карточек

Б.1 Пример дегустационной карточки для вин

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №	Год урожая

Показатели		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания	Итого
Внешний вид	Прозрачность Цвет	5 ☐ 10 ☐	4 ☐ 8 ☐	3 ☐ 5 ☐	2 ☐ 4 ☐	1 ☐ 2 ☐		
Аромат (букет)	Чистота Интенсивность Качество	6 ☐ 8 ☐ 16 ☐	5 ☐ 7 ☐ 14 ☐	4 ☐ 6 ☐ 12 ☐	3 ☐ 4 ☐ 10 ☐	2 ☐ 2 ☐ 8 ☐		
Вкус	Чистота Интенсивность Послевкусие Качество	6 ☐ 8 ☐ 8 ☐ 22 ☐	5 ☐ 7 ☐ 7 ☐ 19 ☐	4 ☐ 6 ☐ 6 ☐ 16 ☐	3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 13 ☐	2 ☐ 2 ☐ 4 ☐ 10 ☐		
Гармония/Общее впечатление		11 ☐	10 ☐	9 ☐	8 ☐	7 ☐		

Примечание — Дегустатор отмечает в квадратиках любым знаком (галочка, плюс и др.) свою оценку показателей.

Инициалы, фамилия эксперта _____ Личная подпись _____

«___»_____ 20 г.

ВСЕГО:

Б.2 Пример дегустационной карточки для игристых вин

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания	Итого
Внешний вид	Прозрачность Цвет Пенистые и игристые свойства	5 ☐ 10 ☐ 10 ☐	4 ☐ 8 ☐ 8 ☐	3 ☐ 6 ☐ 6 ☐	2 ☐ 4 ☐ 4 ☐	1 ☐ 2 ☐ 2 ☐		
Аромат (букет)	Чистота Интенсивность Качество	7 ☐ 7 ☐ 14 ☐	6 ☐ 6 ☐ 12 ☐	5 ☐ 5 ☐ 10 ☐	4 ☐ 4 ☐ 8 ☐	3 ☐ 3 ☐ 6 ☐		
Вкус	Чистота Интенсивность Послевкусие Качество	7 ☐ 7 ☐ 7 ☐ 14 ☐	6 ☐ 6 ☐ 6 ☐ 12 ☐	5 ☐ 5 ☐ 5 ☐ 10 ☐	4 ☐ 4 ☐ 4 ☐ 8 ☐	3 ☐ 3 ☐ 3 ☐ 6 ☐		
Гармония/Общее впечатление		12 ☐	11 ☐	10 ☐	9 ☐	8 ☐		

Примечание — Дегустатор отмечает в квадратиках любым знаком (галочка, плюс и др.) свою оценку показателей.

Инициалы, фамилия эксперта _____ Личная подпись _____

«___»_____ 20 г.

ВСЕГО:

Б.3 Пример дегустационной карточки для продукции с объемной долей этилового спирта не менее 36 %

Комиссия №	Образец №	Категория	Код №

Показатели		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Плохо	Примечания	Итого
Внешний вид	Прозрачность Цвет	5 ☐ 5 ☐	4 ☐ 4 ☐	3 ☐ 3 ☐	2 ☐ 2 ☐	1 ☐ 1 ☐	0 ☐ 0 ☐		
Аромат (букет)	Типичность Интенсивность Качество	6 ☐ 9 ☐ 15 ☐	5 ☐ 7 ☐ 13 ☐	4 ☐ 5 ☐ 11 ☐	3 ☐ 3 ☐ 9 ☐	2 ☐ 1 ☐ 7 ☐	1 ☐ 0 ☐ 5 ☐		
Вкус	Типичность Качество Послевкусие	8 ☐ 20 ☐ 12 ☐	7 ☐ 18 ☐ 10 ☐	6 ☐ 14 ☐ 8 ☐	5 ☐ 10 ☐ 6 ☐	4 ☐ 6 ☐ 4 ☐	3 ☐ 2 ☐ 2 ☐		
Гармония/Общее впечатление		20 ☐	18 ☐	14 ☐	10 ☐	6 ☐	2 ☐		

П р и м е ч а н и е — Дегустатор отмечает в квадратиках любым знаком (галочка, плюс и др.) свою оценку показателей.

Инициалы, фамилия эксперта _____ Личная подпись _____

«___»_____ 20 г.

ВСЕГО:

Библиография

[1] ИСО 8589:2007 (ISO 8589:2007) Сенсорный анализ. Руководство по проектированию помещений для исследований (Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms)

УДК 663.2:543.06:006.354 МКС 67.160.10 Н79

Ключевые слова: винодельческая продукция, органолептический анализ, дегустации, внешний вид, прозрачность, осадок, пенистостые и игристые свойства, цвет, аромат, вкус, дегустационный бокал, дегустационные карточки

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 05.11.2013. Подписано в печать 10.12.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 118 экз. Зак. 1488.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru