

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

О.П. Чумак, Т.О. Березка

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
з дисципліни «Дегустаційна оцінка вина та напоїв»

для студентів першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
за освітньо-професійною програмою
«Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
денної та заочної форми навчання

Харків
НТУ «ХП»

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
з дисципліни «Дегустаційна оцінка вина та напоїв»

для студентів першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
за освітньо-професійною програмою
«Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
денної та заочної форми навчання

Затверджено
редакційно-видавничою
радою НТУ «ХП»
Протокол № 1 від «22»06 2018 р

Харків
НТУ «ХП»

2020

Програма, методичні вказівки та контрольні завдання з дисципліни «Дегустаційна оцінка вина та напоїв» для студентів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», освітньо-професійною програмою «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» денної та заочної форми навчання/ Уклад. : О.П. Чумак, Т.О. Березка – Харків: НТУ «ХП», 2020. – 65 с.

Укладачі: Чумак О.П.

Березка Т.О.

Рецензент: Гладкий Ф.Ф.

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння

ЗМІСТ

| | | |
|----------|---|-----------|
| | Вступ | |
| | Програма дисципліни | |
| 1 | Загальні положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію (ЦГДК) виноробної промисловості | 10 |
| | Функції ЦГДК | |
| | Порядок подання на дегустацію зразків виноробної продукції | |
| | Порядок та умови проведення дегустації | |
| | Шкала оцінювання виноробної продукції | |
| 2 | Загальні положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію (ЦГДК) | 25 |
| | Функції ЦГДК | |
| | Порядок подання зразків продукції на дегустацію | |
| | Порядок проведення дегустації | |
| | Бальна оцінка світлого фільтрованого пива | |
| | Бальна оцінка напівтемного фільтрованого пива | |
| | Бальна оцінка темного фільтрованого пива | |
| | Методика органолептичної оцінки якості нефільтрованого пива | |
| | Перелік термінів органолептичної оцінки пива | |
| | Дегустаційна картка оцінки якості пива | |
| | Пам'ятка дегустатора | |
| | Бальна оцінка безалкогольних напоїв | |
| | Бальна оцінка мінеральних та питних вод | |
| | Перелік термінів органолептичної оцінки безалкогольних і слабоалкогольних газованих напоїв, мінеральних та питних вод | |

| | | |
|--|---|--|
| | Дегустаційна картка оцінки якості безалкогольних та слабоалкогольних газованих напоїв | |
| | Дегустаційна картка оцінки якості мінеральних та питних вод | |
| | Загальна бальна оцінка якості безалкогольних напоїв | |
| | Бальна оцінка слабоалкогольних газованих напоїв | |
| | Бальна оцінка тихих вин | |
| | Бальна оцінка газованих вин | |
| | Загальна бальна оцінка коньяків та бренді | |

ВСТУП

Мета курсу – опанування студентами теоретичними та практичними навиками основ дегустаційного аналізу якості продукції, професійних термінів органолептичного оцінювання якості готової продукції, опанування ними методами визначення якісних показників виноматеріалів, напоїв та готової продукції, їх відповідності вимогам чинних стандартів для здійснення ефективної професійної діяльності у виноробній, безалкогольній та пивоварній галузях.

Внаслідок вивчення дисципліни студент повинен уміти давати оцінку товарній якості вина та напоїв, проводити порівнянну оцінку однотипних вин та напоїв від різних виробників, проводити оцінку результатів тих чи інших технологічних впливів (факторів) на якість вина та напоїв, навчатися методиці органолептичної оцінки вин та коньяків та інших напоїв, термінології, системі прийнятої бальної оцінки, а також ознайомлення з основними типами і марками виноробної продукції, пивоварної та безалкогольної продукції. Організувати на сучасному рівні дегустаційну експертизу якості напоїв із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, які дозволяють оцінювати напої різного класу за рівнями якості.

Відповідно до навчального плану студенти слухають лекції, самостійно вивчають матеріал за програмою, виконують одну письмову контрольну роботу. Під час екзаменаційної сесії студенти складають залік.

За структурою це видання містить програму дисципліни та відповідні методичні вказівки щодо виконання кожного розділу.

Матеріал програми складено відповідно до навчальної і робочої програм названої дисципліни. Програма, методичні вказівки з дисципліни «Дегустаційна оцінка вина та напоїв» видаються вперше, державною мовою.

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль № 1

Тема 1. Загальні відомості про науку органолептики.

- 1.1. Органолептичний аналіз та органолептична оцінка.
- 1.2. Фактори, що впливають на формування та зберігання якості продуктів.
- 1.3. Типова класифікація показників якості.

Завдання на самостійну роботу

Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Аналізаторна система людини і механізм сприйняття відчуттів. Характеристика відчуттів і їхня характеристика. Органи чуттів людини і фактори, що впливають на їхню чутливість. Топографія смакового поля поверхні язика.

Тема 2. Психофізіологічні основи органолептики.

- 2.1. Фізіолого-психологічні основи органолептичних методів.
- 2.2. Характеристика п'яти груп органолептичних методів визначення якості продуктів.

Завдання на самостійну роботу

Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення. Смаковий аналізатор людини і смакові сприйняття. Теорії сприйняття смаку та механізм функціонування органу смаку. Класифікація та характеристика смаків, топографія смакового поля поверхні язика. Смакові відчуття і якість продовольчих товарів.

Практичні заняття

Дегустація мінеральної води

Тема 3. Методи дегустаційного аналізу.

- 3.1. Характеристика методів дегустаційного аналізу: методи переваги якості одного продукту над іншим; методи, що базуються на відмінностях; методи, що описують сукупність параметрів, що визначають властивості продукту.

Тема 4. Організація сучасного дегустаційного аналізу.

- 4.1. Загальні правила відбору проб, вимоги до приміщення, підготовка зразків та проведення випробувань.

4.2. Порядок створення дегустаційної комісії та її функції. Види дегустацій..

Завдання на самостійну роботу

Відчуття запаху, його сприйняття і визначення.

.Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху. Класифікація запахів. .Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів. .Вплив зовнішніх умов на відчуття запаху.

Тема 5. Експертна методологія у дегустаційному аналізі.

5.1. Фактори, що впливають на роботу дегустаторів: суб'єктивні та об'єктивні.

5.2. Взаємозв'язок органолептичних та інструментальних показників якості.

Змістовий модуль № 2

Тема 6. Види дегустацій у виноробній промисловості.

6.1. Підготовка до дегустації. Відбір проб для дегустації. Дегустаційний посуд. Час проведення дегустації. 6.2. Кількість зразків та порядок їх подачі на дегустацію. Оформлення документів дегустації.

Завдання на самостійну роботу

Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення. Будова органу зору і механізм сприйняття зорових відчуттів. Функції зору і властивості зорового аналізатора. .Роль зорових відчуттів у сенсорному аналізі товарів.

Тема 7. Техніка дегустації вина.

7.1. Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії вина.

7.2. Особливості дегустації гристих вин.

7.3. Особливості дегустації коньяків.

Практичні заняття

Дегустація вина

Тема 8. Техніка дегустації безалкогольних напоїв.

Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету.
Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії безалкогольних напоїв.

7.2. Особливості дегустації тоніків.

7.3. Особливості дегустації ізотоніків.

7.4. Особливості дегустації квасу.

7.5. Особливості дегустації мінеральної води.

Практичні заняття

Дегустація безалкогольних напоїв

Тема 9. Техніка дегустації пива

Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету.
Характеристика смаку.

Практичні заняття

Дегустація пива

ПОЛОЖЕННЯ
про Центральну галузеву дегустаційну комісію виноробної
промисловості

I. Загальні положення

1.1. Центральна галузева дегустаційна комісія виноробної промисловості (далі - ЦГДК) є головною дегустаційною комісією у виноградарсько-виноробній галузі виробництва виноробної продукції в системі Міністерства аграрної політики та продовольства України.

1.2. ЦГДК у своїй діяльності керується Конституцією України, Законом України "Про виноград та виноградне вино", цим Положенням та іншими нормативно-правовими актами.

1.3. ЦГДК проводить органолептичну оцінку якості виноробної продукції, яка виробляється та пропонується до реалізації суб'єктами господарювання незалежно від форм власності.

1.4. Організаційно-технічне забезпечення роботи ЦГДК здійснює відділ розвитку садівництва, виноградарства та виноробства Департаменту землеробства Мінагрополітики України. Методичне забезпечення ЦГДК здійснюють профільні наукові установи, що належать до сфери управління Мінагрополітики України та Держсільгоспінспекції України та працівники яких є членами ЦГДК.

1.5. ЦГДК утворюється у кількості від 25 до 30 членів.

1.6. До складу ЦГДК включаються кваліфіковані спеціалісти відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства Департаменту землеробства Мінагрополітики України, Держсільгоспінспекції України, працівники інших центральних органів виконавчої влади, Національної академії аграрних наук України, представники галузевих об'єднань, підприємств, установ

та організацій (за погодженням з їх керівниками) з досвідом роботи у виноградарсько-виноробній галузі не менше 10 років.

1.7. У період між засіданнями ЦГДК у разі необхідності оперативного вирішення питань щодо визначення органолептичної оцінки якості виноробної продукції функції ЦГДК виконує Експертна рада ЦГДК, до складу якої входять не менше 10 висококваліфікованих дегустаторів із членів ЦГДК, у тому числі голова ЦГДК (заступник голови ЦГДК).

1.8. Персональний склад ЦГДК та Експертної ради ЦГДК затверджується наказом Мінагрополітики України.

1.9. Про результати роботи Експертної ради ЦГДК члени ЦГДК інформуються на засіданні ЦГДК.

1.10. Члени ЦГДК мають право бути безпосередньо присутніми під час відбору проб зразків виноробної продукції на підприємствах первинного і вторинного виноробства та у суб'єктів господарювання оптової і роздрібною торгівлі за участю представників цих підприємств для подальшого подання проб зразків на дегустацію для оцінки якості.

1.11. Виробництво нових марок виноробної продукції може проводитися лише за наявності позитивного висновку ЦГДК, рішення якої оформлюється протоколом. Згідно з вимогами статті 5 Закону України "Про виноград та виноградне вино" на підставі висновку ЦГДК Мінагрополітики України затверджує нові марки виноробної продукції.

1.12. Відбір проб зразків для дегустації нових марок виноробної продукції проводиться безпосередньо контрольно-виробничою лабораторією виробника за участю представника ЦГДК з дослідних партій виноробної продукції.

Відібрані проби зразків нових марок виноробної продукції направляються на дослідження їх фізико-хімічних властивостей до Центральної лабораторії виноробної промисловості, результати яких оформлюються протоколом досліджень.

Зразки нових марок виноробної продукції направляються до ЦГДК разом з протоколом випробувань.

1.13. Члени ЦГДК можуть користуватися для порівняння зразками виноробної продукції, типовими для тієї місцевості, де їх вироблено.

II. Функції ЦГДК

2.1. ЦГДК може проводити оцінку якості виноробної продукції:

- що виробляється суб'єктами господарювання незалежно від форм власності, а також для затвердження нових марок такої продукції згідно з ДСТУ 3946-2000 "Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення";

- відібраної в процесі виробництва або реалізації відповідними органами державного нагляду (контролю);

- що поставляється на експорт, міжнародні і вітчизняні ярмарки і конкурси;

- у разі виникнення суперечностей між виробником і одержувачем виноробної продукції;

- за зверненням правоохоронних органів тощо.

2.2. ЦГДК надає висновки про якість виноробної продукції, зовнішнього оформлення і закупорювання виноробної продукції, вітчизняних та імпорتنих виноматеріалів, розробляє пропозиції щодо освоєння виробництва або зняття з виробництва окремих марок виноробної продукції, поставки виноробної продукції на експорт, міжнародні і вітчизняні ярмарки і конкурси, розробляє рекомендації з підвищення якості виноробної продукції.

III. Порядок подання на дегустацію зразків виноробної продукції

3.1. Зразки виноробної продукції для дегустації подаються виробником у кількості згідно з нормою витрат на одного дегустатора, але не менше двох

одиниць тари, у яку розливається продукція для реалізації відповідно до законодавства.

Виноматеріали шампанські та коньячні і спирти подаються в кількості двох одиниць місткістю 0,7 дм³.

3.2. Норма витрат на дегустацію зразків вин тихих, ігристих та газованих, шампанського, слабоалкогольних напоїв, вермуту, виноматеріалів - не більше 50 см³; коньяків, міцних алкогольних напоїв виноградного походження, коньячних спиртів - не більше 30 см³ кожного зразка на дегустатора, що бере участь у засіданні ЦГДК (Експертної ради ЦГДК).

3.3. Разом із зразками виноробної продукції до ЦГДК подаються:

- супровідний лист із зазначенням мети дегустації, найменування продукції, року врожаю, сорту винограду, технології виготовлення, даних за обсягами виробництва, фізико-хімічних показників, передбачених чинними стандартами та нормативною документацією;

- акт відбору проб зразків виноробної продукції;

- документи, що підтверджують відповідність виноробної продукції чинним стандартам.

3.4. Для проведення дегустації нових марок виноробної продукції та аналізу сировинної бази виробник додатково надає до Мінагрополітики України:

- звіт про переробку винограду за сортами за попередній рік;

- інформацію про виробництво виноробної продукції за попередній та поточний роки, а також планове виробництво виноробної продукції на наступний рік в обсягах випуску і сортового складу;

- перелік нових марок виноробної продукції, які пропонуються для затвердження, із зазначенням сортового складу винограду у відсотковому співвідношенні;

- проект технічних умов, якщо вимоги до цієї продукції не передбачені чинними стандартами, проект технологічної інструкції та пояснювальну записку відповідно до вимог ДСТУ 3946-2000 "Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення", ГСТУ 18.39-2001 "Технологічні інструкції та рецептури в харчовій промисловості. Загальні положення. Порядок розроблення, узгодження, затвердження, вимоги до змісту і оформлення" та ДСТУ 1.3:2004 "Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначення технічних умов".

3.5. Витрати на придбання необхідних для дегустації продуктів проводяться із розрахунку не більше встановленого неоподаткованого мінімуму доходів громадян на кожного дегустатора на один день роботи.

3.6. Списання зразків виноробної продукції проводиться на підставі протоколу засідання ЦГДК (Експертної ради ЦГДК).

Залишки виноробної продукції після її дегустації передаються виробникам. Вартість зразків продукції, поданих до ЦГДК (Експертної ради ЦГДК), витрати на доставку їх до місця призначення відносяться на рахунок відповідного суб'єкта господарювання.

IV. Порядок та умови проведення дегустації

4.1. Засідання ЦГДК проводяться щомісяця.

За необхідності засідання ЦГДК може скликатися додатково головою ЦГДК, а за його відсутності - заступником голови ЦГДК.

4.2. Дату засідання ЦГДК визначають голова ЦГДК (його заступник) і секретар ЦГДК, про що повідомляються члени ЦГДК не пізніше ніж за 10 днів до дня засідання ЦГДК.

4.3. Засідання ЦГДК скликаються головою або заступником голови ЦГДК.

На засідання можуть запрошуватися спеціалісти виноробної галузі і заінтересованих підприємств, установ та організацій.

4.4. Засідання ЦГДК (Експертної ради ЦГДК) є правомочним, якщо на ньому присутні не менше ніж 75 відсотків загальної кількості членів ЦГДК (Експертної ради ЦГДК).

4.5. Виконання окремих завдань з визначення якості виноробної продукції з виїздом на місце виробництва виноробної продукції може бути доручено не менше ніж трьом членам ЦГДК.

4.6. Органолептична оцінка виноробної продукції на засіданнях ЦГДК та Експертної ради ЦГДК проводиться відкритим або закритим способом.

За відкритого способу членам ЦГДК чи Експертної ради ЦГДК повідомляють всі основні відомості про зразок виноробної продукції, його назву, вік, основні кондиції, виробника тощо.

За закритого способу зразки шифрують і дегустують під номерами без повідомлення дегустаторам виробника виноробної продукції. До відома дегустаторів доводиться лише тип виноробної продукції, який представлено на дегустацію.

4.7. Шифрування поданих на дегустацію зразків проводиться у день дегустації за дорученням голови ЦГДК (його заступника) секретарем ЦГДК чи довіреною особою зі складу членів ЦГДК, попередженою про необхідність дотримання таємниці шифрування зразків.

Кожному зразку присвоюється певний номер, складається акт шифрування, у якому вказуються номери зразків, найменування виноробної продукції і виробника, дата розливу, характерні особливості зразка, стан зразків (збереження укупування, наявність етикетки тощо) та наявність акта відбору проб зразків.

Акт шифрування підписується, запечатується в конверт і передається голові ЦГДК (заступнику голови ЦГДК).

Присутність членів ЦГДК та інших спеціалістів, крім довіреної особи, під час шифрування зразків не допускається.

Акт шифрування розкривається лише після закінчення дегустації і обговорення зразків.

4.8. Дегустація виноробної продукції повинна проводитись у спеціальному світлому приміщенні, з чистим, без сторонніх запахів, повітрям. Температура в приміщенні для дегустації рекомендується в межах 15-16°C.

Стіл може бути загальним для всіх дегустаторів або окремим для кожного з них для унеможливлення контактів між дегустаторами.

На дегустаційному столі повинен стояти графин з чистою водою та посуд для зливу залишків виноробної продукції.

Дегустаційні бокали повинні бути простими і легкими, без прикрас, виготовлені з тонкого, абсолютно безбарвного скла, яке не має ніяких відтінків, що могло б змінювати забарвлення виноробної продукції.

Форма дегустаційних бокалів повинна бути тюльпаноподібна або яйцеподібна, місткістю приблизно 150 мл, але під час однієї дегустації в усіх дегустаторів бокали повинні бути однаковими.

4.9. Порядок подачі виноробної продукції на дегустацію повинен бути таким, щоб якомога менше втомлювати дегустаторів і не допускати впливу попередньої проби на наступну.

Максимальна кількість зразків не повинна перевищувати 70 за робочий день.

4.10. Для об'єктивності органолептичної оцінки якості зразків виноробної продукції засідання ЦГДК необхідно проводити для окремих груп виноробної продукції.

4.11. Загальні правила подачі зразків виноробної продукції на дегустацію:

4.11.1. Зразки подаються на дегустацію за такої температури (°C):

| | |
|--|-------|
| шампанське, ігристі та газовані вина, слабоалкогольні напої виноградного походження | 8-12 |
| білі та рожеві столові вина ординарні та марочні | 12-16 |
| червоні столові вина | 16-20 |
| кріплені та десертні вина, коньяки, бренді, міцні алкогольні напої виноградного походження | 16-18 |
| плодово-ягідні вина, вермути | 16-18 |

4.11.2. Спочатку подаються менш солодкі, з меншою об'ємною часткою етилового спирту і менш екстрактивні вина (алкогольні напої виноградного походження).

4.11.3. За однакової цукристості подаються вина (алкогольні напої виноградного походження) з меншим умістом спирту, а за однакової міцності - менш солодкі.

4.11.4. В одній і тій самій категорії спочатку дегустуються білі вина (алкогольні напої виноградного походження), потім рожеві, а потім червоні.

4.11.5. Вина молоді дегустуються перед більш старими за віком, менш ароматичні - перед більш ароматичними.

4.11.6. Колекційні вина, які мають осад, перед дегустацією підлягають декантації для доведення до однорідності зразка.

4.11.7. Виноробна продукція подається на дегустацію в такій послідовності:

- вина виноградні столові: сухі, напівсухі, напівсолодкі;
- вина виноградні кріплені: міцні, десертні, лікерні;
- бренді ординарні;

- коньяки ординарні;
- бренді витримані;
- бренді марочні;
- коньяки марочні;
- коньяки колекційні;
- газовані вина: сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі;
- шампанські та ігристі вина: екстра брют, брют, екстра сухі, сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі;
- слабоалкогольні напої: тихі, газовані;
- вермути: сухі, міцні, десертні.

4.11.8. Плодово-ягідні вина подаються в такій самій послідовності, як і вина виноградні.

4.12. Залежно від мети та виду дегустації послідовність подання виноробної продукції може змінюватися і визначатися головою ЦГДК.

Після дегустації окремої групи або 10-15 зразків в одній групі необхідно робити перерву не менш як на 10 хвилин для відновлення смакових здібностей.

4.13. Зразки виноробної продукції на засідання ЦГДК подаються в передбаченій чинними нормативними документами скляній тарі, а також у сувенірних пляшках та художньо оформленому посуді із скла, глазурованої кераміки або дерева, упаковки типу "Tetra-Pak" і "Bag in box" і представляються керівником виробника або технологом, начальником чи завідувачем лабораторії.

4.14. Перед поданням на дегустацію зразків виноробної продукції проводяться дослідження їх фізико-хімічних властивостей у Центральній лабораторії виноробної промисловості. Невідповідність зразка виноробної продукції вимогам чинних стандартів, нормативної документації за одним із

показників, виявлена під час проведення дегустації, є підставою для зняття зразка з дегустації.

4.15. Оцінювання якості виноробної продукції проводиться за 10-бальною або 100-бальною системою згідно зі шкалою оцінювання виноробної продукції, наведеною в додатку 1 до цього Положення.

4.16. Середній бал визначається як середня арифметична величина з оцінок членів ЦГДК, які беруть участь у засіданні.

4.17. Виноробна продукція рекомендується до затвердження як нова марка виноробної продукції при одержанні відповідних дегустаційних оцінок, але не нижче наведених у додатку 1 до цього Положення.

4.18. Оброблені виноматеріали і купажі коньяків перед розливом оцінюються на рівні готової продукції.

4.19. Виноматеріали необроблені, одержані в сезон виноробства, а також спирти молоді рекомендуються для виробництва готової продукції у разі отримання оцінок не нижчих, ніж наведено в шкалі оцінювання виноматеріалів та спиртів (додаток 2 до цього Положення).

4.20. Після закінчення дегустації групи представлених зразків проводиться обговорення дегустованих зразків під керівництвом головуючого на засіданні.

При цьому члени ЦГДК висловлюють своє враження щодо якості і пропозиції щодо її покращення.

4.21. Дегустатори записують у свої дегустаційні листи ([додатки 3, 4](#) до цього Положення) дані ними бальні оцінки щодо кожного зразка виноробної продукції, після закінчення дегустації підписують дегустаційні лист і передають їх секретареві для обробки результатів та розрахунку середньої оцінки.

4.22. Під час підрахунку середньої арифметичної оцінки щодо кожного зразка враховуються лише оцінки, надані членами ЦГДК.

Особи, запрошені на дегустацію, можуть оцінювати якість виноробної продукції, брати участь в обговоренні представлених зразків без урахування їх оцінки під час підрахунку середньої арифметичної оцінки.

4.23. Рішення ЦГДК (Експертної ради ЦГДК) приймається 2/3 голосів присутніх на засіданні членів ЦГДК.

У разі рівної кількості голосів голос голови, а в разі його відсутності - заступника голови ЦГДК є вирішальним.

4.24. Рішення ЦГДК (Експертної ради ЦГДК) на підставі дегустаційних листів членів ЦГДК (Експертної ради ЦГДК) оформлюється протоколом, який підписують голова (заступник голови) і секретар ЦГДК.

4.25. У протоколі зазначаються:

- дата і місце проведення дегустації;
- мета дегустації;
- персональний склад учасників дегустації;
- перелік дегустованої продукції з органолептичною характеристикою і бальною оцінкою;
- висновки за результатами дегустації.

4.26. До протоколу додаються дегустаційні листи присутніх на засіданні членів ЦГДК (Експертної ради ЦГДК).

4.27. У разі проведення виставок, конкурсів та оглядів протокол ЦГДК (Експертної ради ЦГДК) є підставою для нагородження переможців.

Додаток 1

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію
виноробної промисловості

ШКАЛА

оцінювання виноробної продукції

| Найменування продукції | Оцінка за 10-бальною та 100-бальною системою, не нижче | | | |
|--|--|-----------|----------------------|-----------|
| | готова продукція | | нові марки продукції | |
| | 10 балів | 100 балів | 10 балів | 100 балів |
| Вина ординарні | 8,0 | 74 | 8,4 | 80 |
| Вина ординарні витримані | 8,2 | 76 | 8,6 | 82 |
| Вина марочні | 8,8 | 86 | 9,2 | 92 |
| Вина колекційні | 9,2 | 90 | 9,4 | 95 |
| Вина контрольованих найменувань за походженням | 9,4 | 94 | 9,6 | 97 |
| Шампанське та ігристі вина акратофорної шампанізації | 8,8 | 86 | 9,0 | 92 |
| Шампанське та ігристі вина пляшкової шампанізації | 8,9 | 88 | 9,1 | 93 |
| Шампанське колекційне | 9,0 | 90 | 9,2 | 95 |
| Вина газовані | 8,2 | 76 | 8,6 | 82 |
| Бренді ординарні | 8,2 | 76 | 8,4 | 82 |
| Коньяки ординарні 3 зірочки | 8,3 | 78 | 8,5 | 84 |

| | | | | |
|---|-----|----|-----|----|
| Коньяки ординарні 4 зірочки | 8,5 | 80 | 8,7 | 86 |
| Коньяки ординарні 5 зірочок | 8,7 | 83 | 8,9 | 88 |
| Бренді витримані та марочні | 8,8 | 80 | 9,0 | 86 |
| Коньяки марочні групи КВ | 9,0 | 88 | 9,2 | 93 |
| Коньяки марочні групи КВВЯ | 9,2 | 90 | 9,4 | 95 |
| Коньяки марочні групи КС | 9,4 | 94 | 9,6 | 97 |
| Коньяки колекційні | 9,6 | 96 | 9,8 | 98 |
| Вермут | 8,0 | 74 | 8,4 | 80 |
| Міцні алкогольні напої виноградного походження | 8,0 | 74 | 8,2 | 80 |
| Вина та напої плодово-ягідні | 8,0 | 74 | 8,2 | 80 |

Додаток 2

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію
виноробної промисловості

ШКАЛА

оцінювання виноматеріалів та спиртів

| Найменування продукції | Оцінка за 10-бальною та 100-бальною системою, не нижче | |
|---|--|----|
| Виноматеріали виноградні необроблені ординарні | 7,5 | 70 |
| Виноматеріали для закладання на витримку | 7,8 | 72 |

| | | |
|---|-----|----|
| Виноматеріали для закладання на витримку для вин контрольованих найменувань | 8,4 | 80 |
| Шампанські виноматеріали і виноматеріали для ігристих вин (для акратофорного способу) | 7,8 | 72 |
| Шампанські виноматеріали для пляшкової шампанізації | 8,0 | 74 |
| Виноматеріали коньячні | 7,5 | 70 |
| Виноматеріали плодово-ягідні необроблені | 7,3 | 68 |
| Спирти коньячні молоді | 7,5 | 70 |
| Спирти коньячні витримані | 8,0 | 74 |
| Спирти плодови | 7,4 | 69 |

Додаток 3
до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію
виноробної промисловості

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ № _____

Прізвище, ім'я, по батькові дегустатора

" ____ " _____ 20__ року

| № з/п | Найменування продукції | Рік врожаю | Елементи оцінки | | | | | | Примітки |
|-------|------------------------|------------|--------------------------|--------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------------|----------|
| | | | Прозо-рість до 0,5 балів | колір до 0,5 балів | букет/аромат до 3,0 балів | смак до 5,0 балів | типовість до 1,0 бала | загальний бал до 10,0 балів | |
| | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Підпис дегустатора _____

Додаток 4

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію
виноробної промисловості

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ № _____

Прізвище, ім'я, по батькові дегустатора

" ____ " _____ 20__ року

Найменування продукції

| № з/п | Характеристики | Чудо- во | Дуже добре | Добре | Задовіль- но | Незадовільно | Примітки |
|---------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------|
| Зовнішній вигляд | Прозорість | <input type="checkbox"/> 5 | <input type="checkbox"/> 4 | <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 1 | |
| | Колір | <input type="checkbox"/> 10 | <input type="checkbox"/> 8 | <input type="checkbox"/> 6 | <input type="checkbox"/> 4 | <input type="checkbox"/> 2 | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| Букет/ аромат | Інтенсивність | <input type="checkbox"/> 11 | <input type="checkbox"/> 10 | <input type="checkbox"/> 8 | <input type="checkbox"/> 5 | <input type="checkbox"/> 3 | |
| | Якість | <input type="checkbox"/> 19 | <input type="checkbox"/> 16 | <input type="checkbox"/> 14 | <input type="checkbox"/> 12 | <input type="checkbox"/> 9 | |
| Смак | Інтенсивність | <input type="checkbox"/> 14 | <input type="checkbox"/> 12 | <input type="checkbox"/> 10 | <input type="checkbox"/> 7 | <input type="checkbox"/> 4 | |
| | Якість | <input type="checkbox"/> 30 | <input type="checkbox"/> 26 | <input type="checkbox"/> 22 | <input type="checkbox"/> 18 | <input type="checkbox"/> 14 | |
| Гармонія/загальне враження | | <input type="checkbox"/> 11 | <input type="checkbox"/> 10 | <input type="checkbox"/> 9 | <input type="checkbox"/> 8 | <input type="checkbox"/> 7 | |
| Загальний бал до 100 балів | | | | | | | |

Підпис дегустатора _____

2 ПОЛОЖЕННЯ

**про Центральну галузеву дегустаційну комісію
з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв,
мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів**

I. Загальні положення

1.1. Центральна галузева дегустаційна комісія (далі - ЦГДК) з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів (далі - напоїв) організовується для проведення органолептичної оцінки якості (далі - оцінка якості) вищевказаної продукції, що виробляється, та нових видів, які пропонуються для поставлення на виробництво.

1.2. ЦГДК з оцінки якості напоїв у своїй роботі керується цим Положенням та іншими нормативно-правовими актами.

1.3. Склад ЦГДК затверджується наказом Мінагрополітики за поданням Департаменту харчової промисловості.

1.4. До складу ЦГДК входять кваліфіковані спеціалісти Української галузевої компанії по виробництву пива, безалкогольних напоїв та мінеральних вод "Укрпиво", Департаменту харчової промисловості Мінагрополітики, МОЗ, Держспоживстандарту, Мінекономіки та представники інших заінтересованих організацій (за згодою) з правом дорадчого голосу.

Кількісний склад ЦГДК - 15-19 фахівців.

1.5. При підрахунку середньоарифметичної оцінки кожного зразка враховуються тільки оцінки, дані членами ЦГДК. Особи, запрошені на дегустацію, можуть оцінювати якість напоїв, брати участь в обговоренні поданих зразків без урахування наданих ними оцінок при підрахунку середньоарифметичної оцінки зразків.

1.6. За дорученням голови ЦГДК, за потреби, оцінка якості напоїв може проводитись з виїздом на місце. Така оцінка може бути доручена не менше ніж трьом членам ЦГДК.

II. Функції ЦГДК

2.1. Оцінка якості напоїв, що виробляються, та нових видів, які пропонуються для поставлення на виробництво.

2.2. Оцінка якості напоїв, призначених для поставки на експорт.

2.3. Оцінка якості напоїв, призначених для подання на міжнародні та вітчизняні виставки, ярмарки, огляди.

2.4. Розгляд та прийняття рішень щодо впровадження підприємствами-виробниками заходів, спрямованих на поліпшення якості напоїв та зовнішнього оформлення.

III. Порядок подання зразків продукції

3.1. Подання зразків напоїв на засідання ЦГДК проводиться спеціалістом заводу-виробника (технологом, начальником лабораторії, начальником ВТК, головним технологом, пивоваром).

3.2. Разом із зразками напоїв, які подаються на дегустацію для оцінки якості, розробник подає:

- коротку характеристику зразка;
- акт відбору проб;
- декларацію виробника.

На нові види додатково подаються:

- проект технічних умов;
- проект технологічної документації (рецептура (за згодою), технологічна інструкція);
- протокол випробувань продукції.

3.3. Зразки напоїв для дегустації подають у кількості не менше ніж 10 пляшок по 0,5 л або інших місткостей у відповідному перерахунку.

3.4. Норма витрат пивобезалкогольної продукції встановлюється 100 куб.см кожного зразка на одного дегустатора, що бере участь у дегустації.

3.5. Вартість напоїв, що подають на ЦГДК, і витрати з їх доставки відносяться на рахунок підприємства-виробника.

3.6. Витрати коштів на придбання необхідних для проведення дегустації продуктів для нейтралізації смаку проводяться відповідно до кошторису, затвердженого дирекцією ЗАТ "Укрпиво".

IV. Порядок проведення дегустації

4.1. Засідання ЦГДК скликається головою або заступником голови.

4.2. Засідання ЦГДК є правомочним, якщо на ньому присутні не менше сімдесяти п'яти відсотків членів ЦГДК. Рішення ЦГДК приймається не менше як 2/3 голосів присутніх членів ЦГДК.

У разі рівної кількості голосів - голос голови, а в разі його відсутності - заступника голови ЦГДК є ухвальним.

4.3. Засідання ЦГДК проводиться згідно із затвердженим графіком проведення дегустації. За необхідності може скликатися додатково головою комісії, а в разі його відсутності - заступником голови.

4.4. Оцінка якості напоїв на засіданнях ЦГДК проводиться, як правило, закритим способом, тобто зразки шифруються і дегустуються під номерами, без повідомлення дегустаторам найменування заводу-виробника. До відома дегустаторів доводиться тільки тип напою, що дегустується, а також основні вимоги до напою даного типу (характерні особливості смаку і аромату, ступінь хмельової гіркоти - для пива і т.п.).

4.5. Шифровку поданих на дегустацію зразків проводить в день дегустації за дорученням голови або його заступника спеціальна довірена особа, попереджена про необхідність дотримання таємниці шифровки зразків. Зразки напоїв розпаковуються, кожному зразку присвоюється певний номер, складається акт шифровки, в якому вказуються номери зразків, найменування напою і заводу-виробника, дата розливу, характерні особливості зразка (при дегустації

дослідних зразків - нові прийоми технології, види використаної сировини), стан зразків (збереження пломб на упаковці, наявність етикеток) і наявність акта відбору проб. Акт шифровки підписується, запечатується в конверт і передається голові (або заступнику голови) ЦГДК. Розкривається акт шифровки тільки після закінчення дегустації і обговорення зразків. Присутність членів ЦГДК та інших спеціалістів, крім довіреної особи, при шифровці зразків не допускається.

4.6. За рішенням голови ЦГДК в окремих випадках може проводитись порівняльна дегустація напоїв відкритим способом, без попередньої шифровки зразків. При цьому якість зразків, що дегустуються, порівнюється із зразком, що прийнятий за контрольний, і робляться відповідні висновки.

Дегустація нових видів напоїв проводиться відкритим способом.

4.7. Дегустація оцінки напоїв проводиться в приміщеннях із спеціально обладнаними індивідуальними робочими місцями для кожного дегустатора, які забезпечують: відсутність можливих контактів між дегустаторами, наявність спеціального освітлення для оцінки прозорості напою, можливість спостерігати за ходом визначення піноутворення пива, проведеного в залі дегустації під контролем голови ЦГДК (запропонована схема розміщення робочих місць дегустаторів наведена в додатку 1).

Температура в приміщенні для дегустації рекомендується в межах 18-25 град.С, сторонніх запахів у ньому не повинно бути.

4.8. Порядок подачі продукції на дегустацію

Пиво - за зростанням масової частки сухих речовин у початковому суслі:

- світле;
- напівтемне;
- темне.

Питні води:

- негазовані;
- газовані.

Мінеральні води:

- природні столові;
- лікувально-столові;
- лікувально-столові змішаного типу.

Безалкогольні напої - за зростанням масової частки сухих речовин:

- негазовані;
- газовані.

Сиропи - за зростанням масової частки сухих речовин.

Концентрати.

Слабоалкогольні напої - за зростанням масової частки сухих речовин і алкоголю.

4.9. Обмінювання поглядами, розмови між дегустаторами в ході проведення органолептичної оцінки напоїв не допускаються.

4.10. Кількість зразків напоїв, що подаються на засідання ЦГДК визначається затвердженим графіком подання продукції на дегустацію. При цьому після оцінки кожних п'яти зразків одного виду продукції робиться перерва не менше ніж 5 хвилин, перед дегустацією нового виду продукції - 10-15 хвилин.

4.11. Після дегустації кожного зразка як нейтралізуючий засіб рекомендується використовувати білий висушений хліб, хлібні палички, печиво та ін.

4.12. Зразки напоїв, що дегустуються, повинні мати температуру 12 ± 2 град.С. Гарячі напої дегустуються за температури 40 ± 5 град.С.

4.13. Сиропи і концентрати розбавляють охолодженою водою до $12 \pm 0,2$ град.С відповідно до передбачених нормативних документів

і дегустують як безалкогольні напої, без оцінки насиченості діоксидом вуглецю.

4.14. Невідповідність зразка напою вимогам стандарту навіть за одним із показників, виявлена при проведенні контрольного аналізу або в процесі дегустації, є підставою для зняття зразка з дегустації і оцінки його "незадовільно".

4.15. Органолептична оцінка якості напоїв здійснюється кожним дегустатором індивідуально за встановленою бальною системою (додатки 2, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 15, 16).

4.16. Для дегустації напій наливають в чисті бокали циліндричної форми із безбарвного скла місткістю 150-200 куб.см.

4.17. Визначення піноутворення пива (висота піни в мм, її стійкість в хвилинах) проводиться за дорученням голови або його заступника одним із членів ЦГДК за спеціальною методикою (додаток 5). При цьому за інтенсивністю і тривалістю виділення газу після наливу в склянку визначають насичення діоксидом вуглецю. Секретар ЦГДК повідомляє дегустаторам і учасникам результати визначення за кожним зразком пива і відповідну йому єдину бальну оцінку за даним показником.

4.18. Колір зразків пива, що дегустуються, а також насиченість діоксидом вуглецю пива, безалкогольних напоїв, питних і мінеральних вод визначається в лабораторії перед дегустацією. Результати визначення заносяться в акт, який підписується завідувачем лабораторії і надається голові ЦГДК. Секретар ЦГДК повідомляє дегустаторам колір та піноутворення кожного зразка пива і відповідні їм єдині бальні оцінки; щодо безалкогольних і слабоалкогольних газованих напоїв, питної та мінеральної води повідомляється тільки насиченість діоксидом вуглецю.

4.19. Дегустатор записує в своїй дегустаційній картці (додатки 8, 13, 14) відповідну їм бальну оцінку органолептики за

кожним показником напою, що оцінюється, і повідомлену секретарем єдину оцінку кольору, піни і піностійкості зразків пива. За кожним зразком дегустатор підраховує загальну бальну оцінку, після закінчення дегустації всіх зразків підписує картку і передає секретарю.

4.20. Якщо при оцінці зразка напою, що дегустується, показник смаку дегустатором оцінений як задовільний, то при інших більш високих оцінках за іншими показниками загальний бал даному зразку вище "задовільно" даватися не може. Аналогічно при оцінці "незадовільно" за показником смаку дегустатор незалежно від оцінок за іншими показниками ставить за даний зразок загальну оцінку "незадовільно".

4.21. Обробка результатів дегустаційної оцінки зразків проводиться таким чином:

- спочатку розраховується середнє арифметичне значення всіх поставлених дегустаторами оцінок за кожним зразком з округленням до першого знака після коми;

- потім оцінки дегустаторів, що відрізняються від розрахованого середнього значення на величину більше ніж 2 бали, відкидаються;

- із кількості оцінок, що залишилися після цього, повторно розраховується середнє значення оцінок, які є остаточною бальною оцінкою даного зразка.

4.22. Після закінчення дегустації всіх представлених зразків і здачі дегустаторами дегустаційних карток для розрахунку середньої оцінки під керівництвом головуючого проводиться обговорення продегустованих зразків. При цьому члени дегустаційної комісії висловлюють своє враження від якості і пропозиції щодо її підвищення. При обговоренні, як і при підготовці письмової характеристики напоїв, що дегустуються, для забезпечення

порівняння поглядів рекомендується використовувати терміни, що наведені в додатках 7, 12.

Рішення засідань дегустаційної комісії при дегустації нових видів оформляються протоколом, який підписується усіма присутніми на дегустації членами комісії, а при дегустації оцінки якості напоїв - головуєчим на засіданні та секретарем. До протоколу додаються підписані дегустаційні листи членів комісії.

4.23. У протоколі засідання дегустаційної комісії зазначаються:

- дата проведення дегустації;
- персональний склад присутніх членів дегустаційної комісії (прізвище, ім'я, по батькові, посада);
- мета дегустації;
- перелік поданих на дегустацію зразків напоїв із зазначенням найменування напою і заводу-виробника;
- бальна оцінка зразків за результатами дегустації;
- за необхідності (нові види) вказується також якісна характеристика напоїв;
- основні зауваження і пропозиції дегустаторів, висловлені при обговоренні;
- рекомендації і заходи, спрямовані на підвищення якості напоїв окремих заводів, і ті, що впливають з результатів дегустації.

4.24. Протокол засідання ЦГДК (або витяг з протоколу) направляється на підприємства, що подали продукцію на дегустацію. На нові види продукції оформляється акт (протокол) згідно з додатком А до ДСТУ 3946-2000.

Додаток 1

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості

пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод,
сиропів та концентратів

Приблизна схема залу засідань ЦГДК

([za674-09](#))

Додаток 2

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Бальна оцінка світлого фільтрованого пива

1. Органолептична оцінка пива проводиться за 25-бальною системою.

2. Показники якості пива оцінюються за такими балами:

| Показник якості | Органолептична характеристика | Бальна оцінка | Примітка |
|-----------------|--|------------------|---|
| Прозорість | Прозоре з блиском без завісів | 3 (відмінно) | |
| | Прозоре без блиску, поодинокі дрібні завіси (пилоподібні) | 2 (добре) | |
| | Слабоопалесцентне | 1 (задовільно) | |
| | Дуже опалісцентне, каламутне | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Колір | Відповідає типу пива, знаходиться на мінімально встановленому рівні для даного типу пива | 3 (відмінно) | |
| | Відповідає типу пива, знаходиться на середньому рівні | 2 (добре) | |
| | Відповідає типу пива, максимально | 1 (задовільно) | |

| | | | |
|--------|---|------------------|---|
| | допустимий для даного типу пива | | |
| | Не відповідає типу пива, світліший або темніший від встановленого стандартом рівня | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Аромат | Відмінний аромат, що відповідає конкретному сорту пива, чистий, свіжий, виражений | 4 (відмінно) | |
| | Добрий аромат, що відповідає типу пива, але недостатньо виражений | 3 (добре) | |
| | В ароматі помітні сторонні відтінки злегка сирого, фруктового, дуже виражений солодовий тон | 2 (задовільно) | |
| | Виражені сторонні відтінки в ароматі: фруктовий, кислуватий, аромат молодого пива і т.д. | 1 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Смак | Відмінний, повний, чистий, без сторонніх присмаків, гармонійний смак, що відповідає даному типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Добрий чистий смак, відповідає конкретному типу пива, але не дуже гармонійний | 4 (добре) | |
| | Не дуже чистий смак, недозрілий, присмак молодого пива, карамельний смак, пустуватий, слабо виражений | 3 (задовільно) | |
| | Пустий смак і сторонні присмаки: дріжджовий, | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |

| | | | |
|--------------------------------------|--|------------------|---|
| | фруктовий, гострий, кислуватий | | |
| Хмельова гіркота | Чисто хмельова, м'яка, злагоджена, відповідає типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Чисто хмельова, не дуже злагоджена, грубувата, злегка залишкова | 4 (добре) | |
| | Хмельова, груба, залишкова або слабка, що не відповідає типу пива | 3 (задовільно) | |
| | Нехмельова, груба | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Піна і насиченість діоксидом вуглецю | Для пива в пляшках | | |
| | Велика, компактна, стійка, що добре прилипає, піна висотою не менше 40 мм, стійкістю не менше 4 хв. При значному і повільному виділенні бульбашок газу | 5 (відмінно) | |
| | Компактна, стійка піна висотою не менше 30 мм, стійкістю не менше 3 хв. при рідкісному і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 20 мм, стійкістю не менше 2 хв. | 3 (задовільно) | |
| | Піна висотою менше 20 мм, стійкістю менше 2 хв. | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| | Для пива в бочках | | |
| | Компактна, стійка піна висотою не менше 35 | 5 (відмінно) | |

| | | | |
|--|--|------------------|---|
| | мм, стійкістю не менше 3,5 хв. при рідкісному і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | | |
| | Піна висотою не менше 25 мм, стійкістю не менше 2,5 хв. | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 15 мм, стійкістю не менше 1,5 хв. | 3 (задовільно) | |
| | Піна висотою менше 15 мм, стійкістю менше 1,5 хв. | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |

Загальна базова оцінка якості світлого пива

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| відмінно | 22 - 25 |
| добре | 19 – 21 |
| задовільно | 13 – 18 |
| незадовільно | 12 і менше |

Додаток 3

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Бальна оцінка напівтемного фільтрованого пива

1. Органолептична оцінка пива проводиться за 25-бальною системою.

2. Показники якості пива оцінюються за такими балами:

| Показник якості | Органолептична характеристика | Бальна оцінка | Примітка |
|-----------------|--|------------------|---|
| Прозорість | Прозоре з блиском без завісів | 3 (відмінно) | |
| | Прозоре без блиску, поодинокі дрібні завіси (пилоподібні) | 2 (добре) | |
| | Слабоопалесцентне | 1 (задовільно) | |
| | Дуже опалісцентне, каламутне | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Колір | Відповідає типу пива, знаходиться на максимально встановленому рівні для конкретного типу пива | 3 (відмінно) | |
| | Відповідає типу пива, знаходиться на середньому рівні | 2 (добре) | |
| | Відповідає типу пива, мінімально допустимий для конкретного типу пива | 1 (задовільно) | |
| | Не відповідає типу пива, світліший або темніший від встановленого стандартом рівня | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Аромат | Відмінний аромат, що відповідає конкретному сорту пива, чистий, свіжий, виражений | 4 (відмінно) | |
| | Добрий аромат, що відповідає типу пива, але недостатньо виражений | 3 (добре) | |
| | В ароматі помітні сторонні відтінки злегка сирого, фруктового, дуже виражений солодовий тон | 2 (задовільно) | |

| | | | |
|------------------|--|------------------|---|
| | Виражені сторонні відтінки в ароматі: фруктовий, кислуватий, аромат молодого пива і т.д. | 1 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Смак | Відмінний, повний, чистий, солодовий, без сторонніх присмаків, злегка солодкуватий з незначним вираженим карамельним тоном, що відповідає даному типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Хороший, чистий солодовий смак, з карамельним тоном відповідає конкретному типу пива, але не дуже гармонійний з присмаком злегка паленого солоду. | 4 (добре) | |
| | Не дуже чистий солодовий смак, недозрілий, присмак молодого пива, пустуватий, слабо виражений з присмаком паленого (підгорілого) солоду. | 3 (задовільно) | |
| | Пустий смак і сторонні присмаки: дріжджовий, фруктовий, гострий, кислуватий, підгорілий. | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Хмельова гіркота | Чисто хмельова, м'яка, злагоджена, відповідає типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Чисто хмельова, не дуже злагоджена, грубувата, що ледь залишається | 4 (добре) | |
| | Хмельова, груба, залишкова або слабка, що не відповідає типу пива | 3 (задовільно) | |

| | | | |
|---|---|------------------|---|
| | Нехмельова, груба | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Піна і насиченість діоксидом вуглецю | Для пива в пляшках | | |
| | Велика, компактна, стійка, що добре прилипає, піна висотою не менше 40 мм, стійкістю не менше 4 хв. при значному і повільному виділенні бульбашок газу | 5 (відмінно) | |
| | Компактна, стійка піна висотою не менше 30 мм, стійкістю не менше 3 хв. при рідкісному і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 20 мм, стійкістю не менше 2 хв. | 3 (задовільно) | |
| | Піна висотою менше 20 мм, стійкістю менше 2 хв. | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| | Для пива в бочках | | |
| | Компактна, стійка піна висотою не менше 35 мм, стійкістю не менше 3,5 хв. при рідкісному і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | 5 (відмінно) | |
| | Піна висотою не менше 25 мм, стійкістю не менше 2,5 хв. | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 15 мм, стійкістю не менше 1,5 хв. | 3 (задовільно) | |

| | | | |
|--|---|------------------|---|
| | Піна висотою менше 15 мм, стійкістю менше 1,5 хв. | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
|--|---|------------------|---|

Загальна бальна оцінка якості напівтемного пива

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| відмінно | 22 - 25 |
| добре | 19 – 21 |
| задовільно | 13 – 18 |
| незадовільно | 12 і менше |

Додаток 4

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Бальна оцінка темного фільтрованого пива

1. Органолептична оцінка пива проводиться за 25-бальною системою. Показники якості пива оцінюються за такими балами:

| Показник якості | Органолептична характеристика | Бальна оцінка | Примітка |
|-----------------|--|------------------|---|
| Прозорість | Прозоре з блиском без завісів | 3 (відмінно) | |
| | Прозоре без блиску, поодинокі дрібні завіси (пилоподібні) | 2 (добре) | |
| | Слабоопалесцентне | 1 (задовільно) | |
| | Дуже опалісцентне, каламутне | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Колір | Відповідає типу пива, знаходиться на максимально встановленому рівні для конкретного типу пива | 3 (відмінно) | |

| | | | |
|--------|--|------------------|---|
| | Відповідає типу пива, знаходиться на середньому рівні | 2 (добре) | |
| | Відповідає типу пива, мінімально допустимий для конкретного типу пива | 1 (задовільно) | |
| | Не відповідає типу пива, світліший від встановленого стандартом рівня | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Аромат | Відмінний аромат, що відповідає конкретному сорту пива, чистий, свіжий, виражений | 4 (відмінно) | |
| | Добрий аромат, що відповідає типу пива, але недостатньо виражений | 3 (добре) | |
| | В ароматі помітні сторонні відтінки молодого пива, дріжджовий, підгорілого солоду | 2 (задовільно) | |
| | Виражені сторонні відтінки в ароматі: кислуватий, дріжджовий, підгорілого солоду | 1 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Смак | Відмінний, повний, чистий, солодовий, без сторонніх присмаків, злегка солодкуватий з незначним вираженим карамельним тоном, що відповідає даному типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Хороший, чистий, відповідає конкретному типу пива, але не дуже гармонійний | 4 (добре) | |
| | Не дуже чистий смак, незрілий, незначний | 3 (задовільно) | |

| | | | |
|--------------------------------------|--|------------------|---|
| | присмак молодого пива, дріжджовий | | |
| | Пустий смак і сторонні присмаки: дріжджовий, гострий, кислуватий, | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Хмельова гіркота | Чисто хмельова, м'яка, злагоджена, відповідає типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Чисто хмельова, не дуже злагоджена, грубувата, що ледь залишається | 4 (добре) | |
| | Хмельова, груба, залишкова або слабка, що не відповідає типу пива | 3 (задовільно) | |
| | Нехмельова, груба | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Піна і насиченість діоксидом вуглецю | Для пива в пляшках | | |
| | Велика, компактна, стійка, що добре прилипає, піна висотою не менше 40 мм, стійкістю не менше 4 хв. при значному і повільному виділенні бульбашок газу | 5 (відмінно) | |
| | Компактна, стійка піна висотою не менше 30 мм, стійкістю не менше 3 хв. при рідкісному і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 20 мм, стійкістю не менше 2 хв. | 3 (задовільно) | |
| | Піна висотою менше 20 мм, стійкістю менше 2 хв. | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |

| | | | |
|--|---|------------------|---|
| | Для пива в бочках | | |
| | Компактна, стійка піна висотою не менше 35 мм, стійкістю не менше 3,5 хв. при рідкісному і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | 5 (відмінно) | |
| | Піна висотою не менше 25 мм, стійкістю не менше 2,5 хв. | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 15 мм, стійкістю не менше 1,5 хв. | 3 (задовільно) | |
| | Піна висотою менше 15 мм, стійкістю менше 1,5 хв. | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |

Загальна базова оцінка якості темного пива

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| відмінно | 22 - 25 |
| добре | 19 – 21 |
| задовільно | 13 – 18 |
| незадовільно | 12 і менше |

Додаток 5

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

МЕТОДИКА

визначення піноутворення пива

1. Суть методу

Метод полягає у вимірюванні висоти і стійкості піни в пиві, налитому в певну посудину з певної висоти за температури $12 (+/-) 2 \text{ } ^\circ\text{C}$.

2. Відбирання проб

Відбирання проб згідно з ДСТУ 4853:2007 "Правила приймання та методи відбирання проб"

3. Апаратура

Склянка із скла висотою 105-110 мм, діаметром 70-75 мм (може використовуватись пивна пляшка місткістю 0,5 л, обрізана на потрібній висоті); штатив з кільцем; Секундомір.

4. Підготування до випробування

Температуру пива в пляшці доводять до $12 (+/-) 2 \text{ } ^\circ\text{C}$

5. Проведення випробування

Склянку встановлюють на площадку штатива з кільцем, закріпленим на стійці штатива горизонтально на такій висоті, щоб відстань від верхньої площини кільця до краю склянки дорівнювала 25 мм.

При наливів пива в склянку шийка пляшки повинна лежати на кінці штатива так, щоб пиво, яке наливають, лилося в центр склянки.

Пиво наливають у склянку спокійно, не нахиляючи пляшку, до досягнення піною краю склянки (повний збіг площини піни з площиною краю склянки).

У момент утворення різкої межі між шаром піни і пивом негайно заміряють лінійкою висоту шару піни в мм, одночасно вмикають секундомір і стежать за осіданням піни.

Секундомір зупиняють при проявленні в шарі піни розрідження (просвіту) до поверхні пива або спаданні шару піни по всій поверхні до утворення плівки.

Піностійкість виражають у хвилинах, закругляючи одержаний результат до першого знаку після коми.

Висоту піни виражають у мм, закругляючи отриманий результат до останньої значущої цифри "0" або "5".

Додаток 6

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Методика органолептичної оцінки якості нефільтрованого пива

Ця методика поширюється на нефільтроване пиво всіх найменувань, що відповідає вимогам чинних нормативних документів, також вироблене на мініпивзаводах, призначене для реалізації через мережу підприємств торгівлі і громадського харчування, обладнаних ізотермічними резервуарами для реалізації пива.

Порядок подання зразків і проведення дегустації

Порядок подання зразків і проведення дегустації - згідно з пунктами 3 і 4, за винятком: прозорість пива не оцінюється в балах. Пиво може мати опал. Не допускається до дегустації каламутне пиво; оцінка проводиться за показниками: колір, аромат, смак: повнота і чистота смаку і хмельова гіркота (для темного пива - солодовий смак); піна і насиченість діоксидом вуглецю - згідно з додатками 2 і 3.

Бальна оцінка світлого нефільтрованого пива

Органолептична оцінка пива проводиться за 22-бальною системою.

| Найменування показника якості | Органолептична характеристика | Бальна оцінка | Примітка |
|-------------------------------|--|------------------|---|
| Колір | Відповідає типу пива, знаходиться на максимально встановленому рівні для даного типу пива | 3 (відмінно) | |
| | Відповідає типу пива, знаходиться на середньому рівні | 2 (добре) | |
| | Відповідає типу пива, максимально допустимий для даного типу пива | 1 (задовільно) | |
| | Не відповідає типу пива, світліший або темніший від встановленого стандартом рівня | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Аромат | Аромат, що відповідає конкретному типу пива, але недостатньо виражений, з легким дріжджовим тоном | 4 (відмінно) | |
| | Аромат, що відповідає даному типу пива, чистий, свіжий, виражений, з помірним дріжджовим тоном | 3 (добре) | |
| | В ароматі помітні сторонні відтінки сирого фруктового і т.ін., сильний дріжджовий тон | 2 (задовільно) | |
| | Виражені сторонні відтінки в ароматі: кислуватий, затхлий, фенольний, несвіжих дріжджів і т.ін. | 1 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Смак | Повнота і чистота смаку. Гармонійний смак, що відповідає конкретному типу пива з легким дріжджовим присмаком | 5 (відмінно) | |
| | Хороший смак, гармонійний з помірним дріжджовим присмаком | 4 (добре) | |

| | | | |
|--------------------------------------|---|------------------|---|
| | Смак незрілий, сильний присмак молодого пива, пустуватий, слабовиражений, з сильним дріжджовим присмаком | 3 (задовільно) | |
| | Пустий смак і сторонні присмаки: кислий, неприємний, дріжджовий | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Хмельова гіркота | Чисто хмельова, м'яка, злагоджена, що відповідає типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Чисто хмельова, не достатньо, злагоджена, що ледь залишається, грубувата | 4 (добре) | |
| | Хмельова, не достатньо, злагоджена, що ледь залишається, грубувата | | |
| | Хмельова, груба, що залишається або слабка, що не відповідає типу пива | 3 (задовільно) | |
| | Нехмельова, груба, відразлива | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Піна і насиченість діоксидом вуглецю | Компактна, стійка піна висотою не менше 35 мм і стійкістю не менше 3,5 хв. при рідкому і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | 5 (відмінно) | |
| | Піна висотою не менше 25 мм і стійкістю не менше 2,5 хв. | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 15 мм і стійкістю не менше 1,5 хв | 3 (задовільно) | |
| | Піна висотою менше 15 мм і стійкістю менше 1,5 хв | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |

Загальна базова оцінка якості світлого нефільтрованого пива

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| відмінно | 22 - 25 |
| добре | 19 – 21 |
| задовільно | 13 – 18 |
| незадовільно | 12 і менше |

3. Бальна оцінка напівтемного та темного нефільтрованого пива. Органолептична оцінка пива проводиться за 22-бальною системою.

| Найменування показника | Органолептична характеристика | Бальна оцінка | Примітка |
|------------------------|--|------------------|---|
| Колір | Відповідає типу пива, знаходиться на максимально встановленому рівні для конкретного типу пива | 3 (відмінно) | |
| | Відповідає типу пива, знаходиться на середньому встановленому рівні | 2 (добре) | |
| | Відповідає типу пива, мінімально допустимий для конкретного типу пива | 1 (задовільно) | |
| | Не відповідає типу пива, світліший або темніший від встановленого стандартом рівня | 0 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Аромат | Відмінний аромат, що відповідає конкретному типу пива, чистий, свіжий, виражений | 4 (відмінно) | |
| | Добрий аромат, що відповідає типу пива, але недостатньо виражений | 3 (добре) | |
| | В ароматі помітні сторонні відтінки молодого пива, злегка сирого, фруктового, дріжджового | 2 (задовільно) | |

| | | | |
|------------------|---|---------------------|---|
| | Виражені сторонні відтінки в ароматі: фруктовий, кислуватий, фенольний, не свіжих дріжджів, аромат молодого пива, підгорілого солоду | 1 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Смак | Повнота і чистота смаку. Повний, чистий, солодовий смак з легким дріжджовим присмаком, злегка солодкуватий з незначним вираженням карамельним тоном, що відповідає даному типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Хороший, чистий, солодовий смак з карамельним тоном, що відповідає даному типу пива, але не дуже гармонійний з помірним дріжджовим смаком та присмаком злегка паленого солоду | 4 (добре) | |
| | Не дуже чистий солодовий смак, недозрілий присмак молодого пива, пустуватий, слабо виражений, з сильним дріжджовим присмаком та присмаком паленого (підгорілого солоду | 3 (задовільно) | |
| | Пустий смак і сторонні присмаки: кислуватий, неприємний дріжджовий, фруктовий, гострий, підгорілий | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |
| Хмельова гіркота | Чисто хмельова, м'яка, що відповідає типу пива | 5 (відмінно) | |
| | Чисто хмельова, недостатньо злагоджена, що ледь залишається, грубувата | 4 (добре) | |
| | Хмельова, груба, що залишається, або слабка, що не відповідає типу пива | 3 (задовільно) | |
| | Нехмельова, груба, подразлива | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |

| | | | |
|--------------------------------------|---|------------------|---|
| Піна і насиченість діоксидом вуглецю | Компактна, стійка піна висотою не менше 35 мм і стійкістю не менше 3,5 хв. при рідкому і швидко зникаючому виділенні бульбашок газу | 5 (відмінно) | |
| | Піна висотою не менше 25 мм і стійкістю не менше 2,5 хв. | 4 (добре) | |
| | Піна висотою не менше 15 мм і стійкістю не менше 1,5 хв | 3 (задовільно) | |
| | Піна висотою менше 15 мм і стійкістю менше 1,5 хв | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартне |

Бальна оцінка темного нефільтрованого пива

Загальна бальна оцінка якості нефільтрованого пива

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| відмінно | 22 - 25 |
| добре | 19 – 21 |
| задовільно | 13 – 18 |
| незадовільно | 12 і менше |

Додаток 7

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Перелік описових термінів органолептичної оцінки пива

| | |
|------|---|
| Смак | Чистий, повний, гармонійний, виражений, негармонійний, слабо виражений, пустий, солодкуватий, солодовий, карамельний, гіркий, солонуватий |
|------|---|

| | |
|----------|---|
| Присмаки | Дріжджовий, карамельний, фруктовий, кислуватий, металевий, сірчаний, медовий, масляний, фенольний, терпкий, жирних кислот, прогірклий, алкогольний |
| Гіркота | м'яка, зв'язана, груба залишкова, незначна залишкова, слабка, не відповідає типу пива, сильна, нехмельова |
| Аромат | Хмельовий, чистий, свіжий, слабкий хмельовий, дріжджовий, квітковий, фенольний, зіпсованого пива (кислий, тухлий), ефірний, діфцетилу, пліснявий, котячий, паперовий, шкіряний, варених овочів, сульфідний, ацетат-альдегідний, затхлий, засвічений, горілий, зерновий, трав'яний, смолистий, фруктовий |

Додаток 8

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

ДЕГУСТАЦІЙНА КАРТКА оцінки якості пива

Прізвище дегустатора _____

Найменування організації _____

Посада _____

| № з/п | Найменування пива | № шифру | Найменування показника якості | | | | | | Сумарна оцінка в балах |
|-------|-------------------|---------|-------------------------------|-------|--------|------------------|------|---------------|------------------------|
| | | | прозорість | колір | аромат | хмельова гіркота | смак | піноутворення | |
| | | | 1-3 | 1-3 | 1-4 | 2-5 | 2-5 | 2-5 | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |

Дата _____

Підпис дегустатора _____

Додаток 9

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

ПАМ'ЯТКА ДЕГУСТАТОРА

Бальна оцінка якості пива

| Показник якості | Оцінка | | | |
|---|----------|-------|------------|--------------|
| | відмінно | добре | задовільно | незадовільно |
| Прозорість | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Колір | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Смак | 5 | 4 | 3 | 2 |
| Хмельова гіркота | 5 | 4 | 3 | 2 |
| Аромат | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Піноутворення - для пива у пляшках висота піни, мм не менше | 40 | 30 | 20 | Менше 20 |
| стійкість, хв | 4 | 3 | 2 | Менше 2 |
| - для пива у бочках (автоцистернах) висота піни, мм, не менше | 35 | 25 | 15 | Менше 15 |

| | | | | |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----------|
| Стійкість, хв не менше | 3,5 | 2,5 | 1,5 | Менше 1,5 |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----------|

Загальна бальна оцінка якості пива

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| Відмінно | 22-25 |
| Добре | 19-21 |
| Задовільно | 13-18 |
| незадовільно | 12 і менше |

* Для темного пива - солодовий смак замість хмелевої гіркоти

Додаток 10

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Бальна оцінка безалкогольних напоїв

Органолептична оцінка безалкогольних та слабоалкогольних газованих напоїв проводиться за 25-бальною системою.

Показники якості безалкогольних та слабоалкогольних газованих напоїв

| Показник якості | Органолептична характеристика безалкогольних та слабоалкогольних напоїв | Бальна оцінка | Примітка |
|-------------------------------------|---|---------------|----------|
| Прозорість, колір, зовнішній вигляд | Прозорий з блиском, яскраво виражений колір, що відповідає | 7 (відмінно) | |

| | | | |
|--|--|------------------|--|
| | кольору плодів, з яких приготовлений напій, або характерний для даного виду напою | | |
| | Прозорий без блиском, яскраво виражений колір, що відповідає кольору плодів, з яких приготовлений напій, або характерний для даного виду напою | 5 (добре) | |
| | Слабка опалесценція, що допускається НД для ряду напоїв і менш виражений колір що відповідає кольору плодів, з яких приготовлений напій, або характерний для даного виду напою | 4 (задовільно) | |
| | Сильна опалесценція або осадок (не передбачений НД) і колір, що не відповідає найменуванню напою | 1 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартний |
| Непрозорі напої з м'якоттю при кольорі, що | | | |

| | | | |
|-----------------------------------|---|------------------|--|
| Відповідає конкретному виду напою | | | |
| Смак і аромат | Характерний, повний смак і дуже виражений аромат, характерний даному напою | 12 (відмінно) | |
| | Хороший смак і аромат, характерний даному напою | 10 (добре) | |
| | Недостатньо повно виражений смак і слабкий аромат, але характерний найменуванню напою | 8 (задовільно) | |
| | Погано виражений смак і сторонній тон у смаку і ароматі, нехарактерний даному напою | 6 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартний |
| Насиченість діоксидом вуглецю | Рясне і тривале виділення діоксиду вуглецю після наливання в бокал, відчуття легкого поколювання на язиці | 6 (відмінно) | |
| | Рясне, але нетривале виділення діоксиду вуглецю після наливання в бокал, слабке відчуття легкого поколювання на язиці | 5 (добре) | |

| | | | |
|--|---|------------------|--|
| | Дуже швидке виділення діоксиду вуглецю, дуже слабо відчувається в смаку двоокис вуглецю | 4 (задовільно) | |
| | Невелике і дуже слабе виділення діоксиду вуглецю | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартний |

Загальна бальна оцінка якості безалкогольних та слабоалкогольних газованих напоїв

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| Відмінно | 25-23 |
| Добре | 22-19 |
| Задовільно | 18-16 |
| незадовільно | Менше 16 |

Додаток 11

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Бальна оцінка мінеральних та питних вод

Органолептична оцінка мінеральних та питних вод проводиться за 25-бальною системою.

Якість мінеральних та питних вод оцінюється в балах за такими ознаками:

| Показник якості | Органолептична характеристика мінеральних та питних вод | Бальна оцінка | Примітка |
|-----------------|---|---------------|----------|
| | | | |

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------|---|
| Прозорість | Без осаду і опалесценції | 8 (відмінно) | |
| | З незначною опалесценцією, без сторонніх включень | 7 (добре) | |
| | З незначною опалесценцією, з наявністю допустимої кількості включень від кроненпробок | 6 (задовільно) | |
| | Наявність сторонніх включень | 5 і нижче (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартна |
| Смак | Повний, ясно виражений, характерний даному типу води, без сторонніх присмаків | 9 (відмінно) | |
| | Добре виражений, характерний даному типу води | 8 (добре) | |
| | Смак характерний даному типу води, з незначним присмаком | 7 (задовільно) | |
| | Присмак, нехарактерний воді, що проходить дегустацію | 5 і нижче (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартна |
| Насиченість діоксидом вуглецю | Значне, тривале виділення газу і відчуття свіжості напою | 8 (відмінно) | |
| | Значне, тривале виділення газу | 7 (добре) | |
| | Слабке, нетривале виділення газу | 6(задовільно) | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------|---|
| | Незначне і дуже слабе виділення газу | 5 і нижче (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартна |
|--|--------------------------------------|--------------------------|---|

Загальна бальна оцінка якості мінеральних та питних вод

| Найменування показника | Бальна оцінка | | | |
|-------------------------------|---------------|-------|------------|--------------|
| | відмінно | добре | задовільно | незадовільно |
| Прозорість | 8 | 7 | 6 | 5 |
| Смак | 9 | 8 | 7 | 5 |
| Насиченість діоксидом вуглецю | 8 | 7 | 6 | 5 |
| Сума балів | 25 | 22 | 19 | 15 |
| Межі сумарних бальних оцінок | 25-23 | 22-20 | 19-16 | |

Примітка. Мінеральна та питна вода, що одержала оцінку нижче 16 балів, знімається з дегустації

Додаток 12

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

Перелік

описових термінів органолептичної оцінки безалкогольних і слабоалкогольних газованих напоїв, мінеральних та питних вод

| | |
|-------|--|
| Колір | Безбарвний, світло жовтий, жовтий, світло-коричневий, коричневий, темно коричневий, жовто-зелений, світло зелений, зелений, темно-зелений, рожевий, яскраво-рожевий, червоний, темно-червоний, червоно-коричневий, рубіновий, темно- |
|-------|--|

| | |
|--|---|
| | рубіновий, малиновий, буряковий, блакитний, бірюзовий, синій, світло синій |
| Аромат | Сильний, слабкий, нехарактерний, характерний, невиразний, чистий, з ведучою ноткою, пікантний, пряний, нав'язливий, легкий, сторонній, смоляний, характерний відповідним фруктам і плодам, ягодам і травам та іншій рослинній сировині, дріжджовий, сивушний |
| Смак | З гірчинкою, кисло-солодкий, солонуватий, чистий, повний, гармонійний, виражений (яскраво, слабо), пустий, без смаку, характерний, характерний відповідним фруктам, плодам, солодовий, медовий, пряний, з карамельним тоном, з металевим тоном, солонувато-кисло-солодкий, неприємний |
| Прозорість | Прозорий, прозорий з блиском, опалесцентний (дуже, слабо), каламутний, без завісів, з осадком, розшарований |
| Насиченість діоксидом вуглецю і піна, наявність «гри» бульбашок газу | Ненасичений, слабо насичений, насичений, дуже насичений, пінотворний, з стійкою піною |

Додаток 13

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

ДЕГУСТАЦІЙНА КАРТКА

оцінки якості безалкогольних та слабоалкогольних газованих напоїв

Прізвище дегустатора _____

Найменування установи, організації _____

Посада _____

| | Найменування | № | Найменування показника | |
|--|--------------|---|------------------------|--|
|--|--------------|---|------------------------|--|

| № з/п | напою | шифру | Смак, аромат, зовнішній вигляд | Прозорість | Насиченість діоксидом вуглецю | Сумарна оцінка в балах |
|-------|-------|-------|---|------------|-------------------------------------|------------------------------|
| | | | Оцінка в балах | | | |
| | | | 1-7 | 6-12 | 2-6 | |
| 1. | | | | | | |
| 2.. | | | | | | |

Підпис дегустатора _____

Дата _____

Додаток 14

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

ДЕГУСТАЦІЙНА КАРТКА

оцінки якості мінеральних та питних вод

Прізвище дегустатора _____

Найменування установи, організації _____

Посада _____

| № з/п | Найменування напою | № шифру | Найменування показника | | | Сумарна оцінка в балах |
|-------|--------------------|---------|---|------------|-------------------------------------|------------------------|
| | | | Смак, аромат, зовнішній вигляд | Прозорість | Насиченість діоксидом вуглецю | |
| | | | | | | |

| | | | Оцінка в балах | | | |
|-----|--|--|----------------|-----|-----|--|
| | | | 5-8 | 5-9 | 5-8 | |
| 1. | | | | | | |
| 2.. | | | | | | |
| 3. | | | | | | |
| 4. | | | | | | |
| 5. | | | | | | |

Підпис дегустатора _____

Дата _____

Додаток 15

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

ПАМ'ЯТКА ДЕГУСТАТОРА

Загальна бальна оцінка якості безалкогольних напоїв

| Найменування показника | Бальна оцінка | | | |
|-------------------------------------|---------------|-------|------------|--------------|
| | відмінно | добре | задовільно | Незадовільно |
| Прозорість, колір, зовнішній вигляд | 7 | 5 | 4 | 1 |
| Смак і аромат | 12 | 10 | 8 | 6 |
| Насиченість діоксидом вуглецю | 6 | 5 | 4 | 2 |

Загальна бальна оцінка якості безалкогольних газованих напоїв

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| Відмінно | 25-23 |
| Добре | 22-19 |
| Задовільно | 18-16 |
| незадовільно | Менше 16 |

Загальна бальна оцінка якості концентратів, сиропів і негазованих слабоалкогольних та безалкогольних напоїв (холодних і гарячих)

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| Відмінно | 19-17 |
| Добре | 16-14 |
| Задовільно | 13-12 |
| незадовільно | Менше 12 |

Примітка. Сиропи, концентрати і екстракти розбавляють охолодженою водою до 12 +/- 2 град.С у пропорції, передбаченій НД, і дегустують як безалкогольні напої, без оцінки насиченості діоксидом вуглецю.

Додаток 16

до Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію з оцінки якості пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод, сиропів та концентратів.

БАЛЬНА ОЦІНКА

слабоалкогольних газованих напоїв

Органолептична оцінка слабоалкогольних газованих напоїв
проводиться за 25-бальною системою.

Показники якості слабоалкогольних газованих напоїв:

| Показники якості | Органолептична характеристика слабоалкогольних газованих напоїв | Бальна оцінка | Примітка |
|-------------------------------------|--|------------------|--|
| Прозорість, колір, зовнішній вигляд | Прозорий з блиском і яскраво вираженим кольором, характерним для даного виду напою | 7 (відмінно) | |
| | Прозорий без блиску і яскраво вираженим кольором, характерним для даного виду напою | 5 (добре) | |
| | Слабка опалесценція, що допускається НД для ряду напоїв і менше виражений колір, характерний для даного виду напою | 4 (задовільно) | |
| | Велика опалесценція або осадок (не передбачений НД) і колір, що не відповідає найменуванню напою | 1 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартний |
| | Непрозорі (замутнені) з яскраво вираженим кольором, що відповідає даному типу напою | 7 (відмінно) | |
| Смак і аромат | Характерний, повний смак і добре виражений аромат, характерний для даного напою | 12 (відмінно) | |
| | Хороший смак і аромат, характерний для даного напою | 10 (добре) | |
| | Недостатньо повно виражений смак і слабкий | 8 (задовільно) | |

| | | | |
|-------------------------------|---|---------------------|--|
| | аромат, але характерний для даного напою | | |
| | Слабко виражений смак, сторонній тон в ароматі і смаку, не характерний для даного напою | 6 (Незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартний |
| Насиченість діоксидом вуглецю | Рясне і тривале виділення діоксиду вуглецю після наливу в бокали, слабке поколювання на язиці | 6 (відмінно) | |
| | Рясне, але нетривале виділення діоксиду вуглецю після наливу в бокали, слабке відчуття поколювання на язиці | 5 (добре) | |
| | Дуже швидко виділення діоксиду вуглецю, дуже слабко відчувається на смак діоксид вуглецю | 4 (задовільно) | |
| | Невелике і дуже слабке виділення діоксиду вуглецю | 2 (незадовільно) | Знімається з дегустації як нестандартний |

Загальна бальна оцінка якості слабоалкогольних газованих напоїв

| Оцінка | Загальний бал |
|--------------|---------------|
| Відмінно | 25-23 |
| Добре | 22-19 |
| Задовільно | 18-16 |
| незадовільно | Менше 16 |