



Членам Экспертного совета при  
Росалкогольрегулировании  
(по списку)

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО РЕГУЛИРОВАНИЮ  
АЛКОГОЛЬНОГО РЫНКА  
(РОСАЛКОГОЛЬРЕГУЛИРОВАНИЕ)**

Мясуская пл., д. 3, стр. 4, Москва, 125993  
Тел.: (495) 662-50-52 факс: (499) 251-83-05  
E-mail: [info@fsrag.ru](mailto:info@fsrag.ru) [www.fsrag.ru](http://www.fsrag.ru)

12.08.2015 № 15162/07-03

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Уважаемая коллегия!

В соответствии с пунктом 3.2 протокола заседания президиума Экспертного совета при Федеральной службе по регулированию алкогольного рынка от 5 августа 2015 года № 10 (копия прилагается) информирую о возможности представления предложений о кандидатах в состав Депутационной комиссии при Экспертном совете Росалкогольрегулирования (далее – Экспертный совет).

Анкеты и соответствующие документы, подтверждающие компетентность специалиста, прошу направлять в срок до 7 сентября 2015 года на адрес электронной почты: [harchenko-tv@fsrag.ru](mailto:harchenko-tv@fsrag.ru).

Одновременно сообщая, что в ходе заседания были утверждены Положение о Депутационной комиссии, а также требования, предъявляемые к депутатам, входящим в состав Депутационной комиссии. С утвержденными документами можно ознакомиться на официальном интернет-портале Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка.

Приложение на 5 л.

Ответственный секретарь

Экспертного совета, заместитель начальника  
Управления государственной политики  
в сфере регулирования алкогольного рынка

А.И. Будичев

**ПРОТОКОЛ**  
**заседания президиума Экспертного совета**  
**при Федеральной службе по регулированию алкогольного рынка**  
**(в форме заочного голосования)**

г. Москва

"5" августа 2015 г.

№ 10

Об уточнении некоторых пунктов Положения о Депутатской комиссии  
Экспертного совета при Федеральной службе по регулированию алкогольного  
рынка и Требования, предъявляемые к депутатам Депутатской комиссии  
при Экспертном совете при Росалкогольрегулировании

(К.Н. Жангозин, В.Г. Финагов, Л.А. Оганесянц, В.Ф. Звагельский,  
В.В. Анисимов, В.А. Поляков, С.А. Тимофеев Д.Г. Бурцев)

Решили:

1. Утвердить представленную уточненную редакцию Положения о  
Депутатской комиссии Экспертного совета при Федеральной службе по  
регулированию алкогольного рынка (далее – Депутатская комиссия).

2. Утвердить требования, предъявляемые к депутатам, входящим в  
состав Депутатской комиссии.


3. Ответственному секретарю Экспертного совета (Д.Г. Бурцеву):

3.1. направить членам Экспертного совета требования к депутатам,  
входящим в состав Депутатской комиссии;

3.2. информировать членов Экспертного совета о том, что они вправе  
представить предложения о кандидатах в состав Депутатской комиссии с  
приложением анкеты и соответствующих документов, подтверждающих  
компетентность специалиста, в срок до 7 сентября 2015 на электронный адрес  
hatchenko-tnv@fstgtr.ru.

4. Ответственному секретарю Депутатской комиссии (М.И. Сагарсау)  
в срок до 14 сентября 2015 года, обобщить представленные материалы и  
направить их в президиум Экспертного совета для определения (голосования)  
кандидатур в состав Депутатской комиссии.

Председатель Экспертного совета  
Ответственный секретарь  
Экспертного совета

  
К.Н. Жангозин

  
Д.Г. Бурцев

## УТВЕРЖДЕНО

Президиумом Экспертного совета  
при Федеральной службе  
по регулированию алкогольного  
рынка

протокол № 10  
от « 5 » Августа 2015 г.

### Требования, предъявляемые к дегустаторам Дегустационной комиссии при Экспертном совете Росалкогольрегулирования.

В состав подкомиссий Дегустационной комиссии при Экспертном Совете Росалкогольрегулирования (далее – ДК) могут входить ученые, эксперты по однородным группам пищевой продукции, специалисты контролирующих и общественных организаций, предприятий и фирм пищевой промышленности, торговли и общественного питания.

Дегустатор ДК (далее – 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.

Дегустатор должен пройти общую и специальную подготовку, направленную на совершенствование чувствительности дегустатора в соответствии с ГОСТ Р ИСО 5496 и ГОСТ Р ИСО 3972, а также обучению специфическим особенностям проведения органолептического анализа продукции в соответствии с п. А.2. Приложения А ГОСТ Р 55313-2012 «Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные. Метод органолептического анализа» и п.А.2 Приложение А ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».

Дегустатор должен иметь высшее профильное образование, стаж работы по специальности не менее 3 лет, наличие действующего сертификата компетентности эксперта-дегустатора продукции, соответствующей подкомиссии; опыт работы в составе дегустационных комиссий федерального, регионального, отраслевого уровней; опыт работы в жюри международных конкурсов.

Дегустатор должен обладать независимостью от организаций и физических лиц, с которыми осуществляется его деятельность, основанной на отсутствии коммерческого и финансового интереса или другого давления, которое может оказать влияние на принимаемые решения, сохранять верность заключению вопреки давлению о внесении изменений, не основанных на доказательстве.

Процедура отбора кандидатов в ДК проходит в два этапа.

1. Анкетирование – кандидат заполняет анкету и/или опросный лист, отвечая на вопросы (с приложением копий документов, подтверждающих компетенцию);

2. Интервьюирование – мнение о кандидате (эксперте) выявляется в процессе свободной беседы.

По решению Председателя ДК:

- кандидат может быть протестирован в соответствии с ГОСТ ИСО 3972-2005 «Органолептический анализ. Метод исследования вкусовой чувствительности» и ГОСТ ISO 5496-2014 «Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов»;

- могут быть учтены документы, выданные организациями, имеющими лицензию на обучение, а также международными школами сомелье (ASI).

По результатам процедуры отбора кандидатов проводится балльно-рейтинговая оценка, позволяющая получить четкую, дифференцированную и объективную информацию об уровне их подготовки и сенсорных способностях. Рейтинговая оценка представляет собой сумму баллов, начисляемых за приобретенную квалификацию. Весомость каждого показателя определяется коэффициентом, выраженным в баллах.

Сумма баллов, набираемая кандидатом, включает в себя следующие составляющие:

– профильное образование (от 0-30 баллов);

– стаж по специальности не менее 3 лет (от 0-20 баллов);

– наличие действующего сертификата компетентности эксперта-дегустатора продукции (или документа, выданного международными школами сомелье ASI) (от 0-20 баллов);

– количество экспертиз, выполненных за предыдущий год (от 0-10 баллов);

– опыт работы в составе дегустационных комиссий федерального, регионального, отраслевого уровней, включая участие в жюри международных конкурсов (от 0-20 баллов);

– опыт работы в жюри международных конкурсов (от 0-20 баллов);

– повышение квалификации (при наличии документа) краткосрочные курсы, семинары-практикумы, мастерские, стажировка, курсы-переподготовки, второе образование (от 0-10 баллов).

Минимальная сумма баллов для прохождения в ДК -80.

Кандидаты, соответствующие предъявляемым требованиям, но не прошедшие отбор в состав ДК, составляют её резерв и могут привлекаться к дегустации по решению Председателя ДК.

В случаях, когда член подкомиссии ДК является заинтересованным лицом, ему отводится право совещательного голоса.

В подкомиссию «Упаковка и маркировка алкогольной и спиртосодержащей продукции» входят специалисты, имеющие опыт работы и соответствующую квалификацию в данной области.

Форма анкеты кандидата в дегустационную комиссию

Анкета кандидата  
в качестве дегустатора в дегустационную комиссию  
Экспертного Совета при Росалкогольрегулировании

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_
2. Место работы \_\_\_\_\_
3. Должность \_\_\_\_\_
4. Базовое образование \_\_\_\_\_  
(наименование учебного заведения, год  
окончания, специальность по диплому)
5. Производственный стаж \_\_\_\_\_  
(общий стаж и стаж работы в  
заявленной области дегустации, должность и место работы в этой области)
6. Профессиональная переподготовка \_\_\_\_\_
7. Специальная подготовка (повышение квалификации) \_\_\_\_\_  
(наименование учреждения, год окончания, квалификация)
8. Стаж \_\_\_\_\_ работы \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ дегустационных \_\_\_\_\_ комиссиях  
(наименование организации, проводившей подготовку, дата прохождения  
место прохождения)
9. Согласие кандидата на обработку его персональных данных \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДЕНО**

Президиумом Экспертного совета  
при Федеральной службе  
по регулированию алкогольного рынка  
протокол № 10  
от « 5 » Августа 2015 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о Дегустиационной комиссии при  
Экспертном совете при Росалкогольрегулировании**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Дегустиационная комиссия Экспертного совета при Росалкогольрегулировании (далее – ДК) организуется для проведения органолептической оценки качества алкогольной, спиртосодержащей пищевой продукции и этилового спирта из пищевого сырья, вырабатываемой предприятиями отрасли независимо от форм собственности, а также поступающей по импорту, а также качества (в том числе степени защитных свойств) ее упаковки, маркировки, вместительной емкости.

1.2. ДК осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Положением о Федеральной службе по регулированию алкогольного рынка, нормативными и техническими документами в области производства и оборота алкогольной и спиртосодержащей продукции, а также настоящим Положением.

1.3. В состав ДК входят квалифицированные специалисты отрасли обученные специфическим особенностям проведения органолептического анализа.

ДК состоит из председателя (сопредседателей), ответственного секретаря, ведущего делопроизводства ДК, председателей подкомиссий, их заместителей и членов подкомиссий.

Состав ДК избирается Президиумом Экспертного совета из кандидатов предложенных любым членом Экспертного совета. Полномочия избранного состава ДК действительны в течение пяти лет. Президиум Экспертного совета должен избрать новый состав ДК до завершения срока полномочий действующего состава, а также может назначить досрочные перевыборы или довыборы в состав ДК, по основаниям, которые будут приняты квалифицированным большинством Президиума Экспертного совета.

Коллективный состав ДК должен быть не менее 20 и не более 40 человек. Председатель (сопредседатели), ответственный секретарь, председатели подкомиссий назначаются Президиумом Экспертного совета.

Член ДК может быть исключен из состава ДК по следующим

основаниям:

- мотивированному собственному письменному заявлению;
- по истечении срока действия соответствующего удостоверения эксперта или сертификата;
- по основаниям, которые будут приняты квалифицированным

большинством Президиума Экспертного совета.

1.4. Выборы в состав ДК проходят согласно балльно-рейтинговой оценки

на основании предъявляемых к кандидатам требований:

- профильное высшее образование;
- стаж работы по специальности не менее 3-х лет;
- сертификата компетентности эксперта-дегустатора;
- количества экспертиз, выполненных лично за предыдущий год;
- иные требования, утвержденные Президиумом Экспертного совета.

Перечень требований, порядок начисления и диапазон значений баллов по перечисленным требованиям, для расчета рейтинга, предельное нижнее значение рейтинга кандидата для включения в состав ДК, утверждается Президиумом Экспертного совета не позднее, чем за месяц до начала голосования по избранию состава ДК и должны находиться в открытом доступе на информационном ресурсе Росалкогольрегулирования.

Решение о персональном избрании в состав ДК, из числа кандидатов, набравших одинаковые рейтинги, принимается Президиумом Экспертного совета.

Кандидаты, соответствующие предъявляемым требованиям, но не прошедшие отбор в состав ДК, составляют её резерв и могут привлекаться к дегустации по решению Председателей ДК.

1.5. В составе ДК организуются четыре подкомиссии по группам продукции:

Подкомиссия № 1 «Спирты этиловые из пищевого сырья и спиртные напитки (кроме спиртных напитков из виноградно-го и плодового сырья)»;

Подкомиссия № 2 «Винодельческая продукция»;

Подкомиссия № 3 «Пивоваренная продукция и слабоалкогольные напитки»;

Подкомиссия № 4 «Упаковка и маркировка алкогольной и спиртосодержащей продукции».

Каждая подкомиссия имеет в своем составе председателя, заместителей председателя, секретаря и специалистов.

1.6. Для обеспечения объективности при вынесении решений членами ДК, ее председатель должен обеспечить независимость процедуры принятия решения от ведомственной или производственной принадлежности членов ДК.

1.7. При оценке качества продукции учитываются оценки, данные только членами ДК. Лица, приглашенные на дегустацию, могут оценивать качество продукции и участвовать в обсуждении представленных на дегустацию образцов, но их оценки не учитываются при подсчете средней оценки по каждому образцу. Приглашенные лица не присутствуют при обсуждении результатов дегустации и вынесении решения ДК.

## **II. ПОЛНОМОЧИЯ И ФУНКЦИИ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

2.1. ДК является консультативным органом в решении споров, касающихся органолептической оценки качества, испытаний по поручению Экспертного совета, его Президиума или Специальной комиссии при Экспертном совете Росалкогольрегулирования.

2.2. ДК наделяется правом сообщать в Специальную комиссию при Экспертном совете результаты испытаний продукции, а также проверять через своего представителя в Специальной комиссии правильность их учета.

2.3. ДК осуществляет оценку качества образцов продукции, выпускаемой отечественными предприятиями, а также качества (в том числе степени защитных свойств) ее укупорки, маркировки, вмещающей емкости на соответствие требованиям, установленным межгосударственными и национальными стандартами, техническими условиями, технологическими инструкциями и рецептурами.

2.4. ДК уполномочена оценивать качество алкогольной продукции защищенных географических указаний и защищенных наименований места происхождения, а также качества (в том числе степени защитных свойств) ее укупорки, маркировки, вмещающей емкости при осуществлении общественного контроля за соблюдением предъявляемых к ним требований.

2.5. В компетенцию ДК входит оценка качества образцов импортируемой алкогольной продукции, а также качества (в том числе степени защитных свойств) ее укупорки, маркировки, вмещающей емкости с целью анализа состояния отечественного рынка.

## **III. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИЙ**

3.1. Заседания ДК проводятся согласно утвержденному плану работы, а также при необходимости созываются дополнительно председателем комиссии, а в его отсутствие — заместителем председателя.

Начало работы заседания ДК и его продолжительность устанавливается председателем подкомиссии в зависимости от целей и задач, а также количества представленных образцов.



3.2. В зависимости от поставленной цели по решению председателя подкомиссии дегустация может быть открытая и закрытая.

При проведении открытой дегустации пробы продукции снабжают краткой информацией о происхождении, сообщают основные физико-химические показатели, наименование продукции и предприятия-изготовителя (импортера), а также требования к качеству (в том числе степени защитных свойств) ее упаковки, маркировки, вмещающей емкости. Дегустация проходит с обсуждением характерных признаков анализируемых проб продукции.

При проведении закрытой дегустации пробы кодируют группой цифр или букв, устраняют с упаковки признаки, позволяющие идентифицировать пробу. Образцы продукции не расшифровываются до окончания заседания ДК, обсуждение органолептической характеристики продукции не проводится.

При необходимости дополнительных физико-химических анализов их проводят в аккредитованных испытательных центрах на конкурсной основе.

3.3. Порядок проведения дегустаций, требования к дегустаторам, требования к помещению и оснащению рабочих мест для проведения дегустаций, требования к дегустационной посуде, подготовка проб продукции для проведения дегустаций, порядок представления проб на дегустацию и обработка результатов дегустационной оценки осуществляется в соответствии с ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа» Приложение А, ГОСТ Р 55313-2012 «Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные. Методы органолептического анализа» Приложение А, ГОСТ 30060-93 «Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции» и ГОСТ 6687.5-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции».

3.4. Основным местом проведения заседаний Подкомиссии № 1 «Спирты этиловые из пищевого сырья и спиртные напитки (кроме спиртных напитков из виноградного и плодового сырья)» служит дегустационный комплекс ФГБНУ ВНИИ пищевой биотехнологии (111033, Москва, ул. Самокатная, д.4-Б), Подкомиссии № 2 «Винодельческая продукция» и Подкомиссии №3 «Пивоваренная продукция и слабоалкогольные напитки» - дегустационный комплекс ФГБНУ ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (119021, Москва, ул. Россолимо, д.7).

3.5. Рекомендуемая форма дегустационных карточек по ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа» Приложение Б и ГОСТ Р 55313.2012 «Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные. Методы органолептического анализа» Приложение Б.

Формы дегустационных карточек для оценки качества пива и пивных напитков, а также слабоалкогольных напитков приводятся в Приложениях А и Б настоящего положения.

3.6. Количество образцов продукции, представленных на одно заседание ДК, предварительно согласовывается с председателем ДК или его заместителем. При этом после оценки каждых 15 образцов делается перерыв не менее 10 минут.

3.7. На дегустации в качестве нейтрализующих продуктов, восстанавливающих вкусовую чувствительность, рекомендуется применять Белый хлеб, хлебные палочки или галеты с нейтральным ароматом и вкусом, неострый сыр, фрукты с нейтральным ароматом и вкусом, а также сливочное масло и вареную колбасу – при дегустации спиртов этиловых из пищевого сырья и спиртных напитков.

3.8. Решения ДК оформляются протоколами, которые подписываются председателем присутствующим на заседании и секретарем.

3.9. В протоколе заседания дегустационной комиссии записываются:

- дата проведения дегустации;
- персональный состав присутствующих членов дегустационной комиссии (ф.и.о., должность);
- цель дегустации;
- перечень представленных на дегустацию образцов с указанием наименования продукции и завода-изготовителя или импортера;
- балльная оценка и описательные органолептические характеристики образца;
- основные замечания и предложения дегустаторов, высказанные при обсуждении;

- балльная оценка и характеристика качества (в том числе степени защитных свойств) упаковки, маркировки, емкостью образца;

- рекомендация и мероприятия, направленные на улучшение качества продукции, если возникает такая необходимость.

3.10. Протоколы ДК (или/и выписки из протокола) направляются в Президиум Экспертного совета и по запросу в Специальную комиссию при Экспертном совете при Росалкогольрегулировании и в организации, продукция которых представлялась на дегустацию.

3.11. Контроль за исполнением решений ДК осуществляют председатели подкомиссий ДК. В случае их неисполнения информация направляется в Президиум Экспертного совета при Росалкогольрегулировании.

#### **IV. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И РАСХОДОВАНИЯ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКЦИИ**

4.1. Образцы винодельческой продукции, представляемые на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны в соответствии с ГОСТ 31730-2012 «Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб».

4.2. Образцы пивоваренной продукции, представляемые на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны в соответствии с ГОСТ 12786-80 «Пиво. Правила приемки и методы отбора проб».

4.3. Образцы спиртовой и ликероводочной продукции, представляемые на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны в соответствии с ГОСТ 32036-2013 «Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа», ГОСТ 32035-2013 «Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа» и ГОСТ 32080-2013 «Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа».

4.4. Образцы слабоалкогольной продукции, представляемые на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны в соответствии с ГОСТ 6687.0-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб».

4.5. Для проведения органолептической оценки образцы продукции представляются в ДК в количестве не менее 4-х бутылок вместимостью 0,7 и более литров, не менее 5-и бутылок вместимостью 0,5 литра или не менее 6-и бутылок вместимостью менее 0,5 литра.

4.6. Норма расхода продукции (кроме пивоваренной) устанавливается в количестве 50 миллилитров (100 мл для пивоваренной и слабоалкогольной) каждого образца на одного дегустатора, участвующего в дегустации.

#### **V. РЕКОМЕНДУЕМАЯ МИНИМАЛЬНАЯ БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА**

5.1. Спирты этиловые из пищевого сырья и спиртные напитки, кроме спиртных напитков из виноградного и плодового сырья (10-балльная система оценки):

Спирт вышней очистки и спирт «Базис»	8,6
Спирт «Альфа» и спирт «Экстра»	8,8
Спирт «Люкс»	9,1
Водки и водки особые на спирте вышней очистки	8,8
Водки и водки особые на спирте «Альфа» и «Экстра»	9,0
Водки и водки особые на спирте «Люкс»	9,2
Спиртные напитки	9,2
Ликероводочные изделия (25-балльная система)	17,0
Ликеры	17,0
Новые изделия:	17,0

спирты, водки, спиртные напитки,  
ликеры и ликероводочные изделия

не менее 9,5  
не менее 21

### 5.2. Винодельческая продукция (100-балльная система оценки)

Вина столовые, вина ликерные, вина газированные,  
Вермуты

80

Вина игристые

Вина, вина ликерные, вина игристые (географических  
наименований, защищенных географических указаний)

83

Вина, вина ликерные, вина игристые (защищенных  
наименований места происхождения)

86

Вина фруктовые (плодовые), сидры, пуаре

76  
74

Напитки винные

Коньяки

84

Минимальный возраст до 5 лет включительно

86

группа КВ

88

группа КВВК

90

группа КС

92

группа ОС

82

Бренди

80

Другие спиртные напитки из виноградных и плодовых  
спиртов

### 5.3. Пивоваренная продукция и слабоалкогольные напитки

18

Фильтрованное пиво и пивные напитки  
(25-балльная система оценки)

15

Нефильтрованные пиво и пивные напитки  
(22-балльная система оценки)

18

Слабоалкогольные напитки газированные  
(25-балльная система оценки)

15

Слабоалкогольные напитки негазированные  
(22-балльная система оценки)

## ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТОЧКА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПИВА

№ п/п	Наименование сорта пива	Шифр	Наименование показателей качества						Суммарная оценка в баллах	Поправленная суммарная оценка с учетом снижения по показателям
			Прозрач- ность 1-3	Цвет 1-3	Аромат 1-4	Полнота вкуса 2-5	Хмелевая горечь*) 2-5	Пенообра- зование 2-5		

\*) Для темных сортов -- солодовый вкус

(расшифровка подписи)

Подпись дегустатора \_\_\_\_\_

## ПАМЯТКА ДЕГУСТАТОРА

Показатели	Баллы			
	Отлично	Хорошо	Удовлетво- рительно	Неудовлетво- рительно
Прозрачность	3	2	1	0
Цвет	3	2	1	0
Аромат	4	3	2	1
Вкус	5	4	3	2
Хмелевая горечь	5	4	3	2
Пена и насыщенность двуокисью углерода	5	4	3	2

**ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТОЧКА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА  
СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

№ п/п	Наименование	Шифр	Наименование показателей качества			Суммарная оценка, баллы	Примечания
			Прозрачность	Вкус и аромат	Насыщенность диоксидом углерода		

Подпись дегустатора \_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

**ПАМЯТКА ДЕГУСТАТОРА**

Показатели	Баллы			
	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Прозрачность, цвет, Внешний вид	7	5	4	1
Вкус и аромат	12	10	4	3
Насыщенность диоксидом углерода	6	5	4	3