



Republica Moldova

GVERNUL

HOTĂRÎRE Nr. HG1068/2013
din 27.12.2013

**pentru aprobarea Regulamentului privind modul de organizare și
procedura de evaluare a calității producției alcoolice prin metoda
organoleptică**

Publicat : 31.12.2013 în MONITORUL OFICIAL Nr. 315-319 art. 1178 Data intrării în vigoare

În temeiul prevederilor art. 17⁸ alin.(2) al Legii nr.1100-XIV din 30 iunie 2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.98-99, art.293), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Se aprobă Regulamentul privind modul de organizare și procedura de evaluare a calității producției alcoolice prin metoda organoleptică (se anexează).

Prim-ministru IURIE LEANCĂ

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Vasile Bumacov

Nr. 1068. Chișinău, 27 decembrie 2013.

Aprobat

prin Hotărîrea Guvernului nr. 1068

din 27 decembrie 2013

REGULAMENT

**privind modul de organizare și procedura de evaluare a calității producției
alcoolice prin metoda organoleptică**

I. Dispoziții generale

1. Regulamentul privind modul de organizare și procedura de evaluare a calității producției alcoolice prin metoda organoleptică (în continuare - Regulament) stabilește condițiile și cerințele față de modul de organizare și desfășurare a procedurii de evaluare organoleptică

a calității berii, a produselor pe bază de bere și a producției alcoolice (alcool etilic, vodcă, brandy, distilate de altă origine decât cea viticolă, rachiuri, aperitive, balsamuri, lichioruri, băuturi slab alcoolice), termenii și calificativele de apreciere organoleptică utilizate în procedura de evaluare.

2. Calitatea berii, a produselor pe bază de bere și a producției alcoolice (în continuare - produse) se testează prin metoda organoleptică de către Comisia centrală de degustare (în continuare - Comisie), instituită prin ordinul ministrului agriculturii și industriei alimentare în număr de 21 persoane. Selectarea membrilor Comisiei se efectuează prin concurs, la care pot participa specialiști cu experiență în domeniu de cel puțin 5 ani.

3. Evaluarea produselor prin metoda organoleptică de către Comisie poartă caracter benevol.

4. Deciziile adoptate de Comisie în urma evaluării calității produselor prin metoda organoleptică poartă caracter de recomandare.

II. Scopul evaluării calității prin metoda organoleptică

5. Scopul evaluării organoleptice a produselor este în aprecierea calităților senzoriale ale acestora în raport cu calificativele stipulate în prezentul Regulament.

6. În cadrul procesului de evaluare a calității produselor prin metoda organoleptică se efectuează, la solicitare, următoarele aprecieri:

- 1) evaluarea mostrelor prelevate de către organele de control pentru stabilirea corespunderii calităților organoleptice cu tipul dat de produs;
- 2) evaluarea calității senzoriale a produselor cu denumire de marcă proprietate a statului;
- 3) evaluarea calității senzoriale a produselor autohtone;
- 4) evaluarea calității senzoriale a produselor importate;
- 5) evaluarea calității senzoriale a produselor utilizate în calitate de materii prime pentru fabricarea producției alcoolice;
- 6) evaluarea de arbitraj a calității senzoriale a produselor;
- 7) evaluarea senzorială a calității produselor în cadrul concursurilor.

III. Modul de organizare a evaluării produselor prin metoda organoleptică

7. Evaluarea calității produselor prin metoda organoleptică se realizează prin intermediul degustațiilor, în termen de cel mult 10 zile de la data prezentării la Comisie a mostrelor de produse.

8. Pentru evaluarea calității organoleptice a produselor, mostrele se prezintă însoțite de:

- 1) scrisoarea de solicitare;

2) actul de prelevare;

3) raportul de încercări, certificatul de calitate, prezentate de către producător/importator.

9. La evaluarea calității alcoolului etilic și a produselor alcoolice se aplică scara de 10 puncte, iar la evaluarea calității berii – scara de 21 de puncte. În cadrul concursurilor poate fi utilizată și scara de 100 de puncte.

10. Evaluarea organoleptică a mostrelor de produse din import este similară evaluării produselor autohtone.

11. La ședințele de apreciere senzorială mostrele se prezintă codate. Ședințele de apreciere senzorială sînt închise.

12. Pentru evaluarea calității produselor și pentru acordarea dreptului de folosire a mărcii proprietate a statului, numărul mostrelor se reglementează la solicitarea producătorului.

13. În scopul evaluării calității produselor cu denumiri noi, se admite prezentarea la Comisie a mostrelor de laborator.

14. Mostrele de laborator care nu s-au încadrat în calificativul respectiv, conform anexelor la prezentul Regulament, pot fi prezentate la ședința Comisiei de cel mult 3 ori, după care se resping și se consideră lipsite de valabilitate.

15. Cantitatea de produse necesară pentru aprecierea senzorială este de:

1) 0,5 l pentru alcoolul etilic și producția alcoolică, cu excepția berii și produselor pe bază de bere;

2) 1,5 l pentru bere și produsele pe bază de bere.

16. Codarea mostrelor prezentate pentru determinarea caracteristicilor senzoriale se efectuează în ziua degustării. Fiecărei mostre i se atribuie un număr stabilit.

17. Codarea mostrelor este însoțită de întocmirea unui act de cifrare, în care se indică numerele mostrelor, denumirea produsului și a producătorului, data fabricării (în cazul determinării calităților senzoriale ale mostrelor de produse experimentale se anexează o informație despre procedeele tehnologice noi, tipurile de materie prime utilizate etc.), starea mostrelor (integritatea sigiliului pe ambalaj, prezența etichetelor etc.) și prezența actului de prelevare a mostrelor. Actul de codare se semnează și se sigilează în plic.

18. Codarea mostrelor nu se admite în prezența membrilor Comisiei și a altor specialiști în afară de mandatar.

19. Mostrele codate se prezintă la degustare după înlăturarea informației despre producător, fiind introduse într-un ambalaj depersonalizat. La cunoștința degustătorilor se aduce doar tipul produsului prezentat la degustare, documentul normativ potrivit căruia este produs, precum și caracteristicile de bază ale produsului.

Actul de codare este deschis de către președintele Comisiei după terminarea degustației și

calcularea mediei aritmetice a punctajului atribuit mostrelor supuse degustării.

20. Analiza senzorială a mostrelor de produse se efectuează în încăperi curate, lipsite de mirosuri, trepidații sau zgomote și cu posibilități de aerisire. Pereții încăperii și mobilierul trebuie să fie de culoare deschisă, de preferință albă.

Încăperea trebuie să fie iluminată natural, evitându-se razele solare directe (se poate folosi și lumina artificială, cu o intensitate de 550 lx/m^2 - 800 lx/m^2 , la fiecare loc de examinare, astfel încât aceasta să permită aprecierea corectă a culorii), să fie prevăzută cu un termometru și un hidrometru. Temperatura încăperii trebuie să fie constantă, la nivel de 18°C - 22°C , iar umiditatea relativă a aerului la nivel de 70% - 75%.

21. Degustătorii trebuie să dispună de mese individuale de același model, distanțate corespunzător, ca să permită lucrul independent, și de scaune comode. Mesele trebuie să fie confecționate din material ușor lavabil, de culoare deschisă. Pentru ca degustătorii să lucreze independent, se recomandă cabine individuale cu lățimea de 50-60 cm, lungimea de 80-90 cm și înălțimea 75-80 cm de la nivelul mesei. În cazul în care nu este posibilă montarea cabinelor, pot fi utilizate mese cu perete despărțitor sau mese aranjate în rând una după alta.

Spațiul acordat unui degustător este de aproximativ 4 m^2 .

22. Pe masa fiecărui degustător se distribuie următoarele materiale și documente:

- 1) calificativele pentru evaluarea calității, conform anexei nr.1 la prezentul Regulament;
- 2) fișa de analiză senzorială, conform anexei nr.2 la prezentul Regulament;
- 3) pahare pentru probe și pentru apă;
- 4) vase netransparente pentru colectarea resturilor de băuturi.

23. Alături de încăperea în care se efectuează evaluarea organoleptică trebuie să fie amenajată o cameră pentru pregătirea probelor, prevăzută cu instalații de apă (caldă și rece) și de păstrare a mostrelor (frigider), precum și cu masă acoperită cu faianță sau cu alt material ușor lavabil. Această încăpere nu trebuie să aibă alte destinații decât aceea pentru care a fost amenajată.

24. Paharele de degustare în care sînt prezentate mostrele de produse trebuie să fie identice ca formă, culoare și dimensiuni și să fie confecționate din sticlă total incoloră, cu un conținut de plumb de maximum 9 %, rezistentă la fluctuații de temperatură. Ele trebuie spălate bine după fiecare utilizare.

25. Degustătorii efectuează analiza în condiții de liniște deplină, fără consultări.

26. Înainte de organizarea ședințelor de degustare, degustătorii nominalizați conform ordinului de instituire a Comisiei semnează declarația de confidențialitate.

27. Ședința de degustare se desfășoară între orele 10^{00} și 12^{00} sau între orele 15^{00} și 17^{00} .

28. La fiecare ședință de degustare se prezintă spre examinare cel mult 20 de mostre de alcool sau băuturi alcoolice tari și cel mult 50 de mostre de alte produse alcoolice, în serii de câte cel mult 10 mostre.

29. Fiecare mostră în volum de pînă la 50 cm³ este prezentată individual.

30. Între seriile de mostre se face o pauză de minimum 10 minute, timp în care încăperea se aerisește.

31. Mostrele cu defecte de închidere a ambalajelor, cu opalescență accentuată, cu sediment sau cu diferite impurități nu sînt admise spre degustare.

32. Ordinea de prezentare a mostrelor de produse la degustare se stabilește înainte de începerea ședinței. Mostrele se prezintă în cadrul ședinței pe categorii, ținînd seama de concentrația de zahăr, de concentrația alcoolică, de vîrsta și de aroma acestora, care trebuie să fie în ordine crescătoare.

În primul rînd se prezintă rachiurile, băuturile tari, brandy-urile, lichiorurile, distilatele, alcoolurile.

Berea se prezintă în felul următor: în primul rînd tipurile de bere blondă în ordinea de creștere a extractului în mustul de malț, apoi tipurile de bere semibrună și brună în aceeași ordine.

33. Temperatura la care se prezintă mostrele de produse trebuie să corespundă tabelului de mai jos.

| Sortimentul de băuturi | Temperatura, °C |
|------------------------------------|------------------------|
| Alcool etilic și băuturi alcoolice | 20±2 |
| Bere | 10-12 |

34. Înainte de începerea ședinței de degustare, fiecare degustător primește o fișă de analiză senzorială, pe care își scrie numele.

35. Fișa de analiză senzorială urmează a fi completată cu descrierea proprietăților organoleptice:

limpiditate;

culoare;

aromă (bucuet);

gust;

tipicitate.

36. Termenii descriptivi și definițiile utilizate la aprecierea senzorială, în funcție de categoria produselor, trebuie să corespundă anexelor nr.3-4 la prezentul Regulament.

37. Degustătorul apreciază în ordinea stabilită fiecare proprietate organoleptică a

produsului expus spre degustare și completează fișa de analiză senzorială, acordând puncte pentru fiecare criteriu.

În funcție de calificativul stabilit în anexa nr.1 la prezentul Regulament pentru produsul examinat, degustătorii evaluează în puncte calitatea organoleptică a produsului, îl descriu în conformitate cu termenii și definițiile de analiză senzorială (în cazul prezenței obiecțiilor sînt notate și acestea), semnează fișa și o transmit președintelui Comisiei după încheierea degustării tuturor mostrelor.

38. Organizarea procedurii de evaluare a calității organoleptice a produselor se desfășoară sub egida președintelui, ales prin vot deschis de către membrii Comisiei.

39. Locul de lucru al președintelui Comisiei trebuie să îi permită supravegherea ședinței de degustare.

IV. Constatarea rezultatelor

40. Prelucrarea rezultatelor aprecierii organoleptice a produselor prin degustarea mostrelor se efectuează în modul următor:

1) se calculează valoarea aritmetică medie a tuturor aprecierilor făcute de către degustători pentru fiecare mostră, rotunjindu-se rezultatul pînă la primul semn după virgulă;

2) nu se iau în calcul aprecierile degustătorilor care diferă de valoarea medie calculată cu peste 0,3 puncte pentru produsele care se apreciază în baza scării de 10 puncte și cu peste 3 puncte pentru produsele apreciate în baza scării de 21 de puncte;

3) din numărul aprecierilor rămase se calculează încă o dată valoarea medie, care reprezintă aprecierea definitivă a mostrei. Produsele care au obținut la degustare un calificativ mai mic decît minimumul stabilit pentru aprecierea calității producției alcoolice, a berii și a produselor pe bază de bere, conform anexei 1, se consideră necalitative din punctul de vedere al aprecierii organoleptice.

41. Deciziile Comisiei se prezintă în formă de proces-verbal, semnat de președintele Comisiei și de secretar.

În procesul-verbal al ședinței Comisiei se notează:

1) data efectuării degustării;

2) lista nominală a degustătorilor participanți la ședință (numele, prenumele, funcția);

3) scopul degustării;

4) lista mostrelor prezentate la degustare, cu indicarea denumirii produselor și a producătorului;

5) media în puncte a mostrelor în baza rezultatelor degustării;

6) în caz de necesitate (tipuri noi de produse), se indică caracteristica lor calitativă;

7) obiecțiile principale și propunerile făcute pe parcursul deliberării.

42. Secretarul Comisiei anunță solicitantul despre rezultatele evaluării calității produselor degustate prin eliberarea, în termen de 3 zile, a extrasului din procesul-verbal.

V. Cantitatea produselor (mostrelor) pentru aprecierea organoleptică

43. Norma de consum al producției alcoolice pentru aprecierea organoleptică este de pînă la 50 ml pentru fiecare participant la ședință, iar în cazul berii - pînă la 100 ml.

44. Suma mijloacelor bănești pentru organizarea și efectuarea degustării va constitui pînă la 40 lei/per degustător la o ședință și 5 lei/per mostră de produs supus evaluării organoleptice pentru fiecare degustător în calitate de remunerare, cheltuielile fiind suportate de către Î.S. „Centrul Național de Verificare a Calității Producției Alcoolice”.

Anexa nr. 1
la Regulamentul privind modul de organizare
și procedura de evaluare a calității producției
alcoolice prin metoda organoleptică

CALIFICATIVELE PENTRU EVALUAREA CALITĂȚII PRODUSELOR

| Denumirea produsului | Calificativul, puncte, minimum |
|--|-----------------------------------|
| Băuturi slab alcoolice | 7,8 |
| Brandy | 8,4 |
| Băuturi alcoolice tari, rachiuri | 8,2 |
| Aperitive | 8,0 |
| Lichioruri, balsamuri | 8,6 |
| Vodcă (alcool etilic rafinat de puritate superioară) | 8,8 |
| Vodcă (alcool etilic „Extra”) | 9,0 |
| Vodcă (alcool etilic „Lux”) | 9,1 |
| Alcool etilic rafinat calitatea 1 | 7,5 |
| Alcool etilic rafinat de puritate superioară | 8,2 |
| Alcool etilic rafinat „Extra” | 8,6 |
| Alcool etilic rafinat „Lux” | 8,8 |
| Distilat | 7,6 |
| Bere | 21 |

Anexa nr. 2
la Regulamentul privind modul de
organizare
și procedura de evaluare a calității
producției
alcoolice prin metoda organoleptică

FIȘA DE ANALIZĂ SENZORIALĂ nr. _____

Data _____ (numele degustătorului)

| Nr. d/o | Denumirea produsului | Anul recoltei, vârsta | Data îmbutelierii | Lotul/ recipi-entul | Caracteristici Limpiditatea | Culoarea | Aroma (bucet) | Gustul | Tipicitatea | Punctajul |
|---------|----------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|-----------------------------|----------|---------------|--------|-------------|-----------|
|---------|----------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|-----------------------------|----------|---------------|--------|-------------|-----------|

**TERMENI UTILIZAȚI PENTRU EVALUAREA ORGANOLEPTICĂ A PRODUCȚIEI
ALCOOLICE**

| Caracteristici | Termeni utilizați pentru: | |
|-----------------------|---|--|
| | alcooluri, distilate, vodci, rachiuri | alte băuturi alcoolice |
| Aspect exterior | Lichid limpede, fără particule în suspensie și sediment; lichid limpede cristalin cu sau fără sclipire; lichid limpede cu particule în suspensie și/sau sediment; lichid tulbur cu opalescență; lichid dens (gros), onctuos, vâscos | |
| Culoare | Incolor cu sau fără nuanțe suplimentare | Caracteristică categoriei de produs; cu diferit grad de intensitate (de la pal până la intens); prezența nuanțelor de culori suplimentare nespecifice categoriei de produs |
| Miros, aromă (bucuet) | Caracteristic categoriei de produs; prezența nuanțelor străine (ușoare și puternice) necaracteristice categoriei de produs (de esteri și aldehide, etilacetat, de fuzel, de șoarece, de vin fiert, de drojdie arsă) | Caracteristic categoriei de produs: slab pronunțat, abia perceptibil, intens, slab dezvoltat, bine dezvoltat, expresiv, tipic, neexpresiv, netipic, simplu, complex, bogat, armonios, înțepător, greoi, dezechilibrat; necaracteristic categoriei de produs (de esteri și aldehide, de fuzel) |
| Gust | Caracteristic categoriei de produs: amar, moale, dulciu, aspru, arzător, armonios; prezența nuanțelor străine (ușoare și puternice): de stejar, de stejar verde, de metal, de usturoi, de acizi volatili, de fuzel | Caracteristic categoriei de produs: slab pronunțat, netipic, armonios, bogat, compus, plin, catifelat, moale, simplu, dezechilibrat, arzător, greoi, extractiv, dulciu, viguros, onctuos (glisant), tonic, evidențierea excesivă a unui component, stimulator; prezența nuanțelor străine în gust (ușoare și puternice) |

TERMENI UTILIZAȚI PENTRU EVALUAREA ORGANOLEPTICĂ A BERII

| Caracteristici | Termenii utilizați | | Berea nefiltrată | |
|-----------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| | Berea filtrată | | blondă | brună |
| | blondă | brună | blondă | brună |

| | | |
|--------|--|--|
| Aspect | Lichid limpede, spumos, fără sediment și incluziuni străine. | Lichid opalescent, spumos, fără incluziuni străine, necaracteristice produsului. Se admite prezența sedimentului de drojdie |
| Gust | Pentru berea din grâu se admite o opalescență de la ușoară la puternică Gust de malț și hamei, cu amăreală corespunzătoare tipului de bere. În berea din grâu sînt prezente în gust și aromă nuanțe aroma-tice condimentare | Gust de băutură fermentată din malț, cu amăreală de hamei și nuanță neînsemnată de drojdie. În berea din grâu sînt prezente în gust și aromă nuanțe aromatice condimentare |
| Aromă | În berea cu conținutul în extract al mustului de malț de 15 % și peste se admite o nuanță de vin Aromă corespunzătoare tipului de bere, pură și fără mirosuri străine | Aromă de băutură fermentată din malț. Se admite o nuanță ușoară de drojdie. Mirosuri străine nu se admit |

Notă. Cerințele suplimentare privind gustul și aroma se stabilesc de către producător în standardul de firmă pentru fiecare denumire concretă de bere