

УТВЕРЖЕНО

Решением общего собрания Ассоциации
виноградарей и виноделов «Севастополь»

Протокол № _____

от «_____» _____ 2022 года

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ДЕГУСТАЦИЯХ
АССОЦИАЦИИ ВИНОГРАДАРЕЙ И
ВИНОДЕЛОВ «СЕВАСТОПОЛЬ»**

г. Севастополь
2023 год

1. Общие положения

- 1.1. Дегустации Ассоциации виноградарей и виноделов «Севастополь» (далее – Ассоциация) организуется для проведения регулярной органолептической оценки качества продукции виноделия.
- 1.2. Дегустации Ассоциации разделены на категории:
 - 1.2.1. Дегустация молодых вин (виноматериала).
 - 1.2.2. Дегустация вин в рамках общего собрания членов Ассоциации.
 - 1.2.3. Дегустация вин Дегустационной комиссией Ассоциации.
- 1.3. Дегустации Ассоциации призваны в долгосрочной перспективе определять развитие виноделия и его особенности для Севастопольского виноградо - винодельческого района.
- 1.4. Дегустации Ассоциации возможны для разрешения спорных ситуаций, касающихся органолептической оценки качества продукции виноделия.

2. Цели и задачи проведения дегустаций.

- 2.1. На основе дегустационных исследований проводить анализ и прогнозировать развитие виноделия в Севастополе.
- 2.2. Выявить на основе дегустационных исследований особенности вин Севастопольского виноградо - винодельческого района.
- 2.3. Способствовать поддержанию и постоянному повышению качества продукции виноградарства и продукции виноделия.

3. Дегустации преследует следующие функции.

- 3.1. Оказание методической помощи членам Ассоциации при разработке новых технологий или новых видов продукции.
- 3.2. Взаимодействие с общественными объединениями потребителей, информирование о качестве выпускаемой в городе федерального значения Севастополь винодельческой продукции.
- 3.3. Предоставление возможности нанесения товарного знака Ассоциации в зависимости от показателя, определенного при дегустации винодельческой продукции.

4. Виды и требования к дегустациям.

- 4.1. Дегустации подвергается только винодельческая продукция, производимая членами Ассоциации.
- 4.2. Основные виды дегустаций:
 - Дегустация молодых вин (виноматериала). Данные дегустации проводятся с целью определения качества винодельческой продукции и перспектив ее развития;
 - Дегустации при проведении общих собраний членов Ассоциации. Данные дегустации проводятся с целью поддержания и повышения качества продукции виноградарства и продукции виноделия.
 - Ежеквартальные дегустации – дегустации, проводимые дегустационной комиссией, с целью возможности нанесения товарного знака Ассоциации;
 - Показательная – проводится для поддержки предпринимательства для широкого круга людей, интересующихся винами, и является средством развития культуры потребления вина.
- 4.3. Дегустация может быть «открытая» и «закрытая».
«Открытая» дегустация – образцы снабжают краткой информацией о происхождении, сообщают наименование и организацию-изготовитель.

«Закрытая» дегустация – образцы кодируют, указывают категорию и тип, перемещают из бутылки в тару, по которой невозможно установить признаки, позволяющие идентифицировать образец.

4.4. «Открытая» дегустация может проводиться за общим столом с обсуждением образцов после выставления оценки.

4.5. При проведении «закрытой» дегустации кодирование представленных на дегустацию образцов проводится в день дегустации по поручению председателя специальным доверенным лицом, письменно уведомленном о необходимости соблюдения тайны шифровки образца и ответственности за её несоблюдение согласно законодательству Российской Федерации. Каждому образцу присваивается определенный номер, составляется акт шифровки, с указанием номера образца, наименования и завода изготовителя, даты розлива, происхождения винограда, результатов химических анализов с данными об объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров, массовой концентрации титруемых кислот, массовой концентрации летучих кислот. Акт шифровки подписывается, запечатывается в конверт и передается председателю Дегустационной комиссии. Вскрывается акт шифровки только после окончания дегустации и подведения итогов дегустации.

Присутствие членов комиссии и других специалистов, кроме доверенного лица, при шифровке образцов не допускается.

5. Порядок проведения дегустации молодых вин (виноматериалов).

5.1. Дегустация молодых вин (виноматериалов), проводится ежегодно до 1 мая года следующего за сбором урожая и производства виноматериала, из которого будет изготовлено вино.

5.2. Дегустация проводится «закрытым» методом по 10 бальной шкале.

5.3. В дегустации принимают участие образцы по моносортовому единообразию.

5.4. В дегустации принимают участие все члены Ассоциации, а так же не более еще одного представителя от члена Ассоциации.

5.5. Образцы винодельческой продукции предоставляются за 2 дня до проведения дегустации в количестве не менее 3-х бутылок каждого образца.

5.6. К образцам винодельческой продукции прилагается следующая сопроводительная информация:

- Общее количество единиц винодельческой продукции в партии и их объём;
- Сорт/сорта;
- Данные о химическом анализе с информацией об объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров, массовой концентрации титруемых кислот, массовой концентрации летучих кислот.

6. Порядок проведения дегустации вин в рамках общего собрания членов Ассоциации.

6.1. Дегустации вин в рамках общего собрания членов Ассоциации, проводится «открытым» методом при проведении общего собрания членов Ассоциации.

6.2. В дегустации принимают участие все члены Ассоциации, а так же не более еще одного представителя от члена Ассоциации.

6.3. Образцы винодельческой продукции предоставляются в день проведения дегустации.

6.4. Предпочтительно в дегустации принимают участие образцы винодельческой продукции, недавно добавленные в линейку вин члена Ассоциации.

6.5. После выставления оценки и открытия дегустируемого образца происходит его презентация производителем и обсуждение членами Ассоциации.

7. Порядок проведения дегустаций Дегустационной комиссией Ассоциации.

- 7.1. В дегустационной комиссии принимают участие только члены Ассоциации.
- 7.2. Глава дегустационной комиссии выбирается членами дегустационной комиссии на один год. Полномочия Главы дегустационной комиссии могут быть пролонгированы неограниченное количество раз.
- 7.3. Члены дегустационной комиссии, утверждаются на общем собрании Ассоциации сроком на один год. Членство в дегустационной комиссии может быть пролонгировано неограниченное количество раз.
- 7.4. Количественный состав дегустационной комиссии не может быть менее 7 человек и более 15 человек.
- 7.6. К образцам винодельческой продукции, предоставленным на дегустационную комиссию, прилагается следующая сопроводительная информация:
- Общее количество единиц винодельческой продукции в партии и их объём;
 - Сорт/сорта;
 - Данные о химическом анализе с информацией об объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров, массовой концентрации титруемых кислот, массовой концентрации летучих кислот.
- 7.7. Образцы винодельческой продукции предоставляются не позднее, чем за сутки до проведения дегустационной комиссии в количестве не менее 2-х бутылок каждого образца.
- 7.8. Дегустация проводится слепым методом. Образцы подаются по номерам. Дегустация проводится на основании заполнения единой дегустационной формы. Члены дегустационной комиссии проводят органолептическую оценку и ставят оценку по 100 бальной шкале. Единая дегустационная форма может быть в форме электронного документа.
- 7.9. Дегустационная комиссия заседает один раз в квартал, заседание может проводиться в рамках нескольких дней, с четкой повесткой на каждый день, подводя промежуточные итоги на ежедневной основе.
- 7.10. Дегустационная комиссия принимает решение о присвоении товарного знака Ассоциации, в случае если образец винодельческой продукции по итогу заседания дегустационной комиссии набрал более 85 баллов.
- 7.11. После завершения слепого метода дегустации проводится процесс обсуждения образцов и по каждому образцу
- 7.12. По окончанию голосования объявляются наименования продегустированных образцов.
- 7.13. Результаты дегустации оформляются в виде протокола за подписью главы дегустационной комиссии.

7. Заключительные положения

- 7.1. В случае необходимости контрольный образец отсылается Ассоциацией в аккредитованную лабораторию на испытание по основным параметрам: объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров, массовая концентрация титруемых кислот, массовая концентрация летучих кислот. Испытания контрольного образца проводятся за счет средств Ассоциации.
- 7.2. Настоящее положение утверждается Общим собранием Ассоциации.
- 7.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на основании решения Совета Ассоциации и утверждаются Общим собранием Ассоциации.