

## СВОДКА ОТЗЫВОВ

на первую редакцию проекта межгосударственного стандарта ГОСТ 30060 «Пивоваренная продукция. Методы определения органолептических показателей и объема продукции»

Структурный элемент стандарта	Наименование организации или иного лица (номер письма, дата)	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение ВНИИПБиВП- филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН – разработчика Стандарта
1	2	3	4
ГОСТ 30060 «Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции»	ООО «БРЕНД АГЕНТСТВО «ТАР-КОС»	Без замечаний	Принято к сведению
	ФКП Союзплодоимпорт» 11.10.2021 г.	Без замечаний	Принято к сведению
1 Область применения	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	необходимо использовать базовые термины ТР ЕАЭС 047/2018: «Настоящий стандарт распространяется на пивоваренную продукцию (пивные напитки) (далее - продукция) ...далее по тексту.	Принято
3 Термины и определения	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021 г.	Добавить раздел «Библиография». Отсутствует ссылка [1] к тексту: «В настоящем стандарте применены термины по [1] и ГОСТ ISO 5492.	Принято
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
	Ассоциация производителей пива (далее - АПП) 06.10.2021 г.	Дополнить пункт ссылкой на ГОСТ «Пивоваренная продукция. Термины и определения» (номер указали ориентировочно), кроме того, отсутствует раздел, в котором указан [1]. «В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 29018».	Принято
4 Методы определения органолептических показателей п. 4.1	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	«Методы определения органолептических показателей продукции включают в себя определение внешнего вида – качества оформления, прозрачности, наличия осадка, цвета, аромата, вкуса посредством органов чувств человека», а пена и пеностойкость определяются инструментальным методом. Доработать пункт: что значит «пенистые свойства» и как они должны определяться.	Принято
	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021 г.	Качество оформления, внешний вид, высота пены и пеностойкость не являются органолептическими свойствами. Инструментальный метод определения пены и пеностойкости выделить в отдельный пункт с описанием методики определения.	Принято частично

1	2	3	4
4 Методы определения органолептических показателей п. 4.1	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято частично
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято частично
4 п. 4.3	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	Согласно ГОСТ ISO 5492-2014 понятие/термин «специалист» не принимается. Пункт требует редактирования согласно терминам, используемым в ГОСТ ISO 5492-2014.	Принято
	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Исключить требования специальных знаний и опыта к специалистам по сенсорному контролю. На данный момент на территории РФ нет организаций, которые бы давали сертифицированные знания.	Принято
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
4 п. 4.5 Вспомогательное оборудование, посуда	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	Перечень вспомогательного оборудования и посуды в проектируемом ГОСТ не содержит полный перечень необходимого оборудования. Пункт требует доработки.	Принято
	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Изложить пункт с учетом комментариев к п.4.1, исключить требования к оборудованию по определению пены и пеностойкости и уточнить размеры стаканов для дегустации: « Дегустационный бокал – бокал из бесцветного прозрачного стекла, вместимостью 150-350 см <sup>3</sup> и диаметром – не менее 40 мм и не более 65 мм.»	Принято
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято частично
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято частично
4 п. 4.6 Подготовка к испытанию	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	Факт охлаждения или нагрева продукции должен быть отражен в документах при проведении испытаний (чтобы не ставить под сомнение достоверность последующих испытаний): «Перед определением вкуса и аромата продукции, высоты пены и пеностойкости ее охлаждают или подогревают до температуры (12±2)°С. Факт и способ доведения продукции до указанной температуры фиксируют в рабочем журнале»	Принято частично
	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Изложить пункт с учетом комментариев к п.4.1: «Перед определением вкуса и аромата продукции ее охлаждают или подогревают до температуры (12±2)°С». Исключить требования к определению пены и пеностойкости	Принято частично

1	2	3	4
4 п. 4.6 Подготовка к испытанию	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято частично
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято частично
4 п. 4.7 Проведение испытания п. 4.7.1	ОАО «Томское пиво» 29.09.2021 г.	изменить формулировку, т.к. не понятно, каким образом оценить глубину царапин, какие потертости считать недопустимыми и какая разница между загрязнением бутылки и чистотой бутылки: «При оценке качества оформления проверяют правильность наклейки этикетки (кольеретки), отсутствие перекосов, деформаций, разрывов, чистоту бутылки или банки, отсутствие потертостей, портящих товарный вид, а также правильность и четкость маркировки на этикетке или пробке».	Принято
	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Требования к внешнему виду продукции, разлитой в бутылки, не относятся к области оценки по ГОСТ 31711 и ГОСТ Р 55292 и являются избыточными. Прозрачность продукции в потребительской упаковке, определяют визуально на соответствие требованиям стандарта на готовую продукцию.	Отклонено. Стандарт позволяет экспертам оценить внешний вид продукции. Большая часть упаковки (банки, бутылки из коричневого и зеленого стекла) не позволяют определить прозрачность продукции в упаковке
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	То же
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	-«-
4 п. 4.7 Проведение испытания п. 4.7.2	ОАО «Томское пиво» 29.09.2021 г.	в ходе технологического контроля на линии розлива укупоренные бутылки с пивом просматривают в проходящем свете на наличие осадка, технологических и посторонних включений; при проведении дегустации 35-70 см <sup>3</sup> продукции в стакане недостаточно для того, чтобы оценить прозрачность, наличие осадка и включений. Предлагаемая редакция: «Прозрачность — отсутствие помутнения, а также наличие осадка, технологических и посторонних включений определяют визуально, просматривая укупоренные бутылки с пивом в проходящем свете и переворачивая их при этом. При проведении дегустации бокал наполняют анализируемой продукцией на треть (50-120 см <sup>3</sup> ), просматривая в проходящем свете».	Принято частично
	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Отсутствие помутнения и осадка приемлемо только для фильтрованного продукта: «Прозрачность для фильтрованной продукции – отсутствие помутнения, посторонних включений, осадка определяют визуально: в дегустационном бокале (35-70) см <sup>3</sup> анализируемой продукции просматривают в проходящем свете».	Принято

1	2	3	4
п. 4.7.2	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
4 п. 4.7 Проведение испытания п. 4.7.3	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	П. 4.7.3 исключить, поскольку определение цвета проводится инструментально, требования содержатся в другом стандарте, не приведено рекомендаций по интерпретированию полученных результатов.	Отклонено. Определение цвета экспертом позволяет дать более полную оценку образца
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	То же
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	-<-
4 п. 4.7 Проведение испытания п. 4.7.4	ОАО «Томское пиво» 29.09.2021 г.	добавить слово «нормативного»: «Оценивают соответствие аромата и вкуса требованиям нормативного документа к данному типу продукции».	Отклонено. Стандарт не является нормативным документом
	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	Не указано, что налив пробы в дегустационный бокал происходит сразу после вскрытия потребительской упаковки. Не указан документ, в соответствии с которым оценивается вкус и аромат данного типа продукции. «Аромат и вкус определяют органолептически немедленно после вскрытия потребительской тары и налива пробы в дегустационный бокал при температуре (12±2)°С. Оценивают соответствие аромата и вкуса требованиям к данному типу продукции».	Принято частично. Продукция может разливаться из транспортной тары
4 п. 4.7 Проведение испытания п. 4.7.5	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	Пункт по определению высоты пены и пеностойкости дополнить требованием, что испытание проводится сразу после вскрытия потребительской упаковки и налива продукции в стакан.	Принято
	ОАО «Томское пиво» 29.09.2021 г.	Вместо линейки использовать штангенциркуль, который можно поверить: «В момент образования резкой границы между слоем пены и жидкости немедленно измеряют штангенциркулем высоту пены в миллиметрах, одновременно включают секундомер и следят за оседанием пены».	Принято частично
	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	Линейка должна быть закрепленной к штативу: «В момент образования резкой границы между слоем пены и жидкости немедленно измеряют линейкой, закрепленной к штативу, высоту пены в миллиметрах, одновременно включают секундомер и следят за оседанием пены. Секундомер останавливают при появлении в слое пены разряжения (просвета) до появления жидкости или спадания слоя пены по всей поверхности до образования пленки»	Отклонено. Уровень пива может быть различным, удобнее измерять высоту пены свободной линейкой, она должна быть поверена.

1	2	3	4
<p>4 п. 4.7 Проведение испытания п. 4.7.5 перенести в другой раздел</p>	<p>ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021</p>	<p>Дополнить проект стандарта разделом 6: раздел 6 Методы определения пенообразования. 6.1 Пенообразование включает в себя высоту пены и пеностойкость. 6.2 Отбор проб. 6.2.1 Отбор проб – по ГОСТ 12786. 6.3 Вспомогательное оборудование, посуда Стакан из прозрачного стекла наружным диаметром 70-75 мм и высотой 105-110 мм. Штатив с кольцом, укрепленным на стойке штатива. 6.4 Подготовка к испытанию Перед определением высоты пены и пеностойкости продукцию охлаждают или подогревают до температуры 12+/-2 °С. 6.5 Проведение испытания Для определения высоты пены и пеностойкости стакан устанавливают на площадку штатива с кольцом, укрепленным на стойке штатива горизонтально на такой высоте, чтобы расстояние от верхней плоскости кольца до края стакана равнялось 25 мм. При наливке продукции в стакан горлышко бутылки должно лежать на кольце штатива так, чтобы наливаемая продукция падала в центр стакана. Продукцию наливают в стакан спокойно, не наклоняя бутылку или банку, до достижения пеной края стакана (полное совпадение плоскости пены с плоскостью края стакана). В момент образования резкой границы между слоем пены и жидкости немедленно измеряют линейкой высоту пены в миллиметрах, одновременно включают секундомер и следят за оседанием пены. Секундомер останавливают при появлении в слое пены разряжения (просвета) до поверхности жидкости или спадания слоя пены по всей поверхности до образования пленки. Пеностойкость выражают целым числом в минутах или округляя полученный результат до 30 с. Результат измерения высоты пены выражают в миллиметрах, округляя полученное значение до последней цифры 0 или 5».</p>	<p>Принято</p>
	<p>АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.</p>	<p>Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»</p>	<p>Принято частично</p>
	<p>АПП от 06.10.2021 г.</p>	<p>Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»</p>	<p>Принято частично</p>

1	2	3	4
5 Методы определения объема продукции 5.1 Метод прямых измерений 5.1.1 Условия проведения определений	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Исключить требования к влажности и атмосферному давлению, которые не распространяются на лабораторную посуду: «При выполнении измерений соблюдают температуру окружающего воздуха (20±5)°С».	Принято
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
5 Методы определения объема продукции 5.1 Метод прямых измерений 5.1.2 Аппаратура, вспомогательное оборудование, посуда	ЗАО «Московская Пивоваренная Компания» 04.10.2021 г.	Пункт требует доработки, т.к. перечень указанных мерных цилиндров не позволяет провести определение объема продукции, разлитой в потребительскую тару более 500 см <sup>3</sup> .	Принято
	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Дополнить пункт различными объемами мерной посуды: «При проведении испытаний используют: цилиндры мерные наливные 1-25-2, 1-500-2, 3-500-2, 3-1000-2, 3-2000-2 по ГОСТ 1770».	Принято
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
5 Методы определения объема продукции 5.1 Метод прямых измерений п. 5.1.4 Проведение испытания	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Для продукции объемом более 500 см <sup>3</sup> , разделить пункт на 3 части: «5.1.4.1 Бутылку или банку объёмом до 500 см <sup>3</sup> с продукцией открывают и содержимое осторожно переливают по стенке в чистый сухой цилиндр вместимостью 500 см <sup>3</sup> . Объем определяют после оседания пены по нижнему краю мениска в цилиндре. Если объем продукции превышает 500 см <sup>3</sup> , избыток сливают для измерения в цилиндр вместимостью 25 см <sup>3</sup> . 5.1.4.2 Бутылку или банку объёмом более 501 см <sup>3</sup> и менее 1000 дм <sup>3</sup> с продукцией открывают и содержимое осторожно переливают по стенке в чистый сухой цилиндр вместимостью 1000 см <sup>3</sup> . Объем определяют после оседания пены по нижнему краю мениска в цилиндре. Если объем продукции превышает 1000 см <sup>3</sup> , избыток сливают для измерения в цилиндр вместимостью 25 см <sup>3</sup> . 5.1.4.3 Бутылку или банку объёмом более 1000 дм <sup>3</sup> с продукцией открывают и содержимое осторожно переливают по стенке в чистый сухой цилиндр вместимостью 2000 см <sup>3</sup> . Если объем продукции превышает 2000 см <sup>3</sup> , избыток сливают для измерения в цилиндр вместимостью 25 см <sup>3</sup> ».	Принято

1	2	3	4
п. 5.1.4 Проведение испытаний	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
5.1 Метод прямых измерений 5.1.5 Обработка результатов п. 5.1.5.2	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	На основании п.3 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать количество пищевой продукции. Необходимо учитывать, что сведения о количестве пищевой продукции должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено (пункт 2 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011. Предлагаемая редакция П.5.1.5.2: «Отклонение объема продукции в бутылках или банках от номинального, %, вычисляются по формуле $X = \frac{Y - \bar{V}}{Y} \cdot 100,$ где $\bar{V}$ - средний объем продукции в 10 бутылках, см <sup>3</sup> ; Y - номинальный объем продукции, указанный в маркировке, см <sup>3</sup> ».	Принято
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
	АПП от 06.10.2021 г.	Поддерживается предлагаемая редакция ООО «ОПХ»	Принято
5.2 Метод косвенных измерений 5.2.1 Условия проведения определений	ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен» 05.10.2021	Предлагаем исключить требования к влажности и атмосферному давлению, поскольку, в п.5.2.2 указана ссылка на соответствие требованиям ГОСТ OIML R 76-1 на весы, в соответствии с которым не регламентируются показатели атмосферное давление и относительная влажность: «При выполнении измерений соблюдают следующие условия: - температура окружающего воздуха (20 ± 5) °С».	Принято
	АО «АБ ИнБев Эфес» 06.10.2021 г.	Дублирование замечаний и предложений ООО «ОПХ».	Принято
	АПП от 06.10.2021 г.	По данному пункту нет разногласий с ООО «ОПХ»	Принято

ВРИО директора ВНИИПБиВП- филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

К.В. Кобелев

Должность и наименование организации – разработчика проекта поправок/Личная подпись/ФИО

Заведующая отделом стандартизации и сертификации

Г. М. Красивичева

Должность и наименование организации – разработчика проекта поправок/Личная подпись/ФИО