

ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ

технического комитета по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные» от 22 июня 2020 г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Заочное голосование по проекту окончательной редакции национального стандарта ГОСТ Р «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия» (шифр темы: 1.7.175-1.006.19)

ПЕРИОД ПРОВЕДЕНИЯ ГОЛОСОВАНИЯ:

Заочное голосование проходило в период с 8 июня 2020 г. по 22 июня 2020 г.

УЧАСТИЕ В ГОЛОСОВАНИИ:

В техническом комитете по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные» заявлено 58 организаций.

В голосовании приняло участие 41 организаций (70,7 %). Не приняли участие в голосовании 17 организаций (29,3 %).

Кворум для принятия решения состоялся.

Общий итог голосования: «ЗА» – 29 организаций;

«ЗА с замечанием» - 2 организации;

«ПРОТИВ» – 5 организаций;

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» – 5 организаций.

Таким образом, за принятие стандарта проголосовали более $\frac{2}{3}$ членов ТК 175, принявших участие в голосовании.
--

Таблица учета голосов представлена в приложении № 1 к данному протоколу.

Условия заочного голосования, указанные в бюллетене:

1. Бюллетень необходимо распечатать, заполнить, подписать, отсканировать, после чего направить в адрес секретариата ТК 175 (zhirov.vladimir@rosspirtprom.ru) в формате PDF.

В случае самоизоляции (карантина) при отсутствии возможности выполнить условия предусмотренные пунктом 1 необходимо осуществить голосование иным возможным способом, отправив соответствующую информацию в адрес секретариата ТК 175 (zhirov.vladimir@rosspirtprom.ru).

2. Голос «ПРОТИВ» может быть учтен только после приведения научного обоснования по форме, представленной в приложении к бюллетеню. При отсутствии обоснования голос «ПРОТИВ» не будет учитываться при подведении итогов голосования.

3. Если организация-член ТК 175 в установленный срок не направит в адрес секретариата заполненный бюллетень, голос данной организации автоматически будет зачтен как «ВОЗДЕРЖАЛСЯ».

4. Бюллетени, отправленные после окончания установленного срока голосования, учитываться не будут.

Замечания по проекту национального стандарта представили Росалкогольрегулирование и ВНИИПБиВП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, которые приняты разработчиком в полном объеме и учтены в проекте национального стандарта.

Пять организаций (АО «АБ ИНБЕВ ЭФЕС», ООО «Объединенные пивоварни Хэйнекен», ООО «Пивоваренная компания «Балтика», Ассоциация крафтовых пивоваров, ФКП «Союзплодоимпорт») проголосовали против принятия проекта национального стандарта. Замечания вышеназванных организаций рассмотрены в полном объеме и по возможности учтены при доработке проекта национального стандарта (сводка представлена в приложении № 2 к данному протоколу). Некоторые замечания вышеназванных организаций не могут быть учтены в связи противоречиями основополагающему стандарту ГОСТ Р 1.2-2016 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены», физическому закону Генри - Дальтона, а также действующим в Российской Федерации стандартам ГОСТ 31820-2015 «Сидры. Общие технические условия», ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия», ГОСТ 33806-2016 «Вина фруктовые столовые и виноматериалы фруктовые столовые. Общие технические условия», ГОСТ 32037-2013 «Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокси углерода» и вступающему в силу с 1 сентября 2020 года ГОСТ Р 58851-2020 «Сидры фруктовые традиционные. Технические условия».

В соответствии с примечанием к пункту 4.6.2 Правил стандартизации ПР 1323565.1.003-2019, утвержденных и введенных в действие Приказом Росстандарта от 22 февраля 2019 г. № 55-ст, рекомендации по организации и проведению заседаний ТК в очном и заочном режимах изложены в положениях пункта 7.5.3 и приложении «Г» ГОСТ Р 1.1-2013, согласно которым, решения ТК по всем рассматриваемым вопросам рекомендуется принимать на основе консенсуса с учетом интересов всех членов ТК. Если его невозможно достигнуть, то решение принимают квалифицированным большинством голосов полноправных членов ТК (не менее 2/3 от принявших участие в голосовании и за исключением воздержавшихся при голосовании).

Учитывая, что более 2/3 членов технического комитета проголосовали за принятие проекта национального стандарта, принято решение о проставлении штампа «Окончательная редакция».

С учетом положительных результатов повторной нормативной экспертизы проекта национального стандарта, а также по результатам голосования проект национального стандарта ГОСТ Р «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия» (шифр темы ПНС 1.7.175-1.006.19) рекомендуется к утверждению в Росстандарте в качестве национального стандарта.

Приложение: на 18 л.

Ответственный секретарь технического комитета
по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная
продукция и напитки безалкогольные»,
канд. техн. наук, доц.



В.М. Жиров

ТАБЛИЦА УЧЕТА ГОЛОСОВ

ПРОГОЛОСОВАЛИ ПО ПРОЕКТУ СТАНДАРТА				
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ	РЕЗУЛЬТАТ ГОЛОСОВАНИЯ		
		ЗА	ПРОТИВ	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
1	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»	ЗА	–	–
2	Акционерное общество «Пивоваренный завод «Сыктывкарский»	ЗА	–	–
3	Акционерное общество «Русская пивоваренная компания «Хмелефф»	ЗА	–	–
4	Государственное автономное учреждение здравоохранения города Москвы «Московский научно-практический центр медицинской реабилитации, восстановительной и спортивной медицины Департамента здравоохранения города Москвы»	ЗА	–	–
5	Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	ЗА	–	–
6	Закрытое акционерное общество «Московская пивоваренная компания»	ЗА	–	–
7	Национальный союз защиты прав потребителей	ЗА	–	–
8	Национальный Союз Производителей Пива и Напитков	ЗА	–	–
9	Национальный союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции	ЗА	–	–
10	Общество с ограниченной ответственностью «АВАНГАРД-АГРО-ТРЭЙД»	ЗА	–	–
11	Общество с ограниченной ответственностью «Бочкаревский пивоваренный завод»	ЗА	–	–
12	Общество с ограниченной ответственностью «Глетчер»	ЗА	–	–
13	Общество с ограниченной ответственностью «Золотой хмель»	ЗА	–	–
14	Общество с ограниченной ответственностью «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»	ЗА	–	–
15	Общество с ограниченной ответственностью «САЛАИР-М»	ЗА	–	–
16	Общество с ограниченной ответственностью «Тагильское пиво»	ЗА	–	–

17	Общество с ограниченной ответственностью «ФКПЧФ БОБИМЭКС ТМ»	ЗА	–	–
18	Открытое акционерное общество «Чебоксарская пивоваренная фирма «Букет Чувашии»	ЗА	–	–
19	Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод	ЗА	–	–
20	Союз Российских производителей пивобезалкогольной продукции	ЗА	–	–
21	Федеральная служба по интеллектуальной собственности	ЗА	–	–
22	Федеральная таможенная служба Центральное экспертно-криминалистическое таможенное управление	ЗА	–	–
23	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»	ЗА	–	–
24	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»	ЗА	–	–
25	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет»	ЗА	–	–
26	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский Государственный Геологоразведочный Университет имени Серго Орджоникидзе» Кафедра «Гидрогеологии имени В.М. Швеца» Гидрогеологического факультета	ЗА	–	–
27	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Кафедра товароведения и товарной экспертизы Факультета экономики торговли и товароведения	ЗА	–	–
28	Федеральное государственное унитарное предприятие «Внешнеэкономическое объединение «Союзплодоимпорт»	ЗА	–	–
29	Филиал «Томский научно-исследовательский институт курортологии и физиотерапии Федерального государственного бюджетного учреждения	ЗА	–	–

	«Сибирский федеральный научно-клинический центр Федерального медико-биологического агентства»			
30	Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	ЗА с замечанием	–	–
31	Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка	ЗА с замечанием	–	–
32	Акционерное общество «АБ ИНБЕВ ЭФЕС»	–	ПРОТИВ	–
33	Ассоциация крафтовых пивоварен	–	ПРОТИВ	–
34	Общество с ограниченной ответственностью «Объединенные пивоварни Хэйнекен»	–	ПРОТИВ	–
35	Общество с ограниченной ответственностью «Пивоваренная компания «Балтика»	–	ПРОТИВ	–
36	Федеральное казенное предприятие «Союзплодоимпорт»	–	ПРОТИВ	–
37	Автономная некоммерческая организация «ААЦ Минресурсэкспертиза»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
38	Акционерное общество «Брянскпиво»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
39	Акционерное общество «Московский пивобезалкогольный комбинат «Очаково»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
40	Государственное учебно-научное учреждение Геологический факультет Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
41	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Национальный медицинский исследовательский центр реабилитации и курортологии» Министерства здравоохранения Российской Федерации	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
	Общий итог:	31	5	5
НЕ ПРИНЯЛИ УЧАСТИЕ В ГОЛОСОВАНИИ ПО ПРОЕКТУ СТАНДАРТА, ЧЬИ ГОЛОСА АВТОМАТИЧЕСКИ БЫЛИ УЧТЕНЫ КАК ВОЗДЕРЖАШИЕСЯ				
1	Акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
2	Акционерное общество «Прогресс»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
3	Ассоциация «Объединение участников пивобезалкогольного рынка»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
4	Научно-исследовательский институт детского питания филиал Федерального государственного бюджетного учреждения	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ

	науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи			
5	Общество с ограниченной ответственностью «АКВАНИКА»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
6	Общество с ограниченной ответственностью «Варница»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
7	Общество с ограниченной ответственностью «ИДС Боржом»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
8	Общество с ограниченной ответственностью «Кока-Кола Софт Дринк Консалтинг»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
9	Общество с ограниченной ответственностью «Лаборатория пива»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
10	Общество с ограниченной ответственностью «ПЕПСИКО ХОЛДИНГС»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
11	Общество с ограниченной ответственностью «Производственная Компания «АКВАЛАЙФ»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
12	Общество с ограниченной ответственностью «Таркос»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
13	Общество с ограниченной ответственностью «Холдинг Аква»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
14	Федеральная антимонопольная служба	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
15	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Дальневосточный научный центр физиологии и патологии дыхания» - научно-исследовательский институт медицинской климатологии и восстановительного лечения	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
16	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Гидроспецгеология»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
17	Публичное акционерное общество «ПИНО»	–	–	ВОЗДЕРЖАЛСЯ
				17

**СВОДКА ОТЗЫВОВ
НА ОКОНЧАТЕЛЬНУЮ РЕДАКЦИЮ ПРОЕКТА НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА
«СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ И СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ.
ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»**

№ Поз.	Структурный элемент стандарта	Наименование ведомства, организации (предприятия), номер письма и дата	Замечание и предложение	Заключение разработчика проекта стандарта организации
1	2	3	4	5
1	Раздел 2 «Нормативные ссылки»	Росалкогольрегулирование Разработчик	<p>Предлагается дополнить Раздел 2 проекта стандарта следующими нормативными ссылками в порядке нумерации:</p> <p>ГОСТ 32713 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Ферментативный метод определения массовой концентрации D-яблочной кислоты»;</p> <p>ГОСТ 33409 «Продукция алкогольная и соковая. Определение содержания углеводов и глицерина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>ГОСТ Р 53954 «Продукция винодельческая. Идентификация. Метод определения массовой концентрации золы и щелочности золы»;</p> <p>ФР.1.31.2010.07284 «Методика выполнения измерений массовой концентрации компонентов ароматизаторов в алкогольной продукции методом газожидкостной хроматомасс-спектрометрии».</p>	<p>Принято.</p> <p>Раздел 2 «Нормативные ссылки» дополнен следующими ссылками:</p> <p>«ГОСТ 32713 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Ферментативный метод определения массовой концентрации D-яблочной кислоты»;</p> <p>ГОСТ 33409 Продукция алкогольная и соковая. Определение содержания углеводов и глицерина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>ГОСТ Р 53954 Продукция винодельческая. Идентификация. Метод определения массовой концентрации золы и щелочности золы»;</p> <p>ФР.1.31.2010.07284 Методика выполнения измерений массовой концентрации компонентов ароматизаторов в алкогольной продукции методом газожидкостной хроматомасс-спектрометрии.</p> <p>Раздел 7 «Методы контроля» дополнен новыми пунктами 7.19-7.22 следующего содержания:</p> <p>«7.19 Определение массовой концентрации золы - по ГОСТ Р 53954.</p> <p>7.20 Определение массовой концентрации D-яблочной кислоты - по ГОСТ 32713.</p> <p>7.21 Определение массовой концентрации глицерина - по ГОСТ 33409.</p> <p>7.22 Определение массовой концентрации компонентов ароматизаторов – по [7].</p> <p>Пункт 6.3 раздела 6 «Правила приемки» изложен в следующей редакции:</p> <p>«6.3 Установление подлинности (идентификация) и выявление фальсификации продукции (в случае обоснованного предположения ее наличия) при осуществлении надзора, таможенного контроля, предупреждения действий, вводящих потребителей в заблуждение, или при возникновении иных спорных ситуаций - по пунктам 7.19-7.22 настоящего стандарта, методикам (методам) испытаний, аттестованным в установленном порядке и зарегистрированным в Федеральном информационном фонде по обеспечению единства измерений. Дополнительные показатели и их значения для идентификации сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных приведены в Приложении Б.</p> <p>Раздел «Библиография» дополнен новой методикой и изложен в следующей редакции:</p>

Библиография

- [1*] ТР ЕАЭС 047/2018 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 5 декабря 2018 года № 98
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г № 880
- [3] ТР ТС 029/2011 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных веществ», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г № 58
- [4] ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г № 882
- [5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г № 881
- [6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», принят Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769
- [7-] ФР.1.31.2010.07284 Методика выполнения измерений массовой концентрации компонентов ароматизаторов в алкогольной продукции методом газожидкостной хромато-масс-спектрометрии.
- [8] МУК 4.2.1847–04 Методические указания «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов», утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 06 марта 2004 г.

* Действует со дня вступления в силу соответствующего технического регламента.

Приложение Б
(рекомендуемое)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ СИДРОВ ФРУКТОВЫХ
И СИДРОВ ФРУКТОВЫХ АРОМАТИЗИРОВАННЫХ**

А.1 Дополнительные показатели для идентификации сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Рекомендуемое значение
Массовая концентрация D-яблочной кислоты, г/дм ³	Не допускается

1	2	3	4	5						
				<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1301 172 1888 229">Массовая концентрация золы, г/дм³</td> <td data-bbox="1888 172 2103 229">Не менее 1,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1301 229 1888 287">Массовая концентрация глицерина, г/дм³</td> <td data-bbox="1888 229 2103 287">Не менее 1,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1301 287 1888 571"> Массовая концентрация компонентов ароматизаторов, мг/дм³: - пропиленгликоль - бензиловый спирт - триацетин </td> <td data-bbox="1888 287 2103 571"> Не более 50 Не более 20 Не допускается </td> </tr> </table>	Массовая концентрация золы, г/дм ³	Не менее 1,0	Массовая концентрация глицерина, г/дм ³	Не менее 1,0	Массовая концентрация компонентов ароматизаторов, мг/дм ³ : - пропиленгликоль - бензиловый спирт - триацетин	Не более 50 Не более 20 Не допускается
Массовая концентрация золы, г/дм ³	Не менее 1,0									
Массовая концентрация глицерина, г/дм ³	Не менее 1,0									
Массовая концентрация компонентов ароматизаторов, мг/дм ³ : - пропиленгликоль - бензиловый спирт - триацетин	Не более 50 Не более 20 Не допускается									
2	Раздел 2 «Нормативные ссылки»	Росалкогольрегулирование ВНИИПБиВП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	Исключить из нормативных ссылок: ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Технические условия ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия ГОСТ Р 55316 Патока мальтозная солодовая. Технические условия	Принято. В разделе 2 «Нормативные ссылки» исключены: «ГОСТ 4427 Апельсины. Технические условия ГОСТ 4428 Мандарины. Технические условия ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Технические условия ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия ГОСТ 34307 Плоды цитрусовых культур. Технические условия ГОСТ Р 55316 Патока мальтозная солодовая. Технические условия».						
3	Абзац первый раздела 3 «Термины и определения»	ФКП «Союзплодоимпорт»	Согласно абзацу первому раздела 3 проекта стандарта «В настоящем стандарте применены термины, установленные в [1] и в ГОСТ 31820:» При этом из ГОСТ 31820 термины не применяются. Предлагается абзац первый проекта стандарта изложить в следующей редакции «В настоящем стандарте применены термины, установленные в [1]:».	Отклонено. В проекте национального стандарта «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные» применяются термины «негазированный сидр», «газированный сидр», «газированный жемчужный сидр», «игристый сидр», «игристый жемчужный сидр», а также параметры давления двуокиси углерода в бутылке, которые установлены в межгосударственном стандарте ГОСТ 31820-2015 «Сидры. Общие технические условия».						
4	Пункт 5.1 раздела 5 «Общие технические требования»	ФКП «Союзплодоимпорт»	Согласно пункту 5.1 раздела 5 проекта стандарта «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные изготавливают в соответствии с	Принято. Пункт 5.1 раздела 5 проекта стандарта изложен в следующей редакции: «5.1 Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим						

1	2	3	4	5
			<p>требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных конкретных наименований с соблюдением требований, установленных в [1]–[4].»</p> <p>Но это все до того, как продукция попадает в потребительскую упаковку, которая должна быть также безопасной и соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», а после этого упаковка с продукцией должна быть оформлена, промаркирована также в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Предлагается пункт 5.1 раздела 5 проекта стандарта изложить в следующей редакции «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных конкретных наименований с соблюдением требований, установленных в [1]–[6].»</p>	<p>инструкциям для сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных конкретных наименований с соблюдением требований, установленных в [1]–[6].».</p>

1	2	3	4	5																	
5	Таблица 1 пункта 5.2.1 раздела 5 «Общие технические требования»	Росалкогольрегулирование	<p>В таблице 1 пункта 5.2.1 проекта стандарта изложить в следующей редакции характеристики:</p> <p>цвета - «В соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья»;</p> <p>вкуса - «С характерными особенностями, обусловленными применяемым фруктовым сырьем, в соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья».</p>	<p>Принято.</p> <p>Таблица 1 пункта 5.2.1 раздела 5 «Общие технические требования» изложена в следующей редакции:</p> <p>«Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="1234 316 2148 1150"> <thead> <tr> <th data-bbox="1234 316 1397 400" rowspan="2">Наименование Показателя</th> <th colspan="2" data-bbox="1397 316 2148 355">Характеристика</th> </tr> <tr> <th data-bbox="1397 355 1771 400">Фильтрованный</th> <th data-bbox="1771 355 2148 400">Нефильтрованный</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1234 400 1397 762">Внешний вид</td> <td data-bbox="1397 400 1771 762"> <p>Прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья.</p> <p>При наливе в бокал сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.</p> </td> <td data-bbox="1771 400 2148 762"> <p>Непрозрачная жидкость или жидкость с опалесценцией. Допускается осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья, без посторонних включений не свойственных продукции.</p> <p>При наливе в бокал сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1234 762 1397 882">Цвет</td> <td colspan="2" data-bbox="1397 762 2148 882"> <p>В соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1234 882 1397 1031">Вкус</td> <td colspan="2" data-bbox="1397 882 2148 1031"> <p>С характерными особенностями, обусловленными применяемым фруктовым сырьем, в соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1234 1031 1397 1150">Аромат</td> <td colspan="2" data-bbox="1397 1031 2148 1150"> <p>Свойственный набору компонентов, обусловленными используемым сырьем, без посторонних запахов, в соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований.</p> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">«</p>	Наименование Показателя	Характеристика		Фильтрованный	Нефильтрованный	Внешний вид	<p>Прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья.</p> <p>При наливе в бокал сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.</p>	<p>Непрозрачная жидкость или жидкость с опалесценцией. Допускается осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья, без посторонних включений не свойственных продукции.</p> <p>При наливе в бокал сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.</p>	Цвет	<p>В соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья</p>		Вкус	<p>С характерными особенностями, обусловленными применяемым фруктовым сырьем, в соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья</p>		Аромат	<p>Свойственный набору компонентов, обусловленными используемым сырьем, без посторонних запахов, в соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований.</p>	
Наименование Показателя	Характеристика																				
	Фильтрованный	Нефильтрованный																			
Внешний вид	<p>Прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья.</p> <p>При наливе в бокал сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.</p>	<p>Непрозрачная жидкость или жидкость с опалесценцией. Допускается осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья, без посторонних включений не свойственных продукции.</p> <p>При наливе в бокал сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.</p>																			
Цвет	<p>В соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья</p>																				
Вкус	<p>С характерными особенностями, обусловленными применяемым фруктовым сырьем, в соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований. Не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья</p>																				
Аромат	<p>Свойственный набору компонентов, обусловленными используемым сырьем, без посторонних запахов, в соответствии с технологическими инструкциями на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные конкретных наименований.</p>																				

1	2	3	4	5
6	Таблица 2 пункта 5.2.2 раздела 5 «Общие технические требования»	ООО «Пивоваренная компания «Балтика» АО «ABInBevEfes» ООО «Объединённые Пивоварни Хейнекен» Ассоциация крафтовых пивоварен	<p>Показатель «Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту г/дм³, не менее» изложить в следующей редакции: Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту г/дм³, - не менее 2,0 (вместо – не менее 4,0).</p> <p>Практика производства сидров показывает, что большое содержание этой кислоты в сидрах нежелательно. Под влиянием молочнокислых бактерий спонтанно или при использовании чистых культур этих бактерий или дрожжей сахаромисцетов яблочная кислота превращается в молочную кислоту. В результате снижается титруемая и активная кислотность, что в большинстве случаев, особенно для сухих сидров, является благоприятным процессом. Сидры приобретают мягкость. Чем меньше в сидре яблочной кислоты, тем больше винная кислота связывает основания, тем больше выпадает солей винной кислоты. Разнообразии сортов сидра в мировой практике. Этот показатель не является показателем по безопасности и больше характеризует вкусовые особенности продукта, а потребители любят разные по вкусу сидры. Настаиваем на снижении данного показателя, для возможности производства сидров с низким содержанием титруемых кислот.</p> <p>В связи с вышеуказанным, предлагаем внести в рабочий порядок изменения в критические, на наш взгляд положения ГОСТа и после указанных корректировок, принять решение о проставлении штампа «Окончательная редакция» путем дополнительного голосования в порядке, установленном в положении о ТК 175.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>ООО «Пивоваренная компания «Балтика» (Филипчук М.А.), ООО «Объединенные пивоварни «Хейнекен» (Панина А.В.), АО «ABInBevEfes» (Медведева А.В.), Ассоциация крафтовых пивоварен (Аксель А.Ю., Катунин Ю.В.) (далее – компании) проголосовали против принятия проекта национального стандарта и представили замечания, которые уже были отражены в сводке отзывов к первой редакции проекта национального стандарта, рассмотрены и обсуждены. Часть замечаний была учтена частично. На замечания, которые отклонены при доработке проекта национального стандарта, в сводке отзывов представлено обоснованное возражение.</p> <p>В сводке отзывов на первую редакцию проекта стандарта сообщалось, что представлены научно необоснованные критерии массовой концентрации яблочной кислоты и ошибочное обоснование по содержанию винной кислоты и их солей в сидрах.</p> <p>При этом представленное обоснование к замечанию о благоприятности применения молочнокислого брожения (бактерий) «слепо» заимствованно из виноградного, а не плодового виноделия.</p> <p>В плодном виноделии осуществляется микробиологический контроль за недопустимостью биологического кислотопонижения.</p> <p>В частности, в учебно-методическом пособии «Производство плодово-ягодных вин и соков» (Ю. Г. Скрипников, Москва «Колос», 1983), описывается технология приготовления сидровых виноматериалов, согласно которой во время хранения следят за тем, чтобы не появились кислотопонижающие дрожжи, которые разрушают яблочную кислоту. Снижение кислотности способствует появлению в сидре бурой окраски и «плоского» вкуса. В сброженом насухом материале при повышенной концентрации сернистого ангидрида (около 150 мг на 1 л) развитие кислотопонижающих дрожжей задерживается (при наличии сахара они развиваются даже при высокой концентрации сернистого ангидрида).</p> <p>Также сообщается, что при необходимости снизить кислотность кислый сок купажируют с низкокислотным.</p> <p>Кроме того, в разделе «Болезни, пороки и недостатки плодово-ягодных вин» вышеуказанного учебно-методического пособия, содержится следующая информация: «Молочнокислое брожение. Возбудителями этой болезни являются молочнокислые бактерии, которые разлагают яблочную кислоту и сахар в молочную и угольную кислоты, маннит и другие вещества. В результате нарушается кислотность вина и ухудшается его вкус за счет появления уксусной кислоты. Вино мутнеет, теряет прозрачность, приобретает «мышинный» тон (запах мышинных экскрементов, кислой капусты).</p>

1	2	3	4	5
				<p>Молочнокислое брожение часто развивается в яблочных винах с остаточным сахаром (недоброды) при температуре выше 20°C. Бактерии устойчивы к спирту, но высокие концентрации сахара тормозят их развитие. Для предупреждения молочнокислого брожения поддерживают оптимальную температуру брожения сусла и хранения вина, своевременно снимают сусло с дрожжевого осадка, добавляют сернистую кислоту. Содержание сернистого ангидрида в количестве 80 мг на 1 л, а также пастеризация вина полностью уничтожают молочнокислые бактерии. Лечить вино необходимо в самом начале развития болезни.».</p> <p>Тем не менее, упомянутые компании настаивают на снижении массовой концентрации титруемых кислот до «не менее 2 г/дм³», что кроме вышеназванных аргументов также является нарушением положений национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 1.2-2016 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены», согласно пункту 3.3.2 которого требования, устанавливаемые в национальном стандарте, должны быть увязаны с требованиями стандартов, утвержденных ранее и/или действующих в Российской Федерации в качестве национальных стандартов (в том числе межгосударственных стандартов), а также со сводами правил. В действующих стандартах ГОСТ 31820-2015 «Сидры. Общие технические условия», ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия», (СТБ 1861-2008 «Сидры фруктово-ягодные. Общие технические условия»), ГОСТ 33806-2016 «Вина фруктовые столовые и виноматериалы фруктовые столовые. Общие технические условия» массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту установлена не менее 4 г/дм³, что обусловлено химическим составом органических кислот применяемого сырья и технологий производства сидров фруктовых. Даже для фруктового винного напитка, содержащего 50% фруктовых (плодовых) виноматериалов, технологией которого предусматривается разбавление фруктового материала водой в два раза, массовая концентрация титруемых кислот установлена «не менее 3,5 г/дм³».</p> <p>Таким образом, сложившаяся практика производства сидров, сидров фруктовых, фруктовых вин в государствах-членах ЕАЭС устанавливает минимальный уровень массовой концентрации титруемых кислот «не менее 4 г/дм³», поэтому предложения компаний не могут быть приняты.</p>
7	Таблица 2 пункта 5.2.2 раздела 5 «Общие технические требования»	ООО «Пивоваренная компания «Балтика» АО «ABInBevEfes» ООО «Объединённые Пивоварни Хейнекен» Ассоциация крафтовых пивоварен	Возможно снять в рабочем порядке. Показатель «Давление двуокиси углерода в бутылке, кПа при температуре 200 С: - для газированных и игристых, -для газированных жемчужных и игристых жемчужных» изложить в следующей редакции:	Отклонено. Показатель «Давление двуокиси углерода в бутылке, кПа при температуре 20°C», представленное в техническом регламенте ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» и в проекте национального стандарта, является общепринятым для характеристики газированных и игристых сидров фруктовых. По просьбе ООО «Пивоваренная компания «Балтика», АО «ABInBevEfes», ООО «Объединённые Пивоварни Хейнекен», применяющих методику определения двуокиси углерода по ГОСТ 32037-2013 «Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода», в проект национального стандарта кроме

1	2	3	4	5
			<p>Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20°C, кПа (массовая доля двуокиси углерода, %):</p> <ul style="list-style-type: none"> - для газированных и игристых, не менее 250 (0,45) - для газированных жемчужных и игристых жемчужных 100-200 (0,2 - 0,44). <p>По показателю «Давление двуокиси углерода в бутылке, кПа при температуре 20°C: - для газированных и игристых, - для газированных жемчужных и игристых жемчужных» в разделе 5 п. 5.2.2. Таблица 2</p> <p>Давление двуокиси углерода в бутылке, кПа при температуре 20°C относится к техническим характеристикам продукта и не отражает параметров качества. Кроме того, для сидров в мировой и отечественной практике для упаковки применяются различные виды упаковки, среди которых банка, ПЭТ-бутылка, для которых указанные диапазоны избыточны. Массовая доля двуокиси углерода является более универсальным показателем. Но представленные значения завышены, так, для газированных и игристых сидров фруктовых предлагается установить значение – не менее 0,56%, а для газированных жемчужных и игристых жемчужных - 0,32-0,48 %, т.е. если продукт при брожении достигнет содержания массовой доли двуокиси углерода в диапазоне от 0,49 до 0,56, данный продукт нужно будет утилизировать. Кроме того, предлагается ниже значения показателя 0,32, мы предлагаем снизить его до 0,2, что позволит производить сидры с низким естественным насыщением двуокисью углерода. Считаем нецелесообразным установление подобных ограничений производителей, которые ограничивают возможности и не позволяют производить сидры, в том числе, без насыщения</p>	<p>давления в бутылке включен альтернативный показатель «массовая доля двуокиси углерода, %». Согласно ГОСТ 32037-2013 давлению 100 кПа при температуре 20°C соответствует массовая доля двуокиси углерода 0,32 %, для давления 250 кПа – 0,56 %. Учитывая изложенное, предложение компаний и Ассоциации крафтовых пивоварен по установлению массовой доли двуокиси углерода для давления 100 кПа – 0,2 %, и для давления 250 кПа – 0,45 % лишено физического смысла.</p> <p>Указанные предложения и их аргументация (настаиваем снизить завышенные значения массовой доли двуокиси углерода для игристых и жемчужных сидров) противоречат закону физики Генри — Дальтона (закон, по которому при постоянной температуре растворимость газа в данной жидкости прямо пропорциональна давлению этого газа над раствором), поэтому не могут быть приняты и учтены.</p> <p>При этом, не насыщенный двуокисью углерода сидр фруктовый или насыщенный двуокисью углерода, но имеющий более низкие значения массовой доли двуокиси углерода (менее 0,32%), в соответствии с положениями проекта национального стандарта не запрещается производить, но степень насыщения необходимо учитывать при маркировке и не присваивать такому сидру фруктовому категорию «газированный», «игристый жемчужный» или «игристый».</p>

1	2	3	4	5
			<p>двуокисью углерода. Настаиваем на внесении данного показателя в предложенной нами редакции.</p> <p>В связи с вышеуказанным, предлагаем внести в рабочий порядок изменения в критические, на наш взгляд положения ГОСТа и после указанных корректировок, принять решение о проставлении штампа «Окончательная редакция» путем дополнительного голосования в порядке, установленном в положении о ТК 175</p>	
8	Пункт 5.3.1 раздела 5 «Общие технические требования»	ВНИИПБиВП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	Исключить из пункта 5.3.1 раздела 5 проекта стандарта ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» и экстракты плодовые и ягодные.	<p>Принято.</p> <p>Применение фруктов сушеных (сухофруктов) и экстрактов плодовых и ягодных (которые производятся путем уваривания сырья) могут в значительной степени ухудшить органолептические характеристики сидров фруктовых.</p>
9	Пункт 5.3.1 раздела 5 «Общие технические требования»	Росалкогольрегулирование	<p>Сообщаем о целесообразности исключения из пункта 5.3.1 проекта стандарта из состава используемого при производстве сидра сырья – «меда натурального по ГОСТ 19792», а также других сахаросодержащих продуктов, в частности «патоки крахмальной по ГОСТ 33917» и «патоки мальтозной солодовой по ГОСТ Р 55316».</p> <p>Использование при производстве сидров указанного сырья приведет к значительному ухудшению качества выпускаемой продукции, а также к смешиванию понятий сидра с медовухой и пивными напитками, что позволит недобросовестным организациям использовать сахаросодержащие вещества для ускорения получения необходимых значений этилового спирта без использования основного сырья для производства сидров – яблок и их производных.</p>	<p>Принято.</p> <p>В пункте 5.3.1 раздела 5 «Общие технические требования»: исключена ссылка на «- мед натуральный по ГОСТ 19792,»; абзац третий изложен в следующей редакции «- сахар белый по ГОСТ 33222, сахар жидкий по ГОСТ 31896, другие сахаросодержащие продукты, применение которых обеспечивает качество и безопасность сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного (за исключением патоки крахмальной, патоки мальтозной солодовой)».</p>
10	Абзац третий пункта 5.3.1 раздела 5 «Общие технические требования»	Ассоциация крафтовых пивоварен	Вернуть в текст ГОСТа согласованный ранее полный список сахаров в п. 5.3.1.	<p>Отклонено.</p> <p>На заседании технического комитета по стандартизации ТК 175, прошедшего 19 декабря 2019 г., в том числе обсуждался вопрос применения сахара-сырца по ГОСТ Р 52305-2005 и сахара молочного по ГОСТ 33567-2015.</p>

1	2	3	4	5
				<p>Руководитель подкомитета ПК 2 «Винодельческая продукция» МТК 91, заместитель директора по научной работе ВНИИПБиВП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, заслуженный деятель науки РФ, доктор технических наук, профессор А.Л. Панасюк представил научно обоснованное возражение, согласно которому отсутствует мировая практика по использованию вышеуказанных сахаров при производстве сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных.</p> <p>Разработчик стандарта учел данное обстоятельство и изложил абзац третий пункт 5.3.1 раздела 5 в следующей редакции:</p> <p>«- сахар белый по ГОСТ 33222, сахар жидкий по ГОСТ 31896, другие сахаросодержащие продукты, применение которых обеспечивает качество и безопасность сидра фруктового и сидра фруктового ароматизированного;».</p>
11	Пункт 5.3.2 раздела 5 «Общие технические требования»	ООО «Пивоваренная компания «Балтика» АО «ABInBevEfes»	<p>Раздел 5 п 5.3.2 изложить в следующей редакции:</p> <p>Содержание сброженного свежего или восстановленного яблочного сусла в сусле фруктовом - не менее 70%.</p> <p>В проекте окончательной редакции ГОСТа в Разделе 5 п 5.3.2 изложено положение, не позволяющее в полной мере и однозначно трактовать критерии его применимости при производстве, а также оценивать соответствие производимой продукции требованиям данного пункта ГОСТа. Представленная редакция п. 5.3.2 содержит требование о содержании сброженного свежего или восстановленного яблочного сусла. В соответствии с ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия», сброженное яблочное сусло - Продукт с объемной долей этилового спирта не более 6,0%, изготовленный сбразиванием сусла из свежих яблок без добавления сахара, исходя из указанного термина и термина «фруктовое сусло», яблочное сусло вносится во фруктовое сусло. В этой связи, считаем необходимым внести данное уточнение в п. 5.3.2 и изложить указанный пункт в предложенной нами редакции.</p> <p>В связи с вышеуказанным, предлагаем внести в рабочем порядке изменения в критические, на наш взгляд положения ГОСТа и после указанных корректировок,</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Пункт 5.3.2 раздела 5 проекта стандарта изложен в следующей редакции:</p> <p>«5.3.2 Содержание сброженного свежего и/или восстановленного яблочного сусла (восстановленного сока) в сусле фруктовом - не менее 70%.».</p>

1	2	3	4	5
			принять решение о проставлении штампа «Окончательная редакция» путем дополнительного голосования в порядке, установленном в положении о ТК 175	
12	Пункт 5.3.2 раздела 5 «Общие технические требования»	ООО «Объединённые Пивоварни Хейнекен»	<p>Раздел 5 п 5.3.2 - убрать</p> <p>В проекте окончательной редакции ГОСТа в Разделе 5 п 5.3.2 изложено положение, не позволяющее в полной мере и однозначно трактовать критерии его применимости при производстве, а также оценивать соответствие производимой продукции требованиям данного пункта ГОСТа. Предлагаем убрать данный пункт из-за не однозначного трактования и отсутствия каких-либо обоснований.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Согласно пункту 3.3.2 национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 1.2-2016 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены» требования, устанавливаемые в национальном стандарте, должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - быть увязаны с требованиями стандартов, утвержденных ранее и/или действующих в Российской Федерации в качестве национальных стандартов (в том числе межгосударственных стандартов), а также со сводами правил; - детализировать требования технического регламента применительно к группе однородной продукции или процессу ее проектирования, производства, монтажа, наладки, эксплуатации, транспортирования, хранения, реализации и утилизации, если предполагается включение разрабатываемого стандарта в перечень документов в области стандартизации, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований принятого технического регламента. <p>Таким образом, проект национального стандарта детализирует требования ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» применительно к группе однородной продукции и процессу производства сидров, а также увязан с требованиями действующих в Российской Федерации межгосударственного стандарта ГОСТ 31820-2015 «Сидры. Общие технические условия» и национальными стандартами Российской Федерации ГОСТ Р 52335-2005 «Продукция винодельческая. Термины и определения», ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия», ГОСТ Р 58851-2020 «Сидры фруктовые традиционные. Технические условия». При этом все вышеперечисленные сидры предусматривают нормирование яблочного сусла, а в сидрах фруктовых традиционных – не менее 70% (идентичный показатель установлен в проекте стандарта).</p>
13	Пункт 5.3.2 раздела 5 «Общие технические требования»	ФКП «Союзплодоимпорт»	<p>Исключить пункт 5.3.2.</p> <p>Согласно ТР ЕАЭС 047/2018 «сидр фруктовый» - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Замечание является непоследовательным в связи с тем, что ФКП «Союзплодоимпорт» на протяжении всего процесса обсуждения первой и окончательной редакции проекта стандарта придерживался необходимости установления минимальной доли яблочного сусла в сидрах фруктовых и сидрах фруктовых ароматизированных в диапазоне не менее 70 % и менее 85 %. Однако, на этапе голосования указанная позиция была изменена.</p> <p>Предлагаемая редакция пункта 3.3.2 проекта стандарта, уточненная в соответствии с пунктом 8 настоящей сводки отзывов, не содержит положений по использованию исключительно сброженного свежего сусла, или восстановленного яблочного сусла.</p>

1	2	3	4	5
			<p>фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20°C.</p> <p>Использование исключительно оброженного свежего сусла, или восстановленного яблочного сусла ТР ЕАЭС 047/2018 для сидра фруктового не предусмотрено, и является дополнительным ограничением для российских производителей сидра фруктового.</p> <p>Кроме того, закрепление в государственном стандарта Российской Федерации минимальной нормы использования яблочного сусла или восстановленного яблочного сока при отсутствии такой нормы в ТР ЕАЭС 047/2018 даст дополнительные преференции сидру фруктовому из стран ЕАЭС.</p>	<p>Обсуждение вопроса о возможных дополнительных преференциях сидру фруктовому из стран ЕАЭС при установлении в проекте национального стандарта минимальной доли яблочного сусла в сидрах фруктовых и сидрах фруктовых ароматизированных состоялось 30 апреля 2020 года. В обсуждении приняли участие председатель и ответственный секретарь ТК 175, представители Росалкогольрегулирования, ООО «Объединенные пивоварни Хэйнекен», ООО «Пивоваренная компания «Балтика», ООО «ТД Яблочный Спас», ФГБОУ ВО «МГУПП», МИЦ «Пиво и напитки XXI век», ООО «Золотой хмель». В результате обсуждения установлено, что более дешевой фруктовой альтернативы яблочному сырью в ЕАЭС нет.</p> <p>Таким образом, установление минимальной доли яблочного сырья (не менее 70 %) при производстве сидра фруктового или сидра фруктового ароматизированного не является экономической преференцией ни для одного из государств-членов ЕАЭС.</p> <p>Кроме того, учитывая многообразие фруктового сырья без установления минимальной доли яблочного сусла в сидрах фруктовых и сидрах фруктовых ароматизированных, невозможно установить в проект национального стандарта какие-либо конкретные физико-химические показатели, кроме объемной доли этилового спирта.</p>
14	Пункт 5.5 раздела 5	Росалкогольрегулирование	<p>Кроме того, предлагается дополнить раздел 5 проекта стандарта абзацем следующего содержания:</p> <p>«Не допускается в наименовании сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных указывать виды и (или) названия иной алкогольной и (или) безалкогольной продукции».</p>	<p>Принято.</p> <p>Пункт 5.5 Раздел 5 дополнен новым подпунктом 5.5.6 следующего содержания:</p> <p>«5.5.6 Не допускается в наименовании сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных указывать виды и (или) названия иной алкогольной и (или) безалкогольной продукции».</p>
15	Приложение А	ООО «Пивоваренная компания «Балтика»	<p>Изложить в Приложении А в следующей редакции:</p> <p>Приложение А (рекомендуемое).</p>	<p>Принято.</p> <p>Учитывая, что в последнем абзаце пункта 5.3.1 раздела 5 проекта стандарта содержится информация «Допускается применение других видов сырья (кроме винограда), разрешенных к применению в пищевой промышленности и обеспечивающих качество и безопасность сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных», то в проекте стандарта «Приложение А (обязательное)» заменено на «Приложение А (рекомендуемое)».</p>
16	Приложение А	Ассоциация крафтовых пивоварен	<p>Вернуть в текст ГОСТа согласованный ранее полный список ингредиентов в Приложении А</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Секретариатом ТК 175 16 июня 2020 г. направлены в Ассоциацию крафтовых пивоварен нижеуказанные разъяснения разработчика по представленным замечаниям, но данная организация, вопреки представленным аргументам, проголосовала «ПРОТИВ».</p> <p>Проект национального стандарта ГОСТ Р «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия» является национальным</p>

1	2	3	4	5
				<p>стандартом Российской Федерации, поэтому в приложении А включены основные фрукты и ягоды, произрастающие в России, на которые, в основном, имеются действующие межгосударственные, национальные или региональные стандарты.</p> <p>Разрабатываемый ГОСТ Р «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия» является стандартом вида общих технических условий и в последнем абзаце п. 5.3.1 приведена фраза:</p> <p>«Допускается применение других видов сырья (кроме винограда), разрешенных к применению в пищевой промышленности и обеспечивающих качество и безопасность сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных»</p> <p>(Если бы это был ГОСТ Р вида технических условий, то этот список был закрытым и тогда можно было беспокоиться, т.к. такие стандарты разработаны на конкретный продукт).</p> <p>В данном случае это означает, что товаропроизводитель может по своему усмотрению составлять рецептуры продукта, может по желанию добавить и жердели, и питайя, и гуаву и т.п., если это приемлемо для сидров и соответствует требованиям данного стандарта. Т.е., товаропроизводитель получает возможность более широко использовать сырье для изготовления сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных, в том числе все фрукты и ягоды, при условии соответствия требованиям стандарта в части безопасности, качества и идентификации вида продукта.</p> <p>Т.к., в соответствии с п. 5.1 «сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных конкретных наименований с соблюдением требований, установленных в [1]–[4].»</p> <p>Из предложений и замечаний к проекту стандарта, сводки отзывов, а также при проведении совещания с участием разработчиков было очевидно, что товаропроизводители и члены ТК в основном правильно поняли и приняли приведенные формулировки проекта. И по данному вопросу есть баланс интересов потребителей, государства, товаропроизводителей и участников рынка данного продукта, что является основой ФЗ РФ «О стандартизации в Российской Федерации».</p> <p>(Было предложение добавить цитрусовые в Приложение А, что было и сделано).</p> <p>Дополнительных голосований или согласований по данному вопросу в рамках совещаний не было.</p> <p>Замечание Ассоциации крафтовых пивоварен (Крафт Депо) учтено в сводке отзывов на первую редакцию проекта в соответствии с правилами разработки стандарта, частично принято с учетом мнения других участников обсуждения и на него дано заключение разработчика.</p> <p>Таким образом, представленный проект ГОСТ Р «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия» предусматривает использование при изготовлении сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных всех фруктов и ягод (за исключением винограда), соответствующих условиям стандарта, и</p>

1	2	3	4	5
				<p>предложение Ассоциации крафтовых пивоварен учтено, но выражено в принятой при разработке стандартов вида общих технических условий форме.</p> <p>ТК 175 с вниманием относится ко всем замечаниям и предложениям участников алкогольного рынка и всегда стремится учесть интересы всех членов ТК 175 и достичь баланс интересов с учетом развития рынков и оборота конкретных продуктов.</p>
17	Приложение А	Росалкогольрегулирование	<p>В разделе 2 проекта стандарта используются нормативные ссылки на «ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия» и «ГОСТ 4428 Мандарины. Технические условия».</p> <p>Кроме того, последний абзац пункта 5.3.1 допускает применение других видов сырья (кроме винограда), разрешенных к применению в пищевой промышленности и обеспечивающих качество и безопасность сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных.</p> <p>В соответствии со сводкой замечаний и предложений на первую редакцию проекта стандарта было принято решение об исключении из раздела 2 проекта стандарта нормативных ссылок на следующие межгосударственные стандарты, в том числе «ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия» и «ГОСТ 4428 Мандарины. Технические условия», а также предлагалось внести изменения в последний абзац пункта 5.3.1 проекта стандарта, в части исключения не только винограда, но и цитрусовых и тропических фруктов из разрешенных к применению в пищевой промышленности и обеспечивающих качество и безопасность сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных.</p>	<p>Принято с учетом пункта 2 настоящей сводки отзывов.</p> <p>В Приложении А исключены следующие плоды:</p> <ul style="list-style-type: none"> «- апельсины по ГОСТ 4427; -лимоны по ГОСТ 4429; - мандарины по ГОСТ 4428; - плоды цитрусовых культур по ГОСТ 34307;».