

ПРОТОКОЛ № 5
заочного заседания технического комитета по стандартизации
ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные»
от 14 июня 2021 г.

ПОВЕСТКА ЗАСЕДАНИЯ:

1. Об утверждении экспертного заключения на окончательную редакцию проектов межгосударственных стандартов (далее – окончательная редакция проектов межгосударственных стандартов):

Разработка ГОСТ на базе ГОСТ Р 57594-2017 Медовухи. Общие технические условия (шифр темы ПНС 1.7.175-2.011.20);

Пересмотр ГОСТ 12787-81 Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле (шифр темы ПНС 1.7.175-2.016.20);

Солод пивоваренный. Технические условия. Пересмотр ГОСТ 29294-2014 (шифр темы ПНС 1.7.175-2.023.20).

2. О рассмотрении окончательных редакций проектов межгосударственных стандартов (Шифр тем ПНС 1.7.175-2.011.20, 1.7.175-2.016.20, 1.7.175-2.023.20), прошедших редактирование, и принятии решения о проставлении штампа «Окончательная редакция» путем заочного голосования в порядке, установленном в положении о ТК 175.

УЧАСТИЕ В ЗАСЕДАНИИ ПРИНЯЛИ:

Председатель технического комитета **Даниловцева Алла Борисовна** – заместитель генерального директора по научной работе Акционерного общества «Росспиртпром», канд техн. наук, профессор;

Заместитель председателя технического комитета **Бачурин Анатолий Петрович** – Генеральный директор Федерального государственного унитарного предприятия «Внешнеэкономическое объединение «Союзплодоимпорт», канд. техн. наук;

Заместитель председателя технического комитета **Кобелев Константин Викторович** – ВРИО директора Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, докт. техн. наук;

Заместитель председателя технического комитета **Севостьянова Елена Михайловна** – ведущий научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, канд. биол. наук;

Заместитель председателя технического комитета **Хавский Игорь Алексеевич** – председатель правления Ассоциации «Объединения участников пивобезалкогольного рынка».

Представители секретариата ТК 175

Ответственный секретарь технического комитета ТК 175 **Жиров Владимир Михайлович** – начальник отдела обеспечения деятельности технического комитета по стандартизации пивобезалкогольной и винодельческой продукции Акционерного общества «Росспиртпром», канд. техн. наук, доцент.

Организации-члены ТК 175 и наблюдатели

Приложение № 1 и № 2 – таблица учета голосов.

Заочное голосование проходило в период с 4 июня 2021 г. по 14 июня 2021 г. (10 дней)

Условия заочного голосования, указанные в бюллетене, заключались в следующем:

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 соответствующего 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 не направит в адрес секретариата заполненный бюллетень, голос данной организации автоматически будет зачтен как «ВОЗДЕРЖАЛОСЬ».

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

В техническом комитете по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные» зарегистрировано 62 члена ТК 175 и наблюдателей.

В голосовании приняло участие 33 (53%) организации.

Кворум имеется. Голосование проводилось по двум подкомитетам ПК 1 «Пивоваренная продукция» и ПК 2 «Напитки безалкогольные» (приложение № 1).

Не представили позицию 29 (47%) организаций, их голоса по условиям голосования были отнесены как «Воздержавшиеся» (приложение № 2).

При этом, Общероссийская общественная организация малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ» («ОПОРА РОССИИ») и Закрытое акционерное общество «Московская пивоваренная компания» (ЗАО «МПК») представили замечания технического характера к проекту межгосударственного стандарта (шифр темы ПНС 1.7.175-2.011.20) в рамках соблюдения требований к оформлению по ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению» и приказа Росстандарта от 30 сентября 2016 г. № 1423 «О совершенствовании организации работ по подготовке проектов стандартов к утверждению и опубликованию». Представленные замечания ОПОРЫ РОССИИ и ЗАО «МПК» рассмотрены разработчиком при участии секретариата ТК 175 и учтены в окончательной редакции проекта межгосударственного стандарта.

Общество с ограниченной ответственностью Пивоваренная компания «Балтика» (ООО «Пивоваренная компания «Балтика») проголосовала «ЗА с замечанием». Предложение о необходимости изменения порядка действий при подготовке пробы к испытанию в подпункте 6.2.4.2. проекта межгосударственного ГОСТа принято, поскольку важно, что непрозрачную пробу вначале освобождают от CO₂ и лишь после этого фильтруют. Замечания технического характера приняты во внимание разработчиком.

Также Общество с ограниченной ответственностью Пивоваренная компания «Балтика» (ООО «Пивоваренная компания «Балтика») проголосовала «ПРОТИВ» редакции проектов межгосударственных стандартов (шифр темы ПНС 1.7.175-2.011.20, ПНС 1.7.175-2.023.20) и представила замечания, которые были рассмотрены разработчиком при участии секретариата ТК 175. Поступившие замечания и предложения ранее были включены разработчиком проекта межгосударственных стандартов в сводку отзывов на первую редакцию, рассмотрены в полном объеме, некоторые предложения учтены, при этом часть предложений отклонена с представлением аргументированной позиции (приложение № 3). Следует отметить, что ООО «Пивоваренная компания «Балтика» при аргументации голоса «против» дублировала замечания по уже учтенным предложениям. Данная ситуация указывает на поверхностный подход к рассмотрению стандартов.

1. Общий итог голосования по вопросу утверждения экспертных заключений на окончательную редакцию проектов межгосударственных стандартов:

шифр темы ПНС 1.7.175-2.011.20

«ЗА» – 25 организации;

«ЗА» с учетом ЗАМЕЧАНИЯ – 2 организации;

«ВОЗДЕРЖАЛОСЬ» – 5 организаций;

«ПРОТИВ» – 1 организация.

шифр темы ПНС 1.7.175-2.016.20

«ЗА» – 28 организаций;

«ЗА» с учетом ЗАМЕЧАНИЯ – 1 организация;

«ВОЗДЕРЖАЛОСЬ» – 4 организации;

«ПРОТИВ» – 0 организаций.

шифр темы ПНС 1.7.175-2.023.20

«ЗА» – 28 организаций;

«ВОЗДЕРЖАЛОСЬ» – 4 организации;

«ПРОТИВ» – 1 организация.

Согласно пункту 11 Порядка проведения экспертизы проектов документов, разрабатываемых и применяемых в национальной системе стандартизации, утвержденного приказом Росстандарта от 5 мая 2016 г. № 547, проекты экспертных заключений технического комитета на доработанные проекты стандартов или на доработанные проекты основополагающих стандартов принимается простым большинством голосов членов технического комитета, принявших участие в голосовании.

По результатам голосования принято решение направить электронную копию подписанного экспертного заключения в электронном виде через информационно-телекоммуникационные сети общего доступа, включая информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»:

– членам технического комитета;

– разработчику проекта межгосударственного стандарта с приложением оригинала доработанного проекта стандарта.

Разместить подписанное экспертное заключение во ФГИС Росстандарта ИС «Береста» и указать о положительном решении ТК 175 по принятию экспертного заключения.

Рекомендовать проект межгосударственного стандарта к представлению на принятие в АИС МГС.

2. Общий итог голосования по рассмотрению окончательной редакции проектов межгосударственных стандартов, прошедших редактирование, и принятии решения о проставлении штампа «Окончательная редакция» путем заочного голосования в порядке, установленном в положении о ТК 175:

шифр темы ПНС 1.7.175-2.011.20

«ЗА» – 25 организации;

«ЗА» с учетом ЗАМЕЧАНИЯ – 2 организации;

«ВОЗДЕРЖАЛОСЬ» – 5 организаций;

«ПРОТИВ» – 1 организация.

шифр темы ПНС 1.7.175-2.016.20

«ЗА» – 28 организаций;

«ЗА» с учетом ЗАМЕЧАНИЯ – 1 организация;

«ВОЗДЕРЖАЛОСЬ» – 4 организации;

«ПРОТИВ» – 0 организаций.

шифр темы ПНС 1.7.175-2.023.20

«ЗА» – 28 организаций;

«ВОЗДЕРЖАЛОСЬ» – 4 организации;

«ПРОТИВ» – 1 организация.

Согласно подпункту 6.5.3 раздела 6 ГОСТ Р 1.1-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Технические комитеты по стандартизации и проектные технические комитеты по стандартизации. Правила создания и деятельности» решения ТК по всем рассматриваемым вопросам рекомендуется принимать на основе консенсуса с учетом интересов всех членов комитета. Голосование по представлению проекта межгосударственного стандарта на принятие осуществляется в соответствии с Правилами достижения консенсуса при разработке национальных стандартов, утвержденных приказом Росстандарта от 5 мая 2016 г. года № 548.

Согласно примечанию, к подпункту 6.5.3 раздела 6 ГОСТ Р 1.1-2020 под консенсусом подразумевается отсутствие неурегулированных мотивированных возражений по существу проекта национального стандарта.

По результатам голосования принято решение о достижении консенсуса по окончательной редакции проекта межгосударственного стандарта и проставлении штампа «Окончательная редакция».

Рекомендовать проект стандарта к направлению на проведение нормативного контроля и на издательское редактирование.

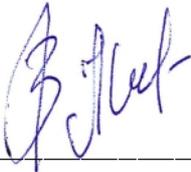
Секретариату ТК 175 поручено внести указанные дополнения в проект межгосударственного стандарта и рекомендовать проект межгосударственного стандарта к представлению на принятие в АИС МГС.

Настоящий протокол рекомендуется к размещению на официальном сайте ТК 175.

Председатель технического комитета по
стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция
и напитки безалкогольные»,
канд. техн. наук, проф.


_____ А.Б. Даниловцева

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


_____ В.М. Жиров

№ п/п	Наименование организации	Наименование подкомитета ТК 175, в котором состоит уполномоченная организация	Шифр темы ПНС		
			1.7.175-2.011.20	1.7.175-2.016.20	1.7.175-2.023.20
1.	Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка (Росалкогольрегулирование)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за
2.	Центральное экспертно-криминалистическое таможенное управление (ЦЭКТУ)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
3.	Федеральное казенное предприятие «Союзплодоимпорт» (ФКП «Союзплодоимпорт»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
4.	Федеральное государственное унитарное предприятие "Внешнеэкономическое объединение "Союзплодоимпорт" (ФГУП "ВО СОЮЗПЛОДОИМПОРТ")	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
5.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» (ФГБОУ ВО «МГУПП»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за
6.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)») Кафедра технологии броидильных производств и виноделия им. Г.Г. Агабальянца	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
7.	Государственное учебно-научное учреждение Геологический факультет Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова (Геологический факультет МГУ) Кафедра гидрогеологии	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	воздержался	воздержался	воздержался
8.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет» (Оренбургский государственный университет) Кафедра метрологии, стандартизации, сертификации	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за
9.	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 (ВНИИПБиВП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
10.	Филиал «Томский научно-исследовательский институт курортологии и физиотерапии Федерального государственного бюджетного учреждения «Сибирский федеральный научно-клинический центр Федерального медико-биологического агентства» (филиал ТНИИиФ ФГБУ СибФНКЦ ФМБА России)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
11.	Общероссийская общественная организация малого и среднего предпринимательства "ОПОРА РОССИИ" ("ОПОРА РОССИИ")	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за с учетом замечания	за	за
12.	Общественная организация "Национальный союз защиты прав потребителей"	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за
13.	Национальный союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции (НСПЯСХИП)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за

14.	Союз Российских производителей пивобезалкогольной продукции (Союз российских пивоваров)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
15.	Союз производителей соков, воды и напитков (СОЮЗНАПИТКИ)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	воздержался	воздержался	воздержался
16.	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (Роскачество)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
17.	Акционерное общество «АБ ИНБЕВ ЭФЕС» (АО «АБ ИНБЕВ ЭФЕС»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	воздержался	за	за
18.	Акционерное общество "Нарзан" (АО "Нарзан")	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	воздержался	воздержался	воздержался
19.	Акционерное общество «Пивоваренный завод «Сыктывкарский» (АО «Сыктывкарпиво»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за
20.	Акционерное общество «Русская пивоваренная компания «Хмелефф» (АО «РПК «Хмелефф»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
21.	ОАО "Завод минеральных вод"Рычал-Су"	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
22.	Закрытое акционерное общество «Московская пивоваренная компания» (ЗАО «МПК»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за с учетом замечания	за	за
23.	Открытое акционерное общество «Холдинговая компания «Сибирь» (ООО «Холдинговая компания «Сибирь»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за
24.	Открытое акционерное общество "Томское пиво" (ООО "Томское пиво")	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за
25.	Открытое акционерное общество «Чебоксарская пивоваренная фирма «Букет Чувашии» (ОАО «Букет Чувашии»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
26.	Общество с ограниченной ответственностью «АВАНГАРД-АГРО-ТРЭЙД» (ООО «АВАНГАРД-АГРО-ТРЭЙД»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
27.	Общество с ограниченной ответственностью «Бочкаревский пивоваренный завод» (ООО «ПБЗ»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
28.	Общество с ограниченной ответственностью «Пивоваренная компания «Балтика» (ООО «Пивоваренная компания «Балтика»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	против	за	против
29.	Общество с ограниченной ответственностью «Производственная Компания «АКВАЛАЙФ» (ООО «ПК» АКВАЛАЙФ»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
30.	Общество с ограниченной ответственностью «САЛАИР-М» (ООО «САЛАИР-М»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
31.	Общество с ограниченной ответственностью «Таркос» (ООО «Таркос»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	за	за	за
32.	Общество с ограниченной ответственностью «ФКПЧ БОБИМЭКС ТМ» (ООО «ФКПЧ БОБИМЭКС ТМ»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	воздержался	воздержался	воздержался
33.	Эксперт по стандартизации, Сертификат № СДСП RU ЖТЮ1.ЭС001, 2018 г.	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	за	за	за

№ п/п	Наименование организации	Наименование подкомитета ТК 175, в котором состоит уполномоченная организация	Шифр темы ПНС		
			ПНС 1.7.175-2.011.20	ПНС 1.7.175-2.016.20	ПНС 1.7.175-2.023.20
1.	Федеральная антимонопольная служба (ФАС России)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
2.	Федеральная служба по интеллектуальной собственности (Роспатент)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
3.	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (Минсельхоз России)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
4.	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Гидроспецгеология» (ФГБУ «Гидроспецгеология»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
5.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова») Кафедра товароведения и товарной экспертизы Факультета экономики торговли и товароведения	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
6.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский Государственный Геологоразведочный Университет имени Серго Орджоникидзе» (МГРИ-РГГРУ) Кафедра «Гидрогеологии имени В.М. Швеца» Гидрогеологического факультета	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
7.	Государственное автономное учреждение здравоохранения города Москвы «Московский научно-практический центр медицинской реабилитации, восстановительной и спортивной медицины Департамента здравоохранения города Москвы» (ГАУЗ МНПЦ МРВСМ ДЗМ)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
8.	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Национальный медицинский исследовательский центр реабилитации и курортологии» Министерства здравоохранения Российской Федерации (ФГБУ «НМИЦ РК» Минздрава России)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
9.	Научно-исследовательский институт детского питания филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (НИИ детского питания - филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
10.	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Дальневосточный научный центр физиологии и патологии дыхания» - научно-исследовательский институт медицинской климатологии и восстановительного лечения (Владивостокский филиал ДНЦ ФПД - НИИМКВЛ)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)

11.	Национальный Союз Производителей Пива и Напитков (НСППиН)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
12.	Ассоциация крафтовых пивоварен (АКП)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
13.	Ассоциация «Объединение участников пивобезалкогольного рынка» (Ассоциация ОУПР)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
14.	Ассоциация производителей пива (НО АПП)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
15.	Общество с ограниченной ответственностью "Экогеология" (ООО "Экогеология")	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
16.	Акционерное общество «Брянскпиво» (АО «Брянскпиво»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
17.	Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
18.	Акционерное общество «Московский пивобезалкогольный комбинат «Очаково» (АО МПБК «ОЧАКОВО»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
19.	Акционерное общество «Прогресс» (АО «ПРОГРЕСС»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
20.	Общество с ограниченной ответственностью «АКВАНИКА» (ООО «АКВАНИКА»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
21.	Общество с ограниченной ответственностью «Глетчер» (ООО «Глетчер»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
22.	Общество с ограниченной ответственностью «Золотой хмель» (ООО «Золотой хмель»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
23.	Общество с ограниченной ответственностью «ИДС Боржоми» (ООО «ИДС Боржоми»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
24.	Общество с ограниченной ответственностью «Кока-Кола Софт Дринк Консалтинг» (ООО «Кока-Кола Софт Дринк Консалтинг»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
25.	Общество с ограниченной ответственностью «МИЦ «Пиво и напитки XXI век» (ООО «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
26.	Общество с ограниченной ответственностью «Объединенные пивоварни Хейнекен» (ООО «ОПХ»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)

27.	Общество с ограниченной ответственностью «ПЕПСИКО ХОЛДИНГС» (ООО «ПЕПСИКО ХОЛДИНГС»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
28.	Общество с ограниченной ответственностью «Тагильское пиво» (ООО «Тагильское пиво»)	ПК 1 «Пивоваренная продукция», ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)
29.	Общество с ограниченной ответственностью «Холдинг Аква» (ООО «Холдинг Аква»)	ПК 2 «Напитки безалкогольные»	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)	не голосовали («ВОЗДЕРЖАЛИСЬ»)

**Сводка отзывов на окончательную редакцию проектов межгосударственного стандарта
Солод пивоваренный. Технические условия. Пересмотр ГОСТ 29294-2014 (шифр темы ПНС 1.7.175-2.023.20)**

**Позиция Общества с ограниченной ответственностью «Пивоваренная компания «Балтика»
(ООО «Пивоваренная компания «Балтика»)**

Структурный элемент стандарта	Замечания, предложения	Предлагаемая редакция	Позиция Разработчика
Раздел 3 Термины и определения	Внести в термины «карамельный солод» и «жженный солод» слово «специальный» для гармонизации по тексту ГОСТа	<p>3.3 карамельный солод: Специальный пивоваренный солод, зерно которого имеет плотную, спекшуюся структуру желтого или коричневого цвета различной интенсивности.</p> <p>3.4 жженный солод: Специальный пивоваренный солод, полученный из сухого светлого солода, ячменя или пшеницы путем обжаривания при определенных условиях.</p>	Принято
	Внести пункт с определением «специального пивоваренного солода» в соответствии с ТР ЕАЭС 047	<p>3.14 специальный пивоваренный солод: Солод из пивоваренного ячменя или другого зерна, изготовленный с использованием технологических приемов обработки зерна, в том числе солодоращения, в целях появления в солоде или пивоваренной продукции специфических свойств и характеристик.</p> <p>В целях настоящего ГОСТ рассматривается специальный пивоваренный солод из ячменя или пшеницы.</p>	Принято частично Дана ссылка на ТР ЕАЭС 047/2018, поправлена область применения
	Добавить пункт с определением «рН сусла», в настоящее	3.16 рН сусла: Показатель концентрации ионов водорода в сусле, количественно выражающий его кислотность.	Отклонено. Отсутствует метрологически аттестованный метод определения рН в сусле
Раздел 3 п.3.1	Предлагаем дополнить цветовыми единицами ЕВС в соответствии с таблицей 2 п. 4.1.5.	Светлый солод: Пивоваренный солод, лабораторное сусло из которого имеет цвет не выше 0,43 ц.ед. (7,0 ЕВС)	Принято

Раздел 3 п.3.2	Темный солод: Предлагаем дополнить цветовыми единицами EBC в соответствии с таблицей 2 п. 4.1.5.	Темный солод: Пивоваренный солод, лабораторное сусло из которого имеет цвет от 0,44 ц.ед. (от 7,1 EBC)			Принято частично
Раздел 4 п.4.1.2	Добавить пояснения про типы солодов, для однозначного понимания и гармонизации по тексту ГОСТа	4.1.2 По способу изготовления различают следующие типы пивоваренного солода: светлый, темный и специальный. К специальным пивоваренным солодам относятся карамельный, жженный и другие.			Принято частично
Раздел 4 п.4.1.4	В таблицу 1 внести характеристики для показателей «вкус» и «запах», поскольку в предложенной редакции, отсутствуют критерии оценки, есть только недопустимые параметры, это не позволит проводить оценку солода по данным параметрам, имея исключительно критерии недопустимости.	По органолептическим показателям солод должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1			Принято частично
		Наименование показателя	Характеристика для солода		
			ячменного (светлого и темного) и пшеничного	карамельного	жженого
		Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей		
		Цвет	От светло-желтого до желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные. Цвет пшеничного солода – темно-желтый с коричневым оттенком	От светло-желтого до коричневатого различной интенсивности	От светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается черный
		Вкус	Солодовый, сладковатый.	Сладковатый. Не допускаются	Кофейный. Не допускаются

				Не допускаются посторонние привкусы	горький и пригорелый привкус, как самого солода, так холодной и горячей вытяжек	горький и пригорелый привкус, как самого солода, так холодной и горячей вытяжек																										
			Запах	Солодовый, более выраженный у ячменного темного солода. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту	Напоминающий кофе. Не допускается пригорелый																										
Раздел 4 п. 4.1.5	<p>Дополнить требования для специального солода и пшеничного жженого солода.</p> <p>Внести показатель pH в Таблицу 2 по солоду светлому и Примечание о возможности определять или pH или кислотность, дополнить Таблицу 2 примечанием в соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 047 о возможности использования в неблагоприятные по климатическим условиям</p>	<p>4.1.5 По физико-химическим показателям ячменный и пшеничный солод должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2, карамельный и жженный солод – в таблице 3, специальный пивоваренный ячменный и пшеничный солод – в таблице 4.</p> <p>Т а б л и ц а 2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="4">Наименование показателя</th> <th colspan="6">Значение показателя для солода</th> </tr> <tr> <th colspan="3">светлого</th> <th colspan="3">темного</th> </tr> <tr> <th colspan="3">ячменного</th> <th rowspan="2">пшеничного</th> <th rowspan="2">ячменного</th> <th rowspan="2">пшеничного</th> </tr> <tr> <th>высшего класса</th> <th>первого класса</th> <th>второго класса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование показателя	Значение показателя для солода						светлого			темного			ячменного			пшеничного	ячменного	пшеничного	высшего класса	первого класса	второго класса								<p>Принято частично (Принято в отношении уточнения показателей цвета.)</p> <p>Отклонено. Отсутствует метрологически аттестованный метод показателя pH</p>
Наименование показателя	Значение показателя для солода																															
	светлого			темного																												
	ячменного			пшеничного	ячменного	пшеничного																										
	высшего класса	первого класса	второго класса																													

годы на производство солода ячменя с белком более 12%, изложить таблицу 2 в предложенной редакции	Массовая доля влаги, %, не более	4,5	5,0	6,0	5,0	5,0		
	Массовая доля сорной примеси, %, не более	0,2	0,3	0,5	0,2	0,3	0,2	
	Проход через сито (2,2 x 20) мм, %, не более	2,0	3,0	4,0	8,0	2,0	8,0	
	Проход через сито (1,7 x 20) мм, %, не более	Не регламентируется			5,0	Не регламентируется		5,0
	Количество зерен, %: - мучнистых, не менее	90,0	85,0		80,0	85,0		
	- стекловидных, не более	2,0	3,0	5,0		5,0		

		- темных, не более	Не допускается	2,0	4,0	3,0	10,0			
		Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола, %, не менее	80,0	79,0	78,0	80,0	78,0	80,0		
		Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов, %, не более	1,5	2,0	3,0	2,5	2,0	4,0		
		Окончание таблицы								
		2								

<p>В Таблицу 3 внести требования по жженому пшеничному солоду и показатели по цвету в единицах EBC, в настоящее время это наиболее часто используемые единицы измерений цвета, позволяющие</p> <p>В таблице 4 регламентировать требования к солоду специальному, поскольку на данный момент нет ГОСТ, в котором отражены характеристики продукта, которые позволили бы идентифицировать продукт.</p>	<p>Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода, %, не более</p>	11,5 ¹	12,0 ¹	12,2 ¹	12,2 ¹	<p>Принято</p> <p>Отклонено. Цвет по Линтнеру имеет другие оттенки.</p> <p>Определение цвета по EBC требует разведения</p>	
	<p>Отношение массовой доли растворимого белка к массовой доле белковых веществ в сухом веществе солода (число Кольбаха), %</p>	39–41	38-43	Не регламентируется	38-43		Не регламентируется
	<p>Показатели лабораторного сусла:</p>						
	<p>- прозрачность (визуально)</p>	Прозрачное	Допускается небольшая опалесценция		Не регламентируется		
	<p>- продолжительность осахаривания, мин, не более</p>	15	20	25	20		Не регламентируется
	<p>- цвет: ц. ед.</p>	Не более 0,20	Не более 0,30	Не более 0,43			Не менее 0,44

- цвет: ед. EBC	Не более 3,4	Не более 5,0	Не более 7,0	Не менее 7,1
- кислотность ² , к. ед.	0,9–1,1	0,9–1,2	0,9–1,3	Не регламентируется
pH ²	5,8-6,3			Не регламентируется
- массовая концентрация β- глюкана, мг/дм ³ , не более	300	Не регламентируется	300	Не регламентируется

Отклонено.
Отсутствует
метрологически
аттестованный метод
показателя pH

Примечание

¹При неблагоприятных климатических условиях и при отсутствии ячменя пивоваренного качества допускается переработка на солод ячменя с содержанием белка выше 12%.

²Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH".

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Значение показателя для солода			
	карамельного		жженого	
	первого класса	второго класса	ячменного	пшеничного
Массовая доля влаги, %, не более	6,0		5,0	
Массовая доля сорной примеси, %, не более	0,5			

Количество карамельных зерен, %, не менее	93,0	25,0	Не регламентируется
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода, %, не менее	75,0	70,0	
Показатель лабораторного сусла: цвет: ед. ЕВС	Не менее 5,0	Не менее 40,0	
Показатель лабораторного сусла: цвет, не менее, Лн	20		100

Т а б л и ц а 4

Наименование показателя	Значение показателя для специального солода	
	ячменного	пшеничного
Массовая доля влаги, %, не более	Не регламентируется	
Массовая доля сорной примеси, %, не более	0,5	
Проход через сито (2,2 x 20) мм, %, не более	8,0	
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода, %, не менее	76,0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов, %, не более	6,0	
Показатели лабораторного сусла: - массовая концентрация β-глюкана, мг/дм ³ , не более	100	

Отклонено. Цвет по Линтнеру имеет другие оттенки. Определение цвета по ЕВС требует разведения

<p>Раздел 4.2 п. 4.2.1</p>	<p>Считаем необходимым исключить требование об обязательном соответствии ячменя и пшеницы требованиям ГОСТ 5060 и требованиям настоящего стандарта, поскольку данное положение противоречит положениям в Федеральном законе "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ в соответствии с которыми применение ГОСТов является добровольным</p>	<p>4.2.3 Допускается использование ячменя и пшеницы по другим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, применение которых обеспечивает качество и безопасность солода.</p>	<p>Принято частично. «Для изготовления солода применяют сырье, которое должно соответствовать требованиям [2], [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт..»</p>
<p>Раздел 6 п. 6.14</p>	<p>Дополнить пункт возможностью проводить определение цвета лабораторного сусла спектрофотометрическим методом с выражением результата в единицах EBC, данный метод является самым распространенным в использовании на пивоваренных предприятиях в настоящее время и крайне необходимым для корреляции цвета сусла и цвета пива, которые изготовлены из того или иного солода. Кроме того, цвет карамельного и жженого</p>	<p>Цвет лабораторного сусла, полученного из светлого, темного ячменного или пшеничного солода тонкого помола, проводят методом сравнения с раствором йода или с раствором сравнения, или спектрофотометрическим методом в единицах EBC.</p>	<p>Принято частично Допускается применять другие методы анализа, обеспечивающие достоверность результатов измерений. Применяемые методики должны быть аттестованы. Включен п.6.23</p>

	<p>солода определять наиболее предпочтительнее данным методом</p>		
<p>Раздел 6 п. 6.14.3</p>	<p>Дополнить пунктом 6.14.3 с определением цвета сусла спектрофотометрическим методом в единицах ЕВС</p>	<p>6.14.3 Определение цвета лабораторного сусла спектрофотометрическим методом.</p> <p>Метод основан на спектрофотометрическом измерении оптической плотности (при длине волны 430 нм) анализируемой пробы сусла.</p> <p>Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы</p> <p>Спектрофотометр с рекомендуемой длиной пропускания от 0,5 до 1 нм;</p> <p>Спектрофотометрическая ячейка, 10-миллиметровый переходный кварц или одноразовый пластик;</p> <p>Колба коническая Кн-1-500-34/35 или Кн-2-750-45/40 ТС по ГОСТ 25336;</p> <p>Колба мерная 2-100-2 по ГОСТ 1770;</p> <p>Воронка В-150-230 ХС по ГОСТ 25336;</p> <p>Стекло часовое или стеклянная крышка для воронки;</p> <p>Пипетки (дозаторы) 5 мл, 10 мл и 20 мл пипетка 1-2(2)-1-2(5) по ГОСТ 29227;</p> <p>Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026;</p> <p>Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.</p> <p>Допускается применение других средств измерений и вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также посуды и реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных.</p> <p>6.14.3.2 Проведение определения</p> <p>От полученного по 6.7.2 лабораторного сусла цилиндром отбирают 100 см³.</p> <p>Затор тщательно перемешивают стеклянной палочкой и сразу полностью переносят на бумажный фильтр. Первые 50 см³ фильтрата возвращают на фильтрацию, отбирают пробу 50 см³;</p> <p>Фильтруют 50 см³ сусла через мембранный фильтр с размером пор 0,45 мкм. Первые 20 см³ фильтрата отбрасывают, для анализа берут последующие 30 см³ прозрачного сусла;</p> <p>При определении цвета лабораторного сусла карамельного жженого солода, сусло необходимо развести дистиллированной водой в соотношении объемов 1:4 (так, чтобы результаты замеров были между 20 и 26 ЕВС);</p> <p>Устанавливают на спектрофотометре значение длины волны, равное 430 нм.</p>	<p>Принято частично</p> <p>Допускается применять другие методы анализа, обеспечивающие достоверность результатов измерений.</p> <p>Применяемые методики должны быть аттестованы.</p> <p>Включен пункт 6.23</p>

		<p>Заполняют спектрофотометрическую ячейку дистиллированной водой, обнуляют оптическую плотность.</p> <p>Заполняют спектрофотометрическую ячейку исследуемой пробой, измеряют оптическую плотность.</p> <p>Измерение оптической плотности сусла проводят не более чем через 30 мин после фильтрования пробы.</p> <p>Необходимо проверить прозрачность подготовленной пробы сусла перед проведением замера оптической плотности. Для этой цели измеряют оптическую плотность сусла на длине волны 700 нм относительно воды. Если измеряемая величина больше 0,02, необходимо вновь отфильтровать пробу через мембранный фильтр 0,45 мкм; при этом вновь необходимо отбросить первые 20 см³, и проверить прозрачность последующих 30 см³ пробы вышеописанным методом при 700 нм. Если не удастся получить прозрачную пробу, в этом случае спектрофотометрический метод не подходит для определения цвета сусла.</p> <p>6.14.3.3 Обработка результатов</p> <p>Цвет сусла для светлого солода(C_c, ед. EBC) рассчитывают по формуле:</p> $C_c = A * F * 25,$ <p>Цвет сусла для карамельного солода(C_k, ед. EBC) рассчитывают по формуле:</p> $C_k = A * F * 25 * 2,$ <p>Цвет сусла для жженого солода(C_j, ед. EBC) рассчитывают по формуле:</p> $C_j = A * F * 25 * 2,$ <p>где</p> <p>A - значение оптической плотности сусла (430 нм);</p> <p>F - фактор разбавления сусла;</p> <p>25 - коэффициент пересчета в условные единицы EBC;</p> <p>2 - учет соотношения светлого и карамельного/жженого солодов при затирании.</p> <p>За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных измерений.</p> <p>Допускаемое абсолютное расхождение между результатами двух определений, выполненных в одной лаборатории для одной и той же пробы солода, при доверительной вероятности $P=0,95$, не должно превышать $r_{95} = 0,18 * C$.</p> <p>Допускаемое абсолютное расхождение между результатами двух определений, выполненных в разных лабораториях для одной и той же пробы солода, при доверительной вероятности $P=0,95$, не должно превышать $R_{95} = 0,46 * C + 0,13$.</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Раздел 6 Методы определений</p>	<p>Дополнить пунктом с методом определения рН сусла, определение рН сусла наиболее предпочтительней, поскольку является более удобным и быстрым в исполнении, а кроме того, в технологической схеме производства пива используется именно достигнутое значение рН для определения достижения определённых стадий процесса</p>	<p>6.22 Определение рН сусла</p> <p>6.22.1 Отбор проб</p> <p>От лабораторного сусла, полученного по 6.7.2, отбирают в чистый сухой стакан примерно 50 см³ пробы.</p> <p>6.22.2 Средства измерения, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы</p> <p>рН-метр со стеклянным и хлорсеребряным электродами (или комбинированным стеклянным электродом) с диапазоном измерений от 0 до 14 ед. рН и пределом допускаемой основной абсолютной погрешности измерения не более 0,05 ед. рН.</p> <p>Мешалка магнитная.</p> <p>Термометр ртутный стеклянный по <u>ГОСТ 28498</u>, диапазон измерения от 0 до 100°С, цена деления 1°С.</p> <p>Вода дистиллированная по <u>ГОСТ 6709</u>.</p> <p>Стандарт-титры для приготовления буферных растворов 2-го разряда рН 4,01; рН 6,86 (7,01) по <u>ГОСТ 8.135</u>.</p> <p>Стакан ВН-50 или ВН-100 по <u>ГОСТ 25336</u>.</p> <p>Колба коническая вместимостью 500 см³ по <u>ГОСТ 25336</u>.</p> <p>Промывалка п/э вместимостью 250 см³.</p> <p>Бумага фильтровальная по <u>ГОСТ 12026</u>.</p> <p>Допускается применение средств измерений и вспомогательного оборудования с аналогичными метрологическими и техническими характеристиками, а также реактивов по качеству не хуже указанных.</p> <p>6.22.3 Подготовка к выполнению измерений, проведение измерений и обработка результатов – согласно ГОСТ 31764-2012 Пиво. Метод определения рН</p>	<p>Отклонено</p> <p>Пояснение дано выше</p>
	<p>Изложить п.6.16 в предложенной редакции, в которой дополнить возможностью определения цвета лабораторного сусла двумя методами – по Линтнеру и спектрофотометрически, как одного из наиболее применяемых на настоящий момент, для возможности его применения в лабораторной практике.</p>	<p>6.16 Цвет лабораторного сусла, полученного из карамельного и жженого солода проводят по Линтнеру или спектрофотометрическим методом в единицах ЕВС. Определение цвета лабораторного сусла спектрофотометрическим методом по 6.14.3 настоящего стандарта.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Пояснение дано выше</p>

**Сводка отзывов на окончательную редакцию проектов межгосударственного стандарта
Разработка ГОСТ на базе ГОСТ Р 57594-2017 Медовухи. Общие технические условия
(шифр темы ПНС 1.7.175-2.011.20)**

**Позиция Общества с ограниченной ответственностью «Пивоваренная компания «Балтика»
(ООО «Пивоваренная компания «Балтика»)**

Структурный элемент стандарта	Замечания, предложения	Предлагаемая редакция	Позиция разработчика
Наименование ГОСТ	Предлагаем изменить наименование ГОСТа, представив наименование продукта в единственном числе	Наименование стандарта изложить в следующей редакции: «Медовуха. Общие технические условия».	Не поддерживается. Стандарт разработан на группу однородной продукции в соответствии с ГОСТ 1.5 Пример: Технические условия – единственное число ГОСТ 31731-2012 «Вино игристое. Технические условия». Общие технические условия – множественное число ГОСТ 33336-2015 «Вина игристые. Общие технические условия»
Раздел 3 п. 3.3	Исключить термин «нефильтрованная неосветленная медовуха» как утративший свою актуальность и не имеющий четкого разделения между осветленным и неосветленным продуктом	Исключить	Отклонено. Осветленная и неосветленная медовухи различаются по содержанию дрожжевых клеток
Раздел 3 п. 3.4	Исключить термин «нефильтрованная осветленная медовуха» как утративший свою актуальность и не имеющий четкого разделения между осветленным и неосветленным продуктом. Кроме того, нет ясного разделения нефильтрованная неосветленная указывается что не должна быть подвергнута сепарированию, а в отношении нефильтрованной неосветленной, допускается ли сепарирование? Кроме того, нет термина и	Исключить	Отклонено. Осветленная и неосветленная медовухи различаются по содержанию дрожжевых клеток

	четкого технического разделения, что относится к осветляющим материалам.		
Раздел 3	Дополнить термином	Дополнить термином в следующей редакции: нефильтрованная медовуха: медовуха, изготовленная без искусственного удаления дрожжевых клеток, взвешенных и коллоидных частиц.	Принято
Раздел 4 п. 4.1	Исключить из классификации осветленную и неосветленную нефильтрованные медовухи, как утратившие актуальность, но в тоже время введение их в классификацию потребует от производителя указывать их в наименовании продукта. Между продукцией нефильтрованной осветленной и фильтрованной очень тонкая грань, поскольку, в термине «фильтрованная медовуха» содержится определение, что это медовуха, осветленная фильтрованием и/или сепарированием. Осветляющие материалы, внесенные в пиво также отделяются при помощи фильтр-картонов, будет ли в таком случае данная медовуха считаться нефильтрованной? Считаем, что это вводит в заблуждение как производителей, так и потребителей.	Изложить п. 4.1 в следующей редакции: 4.1 Медовухи, в зависимости от способа обработки, подразделяют: - на нефильтрованные; - фильтрованные - непастеризованные; - пастеризованные; - холодной стерилизации (обеспложенные).	Поддерживается в отношении дополнения «фильтрованные медовухи»
Раздел 5 п. 5.1.2 таблица 1	Исключить осветленную и неосветленную	исключить осветленную и неосветленную из оглавления Таблицы 1	Отклонено Пояснение дано выше
Раздел 5 п. 5.1.7	Не совсем понятно почему применены данные требования к нефильтрованной осветленной и фильтрованной непастеризованной продукции. Медовуха может быть нефильтрованной непастеризованной и фильтрованной непастеризованной, содержание дрожжевых клеток в большей степени зависит от того был ли продукт отфильтрован и именно для классификации фильтрованный/нефильтрованный и следует	Изложить п. 5.1.7 в следующей редакции: Концентрация дрожжевых клеток: - в нефильтрованной продукции – не более 0,5 млн кл/см ³ ;	Отклонено Пояснение дано выше

	указывать требования, непонятно при чем процесс пастеризации к концентрации дрожжевых клеток. Исключить требования по нормированию концентрации дрожжевых клеток в фильтрованной продукции, как нерелевантное, поскольку является понятным, что в нефильтрованной продукции дрожжей не более 0,5 млн дрожжевых клеток, а в фильтрованной их должно быть в соответствии с требованиями ТР ТС 021 - Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г (см ³), не более 100. нормирование 50 КОЕ/см ³ противоречит требованиям ТР ТС 021		
Раздел 7 пункт 7.13	Исключить требования определять концентрацию дрожжевых клеток в фильтрованной продукции.	Изложить в следующей редакции: 7.13 Определение концентрации дрожжевых клеток в нефильтрованной продукции – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;	Отклонено Качество фильтрации определяется, в том числе, по содержанию микроорганизмов.