



Republica Moldova

GVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG280/2023
din 10.05.2023

**pentru aprobarea Regulamentului
privind modul de evaluare a caracteristicilor
organoleptice ale alcoolului etilic și producției
alcoolice prin analiză senzorială**

Publicat : 15.06.2023 în MONITORUL OFICIAL Nr. 195-196 art. 475 Data intrării în vigoare

În temeiul art. 17⁸ alin. (2) din Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2023, nr. 126, art. 197), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice prin analiză senzorială (se anexează).

2. Se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 1068/2013 pentru aprobarea Regulamentului privind modul de organizare și procedura de evaluare a calității producției alcoolice prin metoda organoleptică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 315-319, art. 1178), cu modificările ulterioare.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a trei luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,

ministrul agriculturii

și industriei alimentare Vladimir Bolea

Nr. 280. Chișinău, 10 mai 2023.

REGULAMENT

privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice prin analiză senzorială

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice, prin analiza senzorială (în continuare - *Regulament*) stabilește cerințele și condițiile de desfășurare a procedurii de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice altele decât produsele vitivinicole (în continuare - *produse*), termenii și calificativele de apreciere organoleptică utilizate în procedura de evaluare.

2. Prevederile prezentului Regulament au drept scop determinarea modului de evaluare organoleptică a calității și a conformității produselor în raport cu caracteristicile specifice categoriei de produs, precum și cu calificativele stipulate în prezentul Regulament.

3. Evaluarea caracteristicilor organoleptice ale produselor se efectuează de către Comisia centrală de degustare (în continuare - *Comisie*), care este instituită de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și activează în corespundere cu un regulament aprobat de aceasta.

II. EVALUAREA CARACTERISTICILOR

ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR

4. În cadrul procesului de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale produselor, se efectuează următoarele aprecieri:

- 1) evaluarea mostrelor prelevate de către organele de control;
- 2) evaluarea produselor destinate consumului uman direct, inclusiv a produselor de import, precum și a celor destinate exportului;
- 3) evaluarea produselor cu indicație geografică protejată (IGP), denumire de origine protejată (DOP) sau specialități tradiționale garantate (STG);
- 4) evaluarea produselor cu denumire de marcă proprietate a statului;
- 5) evaluarea produselor noi;
- 6) evaluarea produselor în cadrul concursurilor;

7) evaluarea de arbitraj;

8) evaluarea produselor utilizate în calitate de materii prime pentru fabricarea producției alcoolice.

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

6. Pentru evaluarea calității produselor prin metoda organoleptică, mostrele se prezintă însoțite de:

1) cerere;

2) actul de prelevare sau, după caz, actul de codificare (în cazul mostrelor prelevate de către organul de control).

7. La ședințele de apreciere ale Comisiei, mostrele se prezintă codificate. Ședințele de apreciere sunt închise.

8. Cantitatea (volumul) unei probe de produs prezentat Comisiei la degustare trebuie să reiasă din calculul de 30-50 cm³

per degustător, însă nu mai puțin de 2 butelii cu volumul de 500 cm³, iar pentru bere - 4 butelii cu volumul de 500 cm³.

Din mostrele prelevate, una se folosește la evaluarea caracteristicilor organoleptice, iar cealaltă se păstrează pentru o expertiză repetată, în cazul aprecierii defavorabile a primei mostre de către Comisie.

9. Codificarea mostrelor prezentate pentru determinarea caracteristicilor organoleptice se efectuează în ziua degustării de către secretarul Comisiei, în mod confidențial. Fiecărei mostre i se atribuie un număr constituit din cel puțin 3 cifre în ordine crescândă.

10. Codificarea mostrelor este însoțită de întocmirea unui act de codificare, al cărui model este prezentat în anexa nr. 1.

11. Actul de codificare trebuie să fie semnat de către secretar.

12. Codificarea mostrelor nu se admite în prezența membrilor Comisiei sau a altor persoane.

13. Mostrele codificate se prezintă la degustare după înlăturarea informației despre producător, fiind introduse într-un ambalaj depersonalizat. La cunoștința degustătorilor se aduce doar categoria produsului și caracteristicile de bază ale acestuia.

14. Actul de codificare este deschis de către președintele Comisiei după terminarea degustației și calcularea mediei aritmetice a punctajului atribuit mostrelor supuse degustării.

III. CERINȚE TEHNICE FAȚĂ DE ÎNCĂPERE,

MOBILIER ȘI MATERIALE UTILIZATE ÎN PROCESUL DE DEGUSTARE A PRODUSELOR

15. Încăperea destinată pentru degustarea produselor (în continuare - *sală de degustare*), de regulă, include încăperea pentru efectuarea analizei senzoriale, camera pentru pregătirea probelor, oficiul și încăperile auxiliare (depozit, vestiar, după caz, cameră de baie și cameră de odihnă).

16. Sala de degustare trebuie să fie curată, lipsită de mirosuri, trepidații sau zgomote și cu posibilități de aerisire. Pereții încăperii și mobilierul trebuie să fie de culoare deschisă, de preferință albă, bej-deschis sau gri-deschis.

17. Sala de degustare trebuie să fie iluminată natural, evitându-se razele solare directe. Se poate folosi și lumina artificială, cu o intensitate de 550 lx/m², la fiecare loc de examinare, astfel încât aceasta să permită aprecierea corectă a culorii.

18. Sala de degustare trebuie să fie prevăzută cu un termometru și un higrometru. Temperatura și umiditatea relativă a aerului trebuie să fie constante, controlabile și menținute la un nivel optim. Temperatura se menține la nivel de 18-22°C, iar umiditatea relativă a aerului la nivel de 70-75%.

19. Spațiul acordat unui degustător este de aproximativ 4 m².

20. Pentru ca degustătorii să lucreze independent, se recomandă cabine individuale cu o suprafață de circa 0,54 m²: lățimea de 50-60 cm, lungimea de 80-90 cm și înălțimea 75-80 cm de la nivelul mesei. În cazul în care nu este posibilă montarea cabinelor, pot fi utilizate mese cu perete despărțitor sau mese aranjate în rând una după alta, distanțate corespunzător. Mesele trebuie să fie confecționate din material ușor lavabil, de culoare deschisă sau acoperite cu o față de masă albă.

21. Degustătorii trebuie să dispună de scaune comode, distanțate corespunzător și instalate la o astfel de înălțime încât degustătorul să se simtă confortabil în timpul lucrului.

22. Camera pentru pregătirea probelor, amplasată lângă sala de degustare, trebuie să fie amenajată cu instalații de apă caldă și rece, utilaje și echipamente pentru păstrarea, pregătirea și prezentarea probelor, iar mesele de lucru să fie confecționate din material ușor lavabil.

23. Oficiul, dotat cu masă de lucru, dulap pentru documente, scaune, calculator, cu acces la internet, telefon etc., este locul unde se întocmesc toate actele legate de pregătirea materialelor pentru degustare, se generalizează rezultatele degustării și se poartă discuții cu producătorii.

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

- 1) calificativele pentru evaluarea calității produselor, conform anexei nr. 2;
- 2) fișa de analiză senzorială, conform anexei nr. 3;

- 3) pix;
- 4) pahare pentru probe și pentru apă;
- 5) vase netransparente pentru colectarea resturilor de produse;
- 6) șervețele fără arome;
- 7) farfurii și tacâmuri;
- 8) produse pentru înprospătarea simțului gustului, menționate la punctul 26.

25. Paharele de degustare în care sunt prezente mostrele de produse trebuie să fie identice ca formă, culoare și dimensiuni și să fie confecționate în întregime din sticlă incoloră, rezistentă la fluctuații de temperatură. Ele trebuie să fie spălate bine după fiecare utilizare.

26. În calitate de produse pentru înprospătarea simțului gustului, pot fi folosite: apa potabilă sau distilată, ceaiul neîndulcit, pâinea albă, produsele de panificație crocante fără arome și condimente, brânzeturi maturate, mere.

IV. PREGĂTIREA ȘI PREZENTAREA PROBELOR

DE PRODUSE PENTRU DEGUSTARE

27. Ședința de degustare se desfășoară între orele 10.00 și 12.00 sau între orele 15.00 și 17.00.

28. La fiecare ședință a Comisiei se prezintă spre examinare cel puțin 10 și cel mult 50 de probe de produse cu concentrația alcoolică de până la 25 % vol. și cel mult 30 de probe cu concentrația alcoolică de peste 25 % vol.

29. Fiecare mostră în volum de până la 50 cm³, iar pentru bere și băuturi pe bază de bere în volum de până la 100 cm³, este prezentată individual.

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

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

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

33. Succesiunea de prezentare a mostrelor de produse este următoarea:

- 1) băuturile slab alcoolice;
- 2) băuturile alcoolice cu conținut redus de alcool: aperitiv, lichior;

- 3) băuturile alcoolice;
- 4) băuturile alcoolice tari: vodcă, rachiu, brandy, balsam;
- 5) distilatele;
- 6) alcoolurile.

34. În cazul berii și al băuturilor pe bază de bere, în primul rând se prezintă tipurile de bere blondă în ordinea de creștere a extractului de malt, apoi tipurile de bere brună și apoi - băuturile pe bază de bere.

35. Mostrele de produse se prezintă la temperatura de 18-22°C, cu excepția berii și a băuturilor pe bază de bere, care se prezintă la 10-12°C.

V. TEHNICA DEGUSTĂRII PRODUSELOR

ȘI COMPLETAREA FIȘEI DE ANALIZĂ

SENZORIALĂ

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

37. Fișa de analiză senzorială se completează cu descrierea proprietăților organoleptice, ce include următoarele etape:

- 1) aprecierea vizuală;
- 2) aprecierea olfactivă;
- 3) aprecierea gustativă;
- 4) tipicitatea.

38. Aprecierea vizuală este determinată cu ajutorul ochilor și include ansamblul de percepții și senzații vizuale ale produsului examinat: limpiditatea, culoarea, strălucirea, fluiditatea, efervescenta.

39. Culoarea este apreciată prin transparența spre o sursă de lumină sau pe un fond alb, culoarea produselor incolore fiind examinată în comparație cu cea a apei distilate.

40. Aprecierea olfactivă se efectuează cu receptorii olfactivi prin captarea substanțelor volatile și odorante ale produsului, care condiționează aroma și buchetul, precum și după ce a fost deversat din acesta. Perceperea substanțelor volatile și odorante depinde, în special, de temperatura probei și de suprafața de evaporare.

41. Aprecierea gustativă se efectuează prin sorbirea unei cantități suficiente de produs și plimbarea acestuia pe toată suprafața cavității bucale de câteva ori, cu înghițirea sau deversarea acesteia. Senzațiile gustative pot fi amplificate prin aspirarea aerului.

42. Termenii utilizați la analiza senzorială, în funcție de categoria produselor, trebuie să corespundă anexelor nr. 4 și nr. 5.

43. Degustătorul apreciază în ordinea stabilită fiecare proprietate organoleptică a produsului expus pentru degustare și completează fișa de analiză senzorială, acordând puncte pentru fiecare criteriu.

44. În funcție de calificativul stabilit în anexa nr. 2 pentru produsul examinat, degustătorii evaluează în puncte calitatea organoleptică a produsului descris conform termenilor de analiză senzorială. În cazul unei opinii separate, aceasta se prezintă în fișă.

45. După încheierea degustării tuturor mostrelor de produse, fișele de degustare se semnează de către degustător și se transmit secretarului Comisiei.

46. Decodificarea mostrelor se efectuează de către președintele Comisiei după finalizarea degustației.

VI. CONSTATAREA REZULTATELOR

47. Prelucrarea rezultatelor degustării se efectuează de către secretarul Comisiei, în felul următor:

1) se calculează valoarea aritmetică medie a tuturor valorilor aprecierilor făcute de către degustători pentru fiecare mostră, rotunjind rezultatul până la prima zecimală;

2) se exclud aprecierile degustătorilor care diferă de valoarea medie calculată cu peste 7 puncte;

3) din numărul aprecierilor rămase se calculează repetat valoarea medie a acestora, rotunjind rezultatul până la prima zecimală, care reprezintă rezultatul final al mostrei.

48. Produsele care au obținut la degustare un calificativ mai mic decât minimul stabilit conform anexei nr. 2 se consideră necalitative din punctul de vedere al aprecierii organoleptice.

49. Rezultatele finale ale Comisiei se consemnează într-un proces-verbal, semnat de către președintele și secretarul Comisiei.

50. În procesul-verbal al Comisiei se notează:

1) data și locul efectuării ședinței;

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

3) scopul degustării;

4) lista mostrelor prezentate pentru degustare, cu indicarea denumirii produselor și a producătorului și, după caz, a agentului economic solicitant;

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

6) caracteristica organoleptică a tipurilor noi de produse prin termeni descriptivi (la necesitate);

7) obiecțiile principale făcute pe parcursul degustării;

8) recomandările și decizia Comisiei.

51. Despre rezultatele degustării produselor, solicitantul este anunțat de către secretarul Comisiei, prin eliberarea, în termen de 3 zile, a extrasului din procesul-verbal, semnat de către secretarul și președintele Comisiei.

52. În cazul evaluării produsului ca neconform (nesatisfăcător), agentul economic poate solicita repetat aprecierea organoleptică, iar rezultatele acesteia vor fi definitive.

53. Procesul-verbal poate fi contestat în conformitate cu prevederile legislației.

VII. CHELTUIELILE PENTRU ORGANIZAREA EVALUĂRII ORGANOLEPTICE A PRODUSELOR

54. Cheltuielile privind evaluarea organoleptică a produselor prelevate de către organele de control sunt suportate de către de organul de control care a solicitat evaluarea.

55. Costurile aferente evaluării caracteristicilor organoleptice ale produselor de către Comisie în scop de evaluare a conformității sunt suportate de către solicitanți și se includ în componența cheltuielilor ce vor fi deduse.

56. Tarifele pentru prestarea serviciilor de apreciere a caracteristicilor organoleptice ale produselor la degustările în scop de evaluare a conformității se stabilesc de către instituția care efectuează evaluarea conformității.

57. La calcularea tarifelor se vor lua în considerare toate categoriile de cheltuieli (onorariile degustătorilor, procurarea produselor și a materialelor, uzura mijloacelor fixe, cheltuielile de energie electrică, apă, cheltuielile administrative etc.) și un nivel de rentabilitate pentru serviciile respective (cel mult 10 %).

58. Pentru organizarea și efectuarea unei ședințe de degustare se vor aloca mijloace financiare în limita sumei de până la 50 lei per degustător. Onorariul unui degustător nu va depăși limita de 10 lei per mostră de produs degustată.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

[anexa nr.4](#)

[anexa nr.5](#)

(Denumirea entității care convoacă comisia de degustare)

ACT DE CODIFICARE

(data)

Nr. crt.	Codul atribuit probei	Categoria și denumirea comercială a produsului	Agentul economic solicitant (organul de control, producătorul, importatorul, exportatorul, distribuitorul)	Numărul lotului și data îmbutelierii¹	Integritatea probei (sigiliul pe ambalaj, prezența etichetelor, mărcilor de accize etc.)	Actul de prelevare a probelor	Notă

¹ Pentru mostrele de produse noi se prezintă informație despre procedeele tehnologice, materiile prime utilizate și alte informații specifice.

(semnătura secretarului)

(numele, prenumele secretarului)

CALIFICATIVELE PENTRU EVALUAREA CALITĂȚII PRODUSELOR

Denumirea produsului	Calificativele și punctajul				
	excelent	foarte bun	bun	satisfăcător	nesatisfăcător
Alcool etilic rectificat	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Băuturi alcoolice tari	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Băuturi alcoolice cu conținut redus de alcool	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Băuturi slab alcoolice	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Brandy	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Brandy cu IGP	95,0-100,0	89,0-94,9	85,0-88,9	78,0-84,9	până la 77,9
Brandy cu DOP	96,0-100,0	91,0-95,9	87,0-90,9	82,0-86,9	până la 81,9
Rachiu	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Rachiu cu IGP	95,0-100,0	89,0-94,9	85,0-88,9	78,0-84,9	până la 77,9
Rachiu cu DOP	96,0-100,0	91,0-95,9	87,0-90,9	82,0-86,9	până la 81,9
Vodcă	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Lichior	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Aperitiv	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Balsam	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Distilat de origine agricolă	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Bere și băuturi pe bază de bere	88,0-100,0	75,0-87,9	64,0-74,9	50,0-63,9	până la 49,9
Bere cu IGP	94,0-100,0	88,0-93,9	81,0-87,9	75,0-80,9	până la 74,9
Alte produse alcoolice cu IGP	94,0-100,0	88,0-93,9	81,0-87,9	75,0-80,9	până la 74,9
Alte produse alcoolice cu DOP	96,0-100,0	91,0-95,9	87,0-90,9	82,0-86,9	până la 81,9

**TERMENII UTILIZAȚI PENTRU EVALUAREA
ORGANOLEPTICĂ A PRODUSELOR
(exceptând berea și băuturile pe bază de bere)**

Caracteristici	Termenii utilizați pentru:	
	alcool, distilat, vodcă, rachiu	celelalte produse
Aspect exterior	Lichid limpede, fără particule în suspensie și sediment; lichid limpede cristalin cu sau fără sclipire; lichid limpede cu particule în suspensie și/sau sediment; lichid tulbure cu opalescență; lichid dens (gros), onctuos, vâscos	
Culoare	Incolor cu sau fără nuanțe suplimentare; Pentru produsele învechite – cu nuanțe specifice	Caracteristică categoriei de produs; cu diferit grad de intensitate (de la pal până la intens); prezența nuanțelor de culori suplimentare nespecifice categoriei de produs
Miros, aromă (bucchet)	Caracteristic categoriei de produs; prezența nuanțelor străine (ușoare și puternice) necaracteristice categoriei de produs (de esteri și aldehide, etil acetat, de ulei de fuzel, de iz de șoarece, de vin fiert, de drojdie arsă)	Caracteristic categoriei de produs: slab pronunțat, abia perceptibil, intens, slab dezvoltat, bine dezvoltat, expresiv, tipic, neexpresiv, atipic, simplu, complex, bogat, armonios, înțepător, greoi, dezechilibrat; necaracteristic categoriei de produs (de esteri și aldehide, de ulei de fuzel)
Gust	Caracteristic categoriei de produs: amar, moale, dulciu, aspru, arzător, armonios; prezența nuanțelor străine (ușoare și puternice): de stejar, de stejar verde, de metal, de acizi volatili, de fuzel	Caracteristic categoriei de produs: slab pronunțat, atipic, armonios, bogat, compus, plin, catifelat, moale, simplu, dezechilibrat, arzător, greoi, extractiv, dulciu, viguros, onctuos (glisant), tonic, evidențierea excesivă a unui component, stimulator; prezența nuanțelor străine în gust (ușoare și puternice)

**TERMENII UTILIZAȚI PENTRU EVALUAREA ORGANOLEPTICĂ
A BERII ȘI BĂUTURILOR PE BAZĂ DE BERE**

Tabelul 1

Caracteristici	Termenii utilizați pentru:			
	Berea filtrată		Berea nefiltrată	
	blondă	brună	blondă	brună
Aspect	Lichid limpede, spumos, fără sediment și incluziuni străine. Pentru berea din grâu se admite o opalescență de la ușoară la puternică		Lichid opalescent, spumos, fără incluziuni străine, necaracteristice produsului. Se admite prezența sedimentului de drojdie	
Aromă	Aromă corespunzătoare tipului de bere, pură și fără mirosuri străine		Aromă de băutură fermentată din malț. Se admite o nuanță ușoară de drojdie. Mirosuri străine nu se admit	
Gust	Gust de malț și hamei, cu amăreală corespunzătoare tipului de bere. În berea din grâu sunt prezente în gust și aromă nuanțe aromatice condimentare	Gust plin de malț și nuanță pronunțată de malț caramel, cu amăreală plăcută, corespunzătoare tipului de bere	Gust de băutură fermentată din malț, cu amăreală de hamei și nuanță neînsemnată de drojdie. În berea din grâu sunt prezente în gust și aromă nuanțe aromatice condimentare	Gust de malț și nuanță pronunțată de malț caramel, cu amăreală plăcută, corespunzătoare tipului de bere. Gust străin nu se admite
	În berea cu conținutul în extract al mustului de malț de 15 % și peste se admite o nuanță de vin			

Tabelul 2

Caracteristici	Termenii utilizați pentru berea specială:	
	Berea filtrată	Berea nefiltrată
Aspect	Lichid limpede, spumos, fără sediment și incluziuni străine	
Culoare	De la culoarea paiului deschis până la brun-închis Se admit culori condiționate de particularitățile materiei prime utilizate	
Aromă	Aromă de băutură fermentată din malț și hamei	Se admite o ușoară nuanță de drojdie
Gust	Gust de băutură fermentată din malț, cu amăreală de hamei. Se admite un gust condiționat de particularitățile materiei prime utilizate și de tehnologia specială de producere	
		Se admite o nuanță ușoară de drojdie

Tabelul 3

Caracteristici	Termenii utilizați pentru băuturile pe bază de bere	
Aspect	Lichid limpede, spumos, fără sediment și incluziuni străine	Lichid opalescent, spumos, fără incluziuni străine. Se admite prezența sedimentului și a suspensiilor condiționate de particularitățile materiei prime utilizate
Culoare	Corespunzătoare băuturii, condiționată de particularitățile materiei prime utilizate	
Aromă	Aromă de băutură fermentată din malț și hamei. Se admite o aromă condiționată de particularitățile materiei prime utilizate	
Gust	Gust de băutură fermentată din malț, cu amăreală de hamei. Se admite un gust condiționat de particularitățile materiei prime utilizate	