



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG225/2025
от 23.04.2025

об утверждении Положения о пиве и напитках на основе пива

Опубликован : 24.04.2025 в MONITORUL OFICIAL № 195-198 статья № 228 Data intrării în vigoare

На основании части (6) статьи 6, части (4) статьи 7¹, частей (2) и (4) статьи 17 и частей (1) и (2) статьи 17⁷ Закона №1100/2000 о производстве и обороте этилового спирта и алкогольной продукции (повторное опубликование: Официальный монитор Республики Молдова, 2023 г., №126, ст.197), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Положение о пиве и напитках на основе пива (прилагается).

2. Постановление Правительства №473/2012 об утверждении Технического регламента «Пиво и напитки на основе пива» (Официальный монитор Республики Молдова, 2012 г., №135-141, ст.519), с последующими изменениями, признать утратившим силу.

3. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

4. Этикетки и упаковка, которыми производители располагали до вступления в силу настоящего постановления, могут использоваться для маркировки пива и напитков на основе пива до 31 декабря 2026 года, а реализация соответствующей продукции может осуществляться до исчерпания запасов, но не позднее чем до 31 августа 2027 года.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Дорин РЕЧАН

Контрасигнует:

Министр сельского хозяйства

и пищевой промышленности Людмила Катлабуга

№ 225. Кишинэу, 23 апреля 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о пиве и напитках на основе пива

Глава I

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1. Положение о пиве и напитках на основе пива (в дальнейшем – *Положение*) устанавливает правила, касающиеся производства, упаковки, маркировки и реализации, а также требования к качеству и безопасности пива и напитков на основе пива (в дальнейшем – *продукция*).

2. Настоящее Положение распространяется на продукцию, относящуюся к товарным позициям 2202 9100, 2203 00, 2206 00 391, 2206 00 591 и 2206 00 891 Комбинированной товарной номенклатуры, утвержденной Законом № 172/2014.

3. Для целей настоящего Положения используются понятия, определенные в Законе № 1100/2000 о производстве и обороте этилового спирта и алкогольной продукции, а также следующие понятия и их определения:

3.1. *пиво* – алкогольный продукт, полученный путем спиртового брожения пивного сусла, выработанного из ячменного солода для производства пива и, если необходимо, специального солода для производства пива и хмеля и/или продуктов из хмеля, воды, без добавления этилового спирта, ароматических веществ и вкусовых добавок;

3.2. *пиво безалкогольное* – пиво с фактическим содержанием этилового спирта не более 0,5 % об.;

3.3. *пиво слабоалкогольное* – пиво с фактическим содержанием этилового спирта от 0,5 до 1,2 % об.;

3.4. *пиво зерновое* – пиво, в котором доля зерновых неосоложенных продуктов превышает 30 % от общего количества зерновых продуктов, используемого в пивном сусле;

3.5. *пиво специальное* – пиво, в котором содержание пива в конечном продукте составляет не менее 80 %, с добавлением сахаров и/или сахарных сиропов и/или растительного сырья, фруктов, ягод и/или продуктов их переработки и/или натуральных пищевых добавок;

3.6. *пиво фильтрованное* – пиво, полученное методом искусственного отделения взвесей и дрожжей из напитка;

3.7. *пиво нефильтованное* – пиво, которое не подверглось прохождению этапа

отделения взвесей и дрожжей из напитка;

3.8. *пиво пастеризованное* – пиво, которое подверглось термической обработке (пастеризации);

3.9. *пиво непастеризованное* – пиво, которое не подвергается термической обработке (пастеризации);

3.10. *напиток на основе пива* – алкогольный напиток, в котором содержание пива составляет не менее 40 %, с добавлением сахаров и/или сахарных сиропов и/или растительного сырья, фруктов, ягод и/или продуктов их переработки и/или натуральных пищевых добавок;

3.11. *пивное сусло* – водный раствор сухих растворимых веществ, экстрагированных из основного сырья, применяемый для производства пива;

3.12. *концентрат из пивного сусла* – продукт из пивного сусла, полученный методом концентрирования пивного сусла;

3.13. *солод для производства пива* – продукт, полученный из зерен зерновых культур в результате замачивания, прорастания и высушивания;

3.14. *солод специальный для производства пива* – солод для производства пива, полученный путем использования специальных технологических режимов производства при переработке зерновых (различные режимы замачивания, проращивания и сушки в зависимости от влажности и температуры);

3.15. *экстракт солода* – продукт, полученный методом экстрагирования и концентрирования сухих веществ из солода и зерновых культур для производства пива;

3.16. *сахарные сиропы* – сиропы, полученные из зерновых методом гидролиза крахмала и получения ферментативных сиропов (глюкоза, глюкоза-фруктоза, мальтоза, мальтотриоза);

3.17. *единица кислотности (ед. к.)* – единица кислотности пива, приравниваемая к 1 куб. см раствора гидроксида натрия с концентрацией 1 моль/куб. дм на 100 куб. см пива;

3.18. *единица цвета EBC (ед. EBC)* – условная единица цвета пива, принятая Европейской конвенцией по пиву (European Brewery Convention – EBC), которая рассчитывается на основе определения оптической плотности пива;

3.19. *фактическая объемная доля этилового спирта* – число объемов чистого спирта, содержащегося в 100 объемах рассматриваемого продукта при температуре 20 °С;

3.20. *партия* – количество пива одного наименования, разлитое одной датой, в идентичной упаковке и сопровождаемое идентичными документами, подтверждающими качество продукции.

Глава II

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

4. В соответствии с категорией продукции, в процессе производства допускается использование следующего сырья:

- 4.1. вода питьевая;
- 4.2. солод для производства пива;
- 4.3. солод специальный для производства пива;
- 4.4. концентрат из пивного сусла;
- 4.5. зерновые или несладкие продукты их переработки;
- 4.6. хмель и продукты из хмеля;
- 4.7. сахар, сахарные сиропы, лактоза;
- 4.8. чистые дрожжевые культуры;
- 4.9. пищевые добавки, травы, экстракты для придания цвета или аромата;
- 4.10. натуральные ароматизированные вещества, эмульсии из натуральных ароматов;
- 4.11. специи, экстракты специй;
- 4.12. экстракт солода для пива специального и напитков на основе пива с максимальной концентрацией 3 г/л;
- 4.13. растительное сырье, фрукты, ягоды или продукты их переработки для пива специального и напитков на основе пива.

5. В качестве основного сырья для производства пивного сусла используется ячмень или ячменный солод, который может быть заменен частично или полностью другими зерновыми или продуктами из зерновых.

6. Запрещается добавление этилового спирта в процессе производства продукции.

7. Не допускается добавление в продукцию с содержанием этилового спирта более 1,2 % объема витаминов, минералов и некоторых других веществ, указанных в Санитарном регламенте о добавлении витаминов и минералов, а также определенных веществ другого типа в пищевые продукты, утвержденном Постановлением Правительства № 899/2017.

8. Сырье и технологические добавки, используемые при производстве продукции, должны соответствовать требованиям качества и безопасности,

установленным нормативными актами.

Глава III

КАТЕГОРИИ ПРОДУКЦИИ

9. Продукция, описанная в настоящем Положении, в зависимости от содержания определенных ингредиентов классифицируется следующим образом:

- 9.1. пиво;
- 9.2. пиво специальное;
- 9.3. пиво зерновое;
- 9.4. напиток на основе пива.

10. В зависимости от интенсивности цвета пиво, пиво специальное и пиво зерновое (в дальнейшем – *пиво*) могут быть классифицированы следующим образом:

- 10.1. пиво светлое – пиво с интенсивностью цвета до 31 единицы EBC;
- 10.2. пиво темное – пиво с интенсивностью цвета более 31 единицы EBC.

11. В зависимости от термической обработки пиво может быть классифицировано следующим образом:

- 11.1. пастеризованное;
- 11.2. непастеризованное.

12. В зависимости от физической обработки пиво может быть классифицировано следующим образом:

- 12.1. пиво фильтрованное;
- 12.2. пиво нефильтованное.

13. В зависимости от содержания этилового спирта продукция может быть классифицирована следующим образом:

- 13.1. пиво безалкогольное – продукты с фактическим содержанием этилового спирта не более 0,5 % об.;
- 13.2. пиво слабоалкогольное – продукты с фактическим содержанием этилового спирта от 0,5 до 1,2 % об.;
- 13.3. пиво среднеалкогольное – продукт с фактическим содержанием этилового спирта в пределах от 1,3 % об. до 7,0 % об.;
- 13.4. пиво высокоалкогольное – продукт с фактическим содержанием этилового

спирта более 7,0 % об.

14. В зависимости от содержания экстракта пивного сусла продукция может быть классифицирована следующим образом:

14.1. пиво крепкое – пиво с содержанием экстракта пивного сусла от 6,0 % до 8,5 %;

14.2. пиво сверхкрепкое – пиво с содержанием экстракта пивного сусла более 8,5 %.

15. В зависимости от основного типа ферментации пиво может быть классифицировано следующим образом:

15.1. пиво эль – пиво, полученное в результате процесса верхового брожения;

15.2. пиво лагер – пиво, полученное в результате процесса низового брожения.

Глава IV

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

16. Экономические операторы обеспечивают качество и безопасность продукции по всей пищевой цепи.

17. Продукция должна соответствовать следующим требованиям к качеству:

17.1. быть прозрачной, без осадка и взвешенных частиц, за исключением пива нефилтрованного и напитков на основе пива;

17.2. характеристики и содержание ингредиентов продукции должны соответствовать категории продуктов;

17.3. соответствовать органолептическим характеристикам, предусмотренным для каждой категории, согласно приложению № 1;

17.4. массовая доля двуокиси углерода должна составлять не менее 0,35 %;

17.5. значение pH должно находиться:

17.5.1. в пределах диапазона 3,8 – 4,8 – для пива из ячменного солода и пива из ячменного солода с использованием не более чем 30 % зерновых неосоложенных продуктов;

17.5.2. в пределах диапазона 3,3 – 4,5 – для пива зернового;

17.5.3. в пределах диапазона 2,8 – 4,5 – для пива специального;

17.6. высота пивной пены должна составлять не менее 30 мм, а пеностойкость – не менее двух минут, за исключением пива безалкогольного и пива специального, для которых высота пены составляет не менее 20 мм в минуту.

18. Безопасность продукции достигается и контролируется с помощью систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, процедур, основанных на принципах анализа рисков и установления критических контрольных точек НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), применяемых с помощью методов, которые обеспечивают систематическое предотвращение потенциальных опасностей и наличие информации, позволяющей идентифицировать предприятие, партию продукции, дату ее изготовления (розлива), количество, категорию и качество, производственную группу и производственный процесс.

19. При упаковке продукции запрещается использование капсул или пленок с содержанием свинца.

Глава V

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

20. В процессе производства продукции могут использоваться следующие технологические вспомогательные вещества:

20.1. ферменты;

20.2. стабилизаторы (гидрогели и ксерогели кремнезема, поливинилполипирролидон, бентонит, дубильная кислота, гуммиарабик);

20.3. гипс аглутеновый;

20.4. молочная кислота;

20.5. лимонная кислота;

20.6. хлорид кальция;

20.7. чистые дрожжи пивные.

21. При производстве продукции применяются следующие технологические процессы:

21.1. приготовление и измельчение солода;

21.2. шлифование и измельчение зерна;

21.3. обработка неосоложенного сырья (ячменя, риса, кукурузы, пшеницы и др.);

21.4. дробление;

21.5. применение ферментов и антиокислителей;

21.6. подкисление замеса и сусла;

21.7. охмеление, холодное охмеление;

21.8. кипячение;

21.9. аэрация сусла;

21.10. ферментация и созревание;

21.11. купажирование – для пива специального;

21.12. стабилизация;

21.13. центрифугирование;

21.14. фильтрация с применением или без применения фильтрующих материалов (кизельгура, перлита, других материалов);

21.15. карбонизация;

21.16. пастеризация;

21.17. перекачка в емкость с использованием углекислого газа (CO₂), азота или их смеси;

21.18. созревание в деревянных бочках.

22. Запрещается использование при производстве продукции следующих технологических процессов:

22.1. преобразование крахмала в сахара путем исключительно кислотного гидролиза;

22.2. добавление этилового спирта;

22.3. замещение хмеля или его производных другими горькими веществами;

22.4. нейтрализация после процесса брожения.

23. В процессе производства пива допускается:

23.1. частичное замещение солода солодом специальным – для производства пива с зерновыми неосоложенными продуктами, при условии что общая масса замещенного солода не превышает 30 %;

23.2. добавление сахара или сахарных сиропов, при условии что их масса не превышает 3 % от массы замещенного солода.

Глава VI

ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

24. Без ущерба для указаний и упоминаний о маркировке, предусмотренных Законом №1100/2000 о производстве и обороте этилового спирта и алкогольной

продукции, продукция должна содержать следующую обязательную информацию:

24.1. категорию размещенной на рынке продукции, согласно пункту 9;

24.2. надпись «безалкогольное» – для безалкогольной продукции;

24.3. в случае безалкогольной продукции – значение фактического содержания этилового спирта, которое указывается на этикетке как «0 % об.» с пометкой «Может содержать не более 0,5 % об.»;

24.4. содержание в экстракте пивного сусла в %, за исключением пива безалкогольного, пива специального и напитков на основе пива;

24.5. надпись «нефильтрованное» – для пива нефильтрованного;

24.6. надпись «пастеризованное» – для пива пастеризованного;

24.7. надпись «непастеризованное» – для пива непастеризованного;

24.8. категорию пива в зависимости от интенсивности цвета согласно пункту 10;

24.9. для продуктов, относящихся к категории «пиво зерновое», слово «зерновое» заменяется обозначением видов зерновых в составе пива;

24.10. условия хранения.

25. На этикетке или на поверхности упаковки продукции могут быть указаны следующие дополнительные сведения:

25.1. «ферментированное в дубовых деревянных бочках» или «выдержанное в дубовых деревянных бочках» – только для ферментированной или выдержанной в дубовых емкостях продукции. Такие отметки не должны использоваться в случае брожения или выдержки в контакте с древесиной дуба (фрагменты, щепы, стружка и опилки);

25.2. «выдержано в течение ...» – только для пива, выдержанного не менее шести месяцев.

26. При определении массовой концентрации экстракта, без ущерба для допусков, установленных для используемого эталонного метода анализа, указанное значение концентрации не может варьироваться более чем на 0,5 %.

27. Фактическая объемная доля этилового спирта в напитках с объемным содержанием алкоголя более 1,2 % указывается в соответствии с приложением № 11 к Закону № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов.

Глава VII

ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

28. Ежегодно экономические операторы составляют и подают декларацию о производстве пива и/или обороте пива и напитков на основе пива, в соответствии с образцом, представленным в приложении № 2.

29. Указанная в пункте 28 декларация составляется и подается в орган надзора и контроля через Единое окно сдачи электронной отчетности до 15 января и отражает ситуацию по состоянию на 31 декабря предыдущего года.

30. Экономические операторы должны обеспечивать прослеживаемость продукции, сырья и материалов, контактирующих с пивом, на всех этапах их оборота: прием сырья и материалов, производство, складирование, транспортировка и размещение пива на рынке.

31. Экономические операторы обязаны сохранять результаты записей, которые обеспечивают прослеживаемость сырья и идентификацию продукции, в течение одного года и, исходя из обстоятельств, предоставлять документальное подтверждение соблюдения требований в отношении качества и пищевой безопасности, установленных в настоящем Положении.

Глава VIII

СКЛАДИРОВАНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ,

РАЗМЕЩЕННОЙ НА РЫНКЕ

32. Условия хранения устанавливаются экономическим оператором, в зависимости от обработки, при температуре не выше 25 °С

33. Складирование продукции осуществляется в чистых, сухих, хорошо проветриваемых, затемненных, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и холода помещениях.

34. Размещенная на рынке продукция должна складироваться в условиях, обеспечивающих сохранение ее качества до указанного срока годности, не должна подвергаться воздействию солнечного света и ультрафиолетовых лучей или источника тепла непосредственно.

35. Реализация разливного пива может осуществляться, только если контейнер для его хранения маркирован по меньшей мере названием пива, названием производителя и на нем указаны срок годности или дата минимального срока годности – для пива с содержанием алкоголя не более 10 % по объему.

36. Для розлива разливного пива в качестве пивного газа могут быть использованы углекислый газ, азот или смесь обоих газов.

Глава IX

ПРОЦЕДУРА ДЕКЛАРИРОВАНИЯ ПОД СОБСТВЕННУЮ

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

37. Импорт продукции осуществляется в соответствии с положениями Закона № 1100/2000 о производстве и обороте этилового спирта и алкогольной продукции

38. Качество реализуемой на рынке продукции подтверждается сертификатом соответствия или процедурой декларирования соответствия под собственную ответственность.

39. Экономический оператор составляет декларацию о соответствии под собственную ответственность в соответствии с образцом, представленным в приложении № 3.

40. Декларация о соответствии под собственную ответственность действительна на территории Республики Молдова и в обязательном порядке должна сопровождать продукцию, размещаемую на внутреннем рынке.

41. Выданные декларации о соответствии под собственную ответственность регистрируются в журнале, который ведет эмитент. Они составлены из листов, скрепленных, последовательно пронумерованных, прошитых и заверенных руководителем экономического оператора или его уполномоченным представителем.

42. В журнале деклараций о соответствии под собственную ответственность указывается:

42.1. номер и дата выдачи декларации о соответствии под собственную ответственность;

42.2. продукция и категория, к которой относится размещенная на рынке продукция, для которой была выдана декларация;

42.3. номер партии, дата розлива, объем (количество), для которого выдана декларация;

42.4. номер и дата выдачи отчета об анализе испытательной лаборатории;

42.5. номер и дата выписки из протокола заседания дегустационной комиссии;

42.6. ответственное лицо, уполномоченное подписывать декларацию от имени экономического оператора или его уполномоченного представителя.

43. Отчет об анализе для продукции, размещенной на рынке, являющийся составной частью декларации о соответствии, выдается аккредитованной/сертифицированной лабораторией или признанным органом по оценке соответствия. В нем указываются физико-химические показатели и органолептические характеристики продукции.

44. Для выдачи отчета об анализе оператор в области пищевой промышленности должен заполнить в месторасположении лаборатории заявление в двух экземплярах. Заявление должно сопровождаться четырьмя средними образцами продукции, подлежащей реализации, объемом не менее 0,5 литра каждый. Два образца предназначены для проведения физико-химических и органолептических анализов,

один (контробразец) образец, опечатанный лабораторией, возвращается экономическому оператору или уполномоченному представителю, а четвертый образец печатывается в присутствии заявителя и хранится в лаборатории в течение 180 дней, а затем, по представленному им заявлению, в течение пяти рабочих дней может быть возвращен заявителю.

45. Отчет об анализе заполняется по всем рубрикам в двух экземплярах. Один экземпляр вручается экономическому оператору или уполномоченному представителю, а второй экземпляр хранится в выдавшей его лаборатории.

46. Отчет об анализе, выданный аккредитованной/ сертифицированной лабораторией, регистрируется в специальном журнале учета, подписывается ее руководителем и включает следующие рубрики:

46.1. имя заявителя;

46.2. адрес заявителя;

46.3. наименование продукции;

46.4. номер партии и дата розлива/упаковки;

46.5. номер контрольного образца (контробразца);

46.6. категория продукции;

46.7. количество, на которое выдается отчет;

46.8. номер отчета;

46.9. заключения.

47. Метод оценки органолептических характеристик продукции, регламентируемой настоящим Положением, которая подлежит размещению на рынке Республики Молдова, осуществляется в соответствии с Положением о порядке оценки органолептических показателей этилового спирта и алкогольной продукции путем органолептического анализа, утвержденным Постановлением Правительства № 280/2023.

48. Экономический оператор, составивший декларацию о соответствии под собственную ответственность, обязан обеспечить ежегодное выполнение процедуры самоконтроля.

49. Процедура самоконтроля основывается на:

49.1. проведении контроля качества и безопасности продукции, материалов и объектов, предназначенных для контакта с ней, средствами, которые обеспечивают необходимую достоверность и полноту;

49.2. соблюдении и контроля технологических процессов и режимов

изготовления продукции в процессе производства с помощью технических документов и программ надзора;

49.3. применении, внедрении и поддержании процедуры, основанной на принципах НАССР;

49.4. осуществлении контроля условий функционирования технологического оборудования на всем протяжении технологического потока производства, которые исключают опасность загрязнения выпускаемой продукции и обеспечивают соответствие средств измерения законодательным налоговым и метрологическим требованиям;

49.5. соблюдении санитарно-гигиенических правил в отношении технологических помещений, машин и оборудования при хранении сырья и в отношении ингредиентов, используемых в процессе производства продукции;

49.6. соблюдении условий хранения и полной утилизации после завершения технологического процесса отходов, образовавшихся в процессе производства, в соответствии с экологическими требованиями.

50. Для импортируемой продукции импортер заполняет декларацию о соответствии под собственную ответственность на основании отчета об анализе, указанного в пункте 45, и, в соответствующих случаях, выписки из протокола заседания дегустационной комиссии.

51. Декларация о соответствии под собственную ответственность может быть заменена сертификатом соответствия, выданным признанным и аккредитованным органом по оценке соответствия, по запросу экономического оператора.

[приложение №1](#)

[приложение №2](#)

[приложение №3](#)

Таблица 1

Органолептические характеристики пива светлого и пива темного

Характеристика	Допустимые условия			
	Пиво фильтрованное		Пиво нефильтрованное	
	светлое	темное	светлое	темное
Внешний вид	Прозрачная, пенистая жидкость, без осадка и посторонних включений. Для пива пшеничного допускается опалесценция от слабой до сильной		Опалесцентная, пенистая жидкость, без посторонних включений, не характерных для продукции. Допускается наличие дрожжевого осадка	
Вкус	Вкус солода и хмеля, с горечью, соответствующей типу пива. Во вкусе и аромате пшеничного пива присутствуют пряно-ароматические тона	Ярко выраженный солодовый вкус с приятной горечью, соответствующей типу пива	Вкус солодового сброженного напитка, с хмелевой горечью и незначительным дрожжевым привкусом. Во вкусе и аромате пшеничного пива присутствуют пряно-ароматические тона	Вкус солода и солодовый привкус с хмелевой горечью, соответствующей типу пива. Не допускается посторонний привкус
	В пиве с экстрактом пивного сусла 15% и более допускается винный привкус			
Аромат	Аромат, соответствующий типу пива, чистый и без посторонних запахов		Аромат сброженного напитка из солода. Допускается легкий дрожжевой оттенок. Посторонние включения не допускаются	

Таблица 2

Органолептические характеристики пива специального

Характеристика	Допустимые условия	
	Пиво фильтрованное	Пиво нефильтрованное
Внешний вид	Жидкость прозрачная или с помутнением, обусловленным используемым сырьем, пенистая, без осадка и посторонних включений	Жидкость пенящаяся, опалесцентная или прозрачная с опалесценцией. Допускается осадок или взвеси, обусловленные особенностями использованного сырья
Вкус	Тонкий вкус сброженного солодового напитка с тонкой горечью хмеля. Допускается вкус, обусловленный особенностями использованного сырья и специальной технологии производства	
		Допускается легкий дрожжевой оттенок
Аромат	Аромат сброженного солодового напитка и хмеля. Допускается аромат, обусловленный особенностями использованного сырья и специальной технологии производства	
		Допускается легкий дрожжевой оттенок
Цвет	От светло-соломенного до темно-коричневого цвета. Допускаются цвета, обусловленные особенностями использованного сырья	

Органолептические характеристики напитков на основе пива (пивных миксов)

Характеристика	Допустимые условия
Внешний вид	Прозрачная пенящаяся жидкость без посторонних примесей. Допускается наличие осадка и суспензий, обусловленных особенностями используемого сырья
Вкус	Тонкий вкус сброженного солодового напитка с тонкой горечью хмеля. Допускается вкус, обусловленный особенностями используемого сырья
Аромат	Аромат сброженного солодового напитка и хмеля. Допускается аромат, обусловленный особенностями использованного сырья
Цвет	Соответствующий напитку, обусловленный особенностями используемого сырья

**ДЕКЛАРАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕ И/ИЛИ ОБОРОТЕ
пива и напитков на основе пива**

Сведения о декларанте:

Наименование экономического оператора, организационно-правовая форма, фискальный код / IDNO

Серия, номер и дата выдачи лицензии, срок действия лицензии

Вид лицензированной деятельности

Юридический адрес и адрес, по которому осуществляется вид лицензированной деятельности

Тел., e-mail

Декларируемые данные о напитках, если применимо:

Категория продукции в зависимости от содержания определенных ингредиентов	Произведено количество в _____ году (заполняется производителем)		Импортированное количество в _____ году		Количество, закупленное за _____ год (заполняется специализированными складами)		Запасы (по состоянию на 31 декабря _____ года)		Примечание
	тыс. дал	тыс. бутылок	тыс. дал	тыс. бутылок	тыс. дал	тыс. бутылок	тыс. дал	тыс. бутылок	

Дата _____ Подпись декларанта _____

Контактные данные ответственного лица _____

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПОД СОБСТВЕННУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Заявление № от о проведении анализа и выполнении отчета об анализе ⁽¹⁾		Название лаборатории Адрес Сертификат аттестации / аккредитации №		
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ № от		ОТЧЕТ ОБ АНАЛИЗЕ № от Для реализации ⁽²⁾		
Эмитент		Образец анализа (контрольобразец)		
IDNP/IDNO		Регистрационный №		
Адрес		Сведения о продукции: Наименование		
Тел. e-mail		Категория Дата розлива Партия № Количество		
Заявляю под собственную ответственность, что указанная ниже продукция, размещенная на рынке для прямого потребления человеком, произведена в соответствии с нормативными актами в области пива и напитков на основе пива. Представленный образец представляет собой средний образец и полностью соответствует характеристикам партии, для которой был выполнен отчет об анализе. Даю свое согласие на предоставление уполномоченным учреждениям доступа к учетным записям подразделения для проверки данных		а) Органолептические характеристики:		
Наименование продукта Категория Партия № Количество Дата розлива Рекомендуемая температура хранения		Визуальная оценка (цвет, внешний вид, прозрачность)		
		Обонятельная оценка (аромат)		
		Запах Вкусовая оценка (вкус, послевкусие)		
		б) Физико-химический анализ	Аналитические значения	
			полученные	допустимые
		Содержание этилового спирта, % об.		
		Массовая доля углекислого газа, % (за исключением пива из кегов и танков)		
		Значение pH		
		Массовая концентрация экстракта		
		Единица цвета EBC		
Фамилия, имя и должность лица, уполномоченного подписать декларацию от имени экономического оператора или его уполномоченного представителя:		с) ЗАКЛЮЧЕНИЯ Продукция соответствует / не соответствует по физико-химическому составу и органолептическим характеристикам товару, предлагаемому к реализации в категории		
Подпись	Дата	Заведующий лабораторией Фамилия, имя		
		Дата		

⁽¹⁾ Заполняется в двух экземплярах, один из которых возвращается заявителю вместе с отчетом об анализе, второй остается в лаборатории, проводившей анализ
⁽²⁾ Отчет об анализе заполняется по всем рубрикам в двух экземплярах, один из которых вручается заявителю, второй остается в лаборатории, проводившей анализ