

ЗАКОНОДАТЕЛЬНОЕ СОБРАНИЕ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

г. Тверь

Об обращении Законодательного Собрания Тверской области к Руководителю Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Г.И. Элькину по вопросу внесения изменений в национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 53358-2009 «Продукты пивоварения. Термины и определения».

Законодательное Собрание Тверской области **постановляет:**

1. Принять Обращение Законодательного Собрания Тверской области к Руководителю Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Г.И. Элькину по вопросу внесения изменений в национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 53358-2009 «Продукты пивоварения. Термины и определения».

2. Направить настоящее Постановление и указанное Обращение Руководителю Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Г.И. Элькину.

3. Настоящее Постановление вступает в силу со дня его принятия.

Председатель
Законодательного Собрания
Тверской области

А.Н. Епишин

**Обращение Законодательного Собрания Тверской области к
Руководителю Федерального агентства по техническому регулированию
и метрологии Г.И. Элькину по вопросу внесения изменений в
национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 53358-2009
«Продукты пивоварения. Термины и определения».**

Уважаемый Григорий Иосифович!

Обращаемся к Вам в связи со сложившейся ситуацией на пивном рынке, которая вводит в опасное заблуждение покупателей пивного продукта с наименованием «живое пиво», нарушая тем самым их потребительские права, а возможно, и подвергая опасности здоровье.

Дело в том, что в действующем на данный момент национальном стандарте Российской Федерации ГОСТ Р 53358 – 2009 «Продукты пивоварения. Термины и определения» понятие «живое» пиво отсутствует, поэтому как продукта «живое пиво», так и четкого требования к технологии его производства не существует. Правила его приготовления на сегодня определяют и устанавливают производители для себя сами.

Используя такую возможность, а также пробелы в законодательстве, многие недобросовестные пивовары ради собственной выгоды сознательно вводят в заблуждение потребителя, подменяя понятия «непастеризованное» и «живое» пиво. Более того, подчас сроки и способ хранения отдельных продуктов, представленных в данном сегменте, противоречат друг другу, что говорит об определенной опасности уже для здоровья покупателей. А ведь еще в 2007 году, выступая на конференции, прошедшей в рамках организованного движением «Наши» всероссийского молодёжного форума «Селигер», министр образования **Андрей Фурсенко** отметил: «Недостатком советской системы образования была попытка формировать человека-творца, а сейчас задача заключается в том, чтобы взрастить квалифицированного потребителя, способного квалифицированно пользоваться результатами творчества других». Таким образом, современная система образования

полностью направлена на то, чтобы будущее поколение получило необходимые знания в сфере грамотного потребления, но ведь для этого нужно еще и уметь производить качественный товар, чего в данном случае, не происходит!

Само понятие «живое пиво» было придумано и введено в обиход находчивыми технологами совместно с маркетологами. С помощью этого определения в короткое время удалось разделить рынок пива на два составляющих: «живое» пиво и, соответственно, остальное - «неживое».

С тех пор, а именно в начале 2000-х годов, продажи «живого» напитка пошли вверх. В настоящее время на прилавках магазинов и в сегменте HoReCa можно встретить несколько десятков наименований «живого» пива. Так оно маркируется для потребителей. Однако само понятие «живое пиво» до сих пор не регламентировано, что дает возможность пивоварам с выгодой для себя использовать разночтения.

В последнее время произошло своеобразное «наложение» традиций на финансы: многие пивные производители экономят на качестве пива, выигрывая за счёт количества. Соответственно, сокращаются сроки варки и брожения пива, в сырьё добавляются различные ферментные препараты: происходит отказ от исконно русских обычаев пивоварения. В то время как «живое» пиво должно производиться, основываясь именно на этих традициях: без каких-либо консервантов и не подвергаясь пастеризации. Условно говоря, оно должно быть произведено по принципу: сварил и тут же выпил. Этот напиток не может иметь длительные сроки хранения. В таком пиве должна содержаться живая культура традиционных пивных дрожжей. В обычных же сортах пива все живое погибает из-за негативных особенностей в процессах фильтрации, осветления, а также консервации. В итоге продукт только по вкусу напоминает то пиво, что обещано этикеткой.

Подавляющее большинство сортов пива, изготовленного промышленным способом и разлитого по бутылкам, никакого отношения к «живому» не имеет. Процессы фильтрации, осветления, консервации в

сочетании с добавлением различных химических веществ приводят к тому, что все живое в получившемся напитке погибает.

В связи с вышеизложенным, в целях защиты прав потребителей от недобросовестных производителей «живого» пива, а также его качественного производства, депутаты Законодательного Собрания Тверской области обращаются к Вам с предложением внести следующие изменения в национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 53358 – 2009 «Продукты пивоварения. Термины и определения», который утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 июля 2009 г. №235-ст:

неосветленное пиво: пиво, не прошедшее стадию осветления

осветленное пиво: пиво, прошедшее стадию естественного осветления

нефильтрованное пиво: пиво, не прошедшее стадию фильтрации

непастеризованное нефильтрованное (неосветленное и осветленное)

пиво («ЖИВОЕ» ПИВО): пиво не прошедшее тепловую обработку или холодную стерилизацию.

Примечания:

1 Непастеризованное нефильтрованное пиво (живое пиво) является скоропортящимся пищевым продуктом и нуждается в специальном температурном режиме хранения.

2 Концентрация дрожжевых пивных клеток в нефильтрованном (неосветленном и осветленном) непастеризованном пиве устанавливается в нормативных или технических документах.