

Выбраковка! Рейтинг пивных напитков

В последнее время большую популярность, особенно у слабого пола, приобрели так называемые пивные напитки со вкусом лимона, лайма, мяты, вишни, ананаса, винограда, персика и других фруктов и трав. По данным Росстата, доля производства пивных напитков составляет на сегодня 12 % от общего объема производства пива и демонстрирует устойчивый рост примерно на 13 % в год.

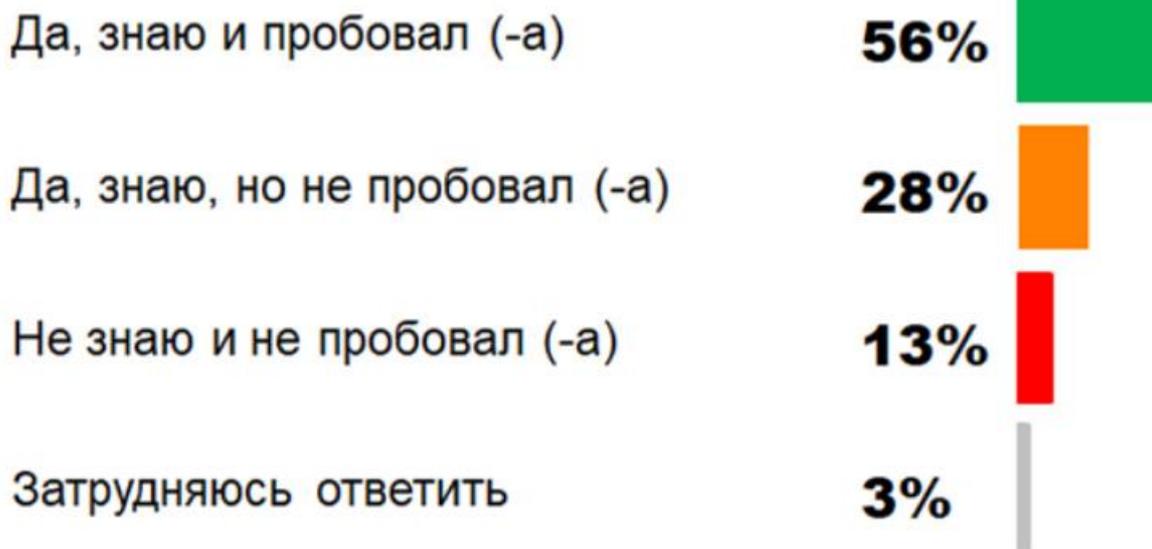
Производство пивных напитков в России регламентируется с 2012 года Федеральным законом № 171-ФЗ. Согласно документу, пивные напитки – это алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7 % объема готовой продукции, которая произведена из пива (не менее 40 % объема готовой продукции) и (или) приготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 % массы сырья), воды, с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматических и вкусовых добавок, без добавления этилового спирта.

Главное сходство пивных напитков и пива в запрете использования этилового спирта, главное отличие – в наличии ароматических и вкусовых добавок и неограниченном использовании сахаросодержащих продуктов.

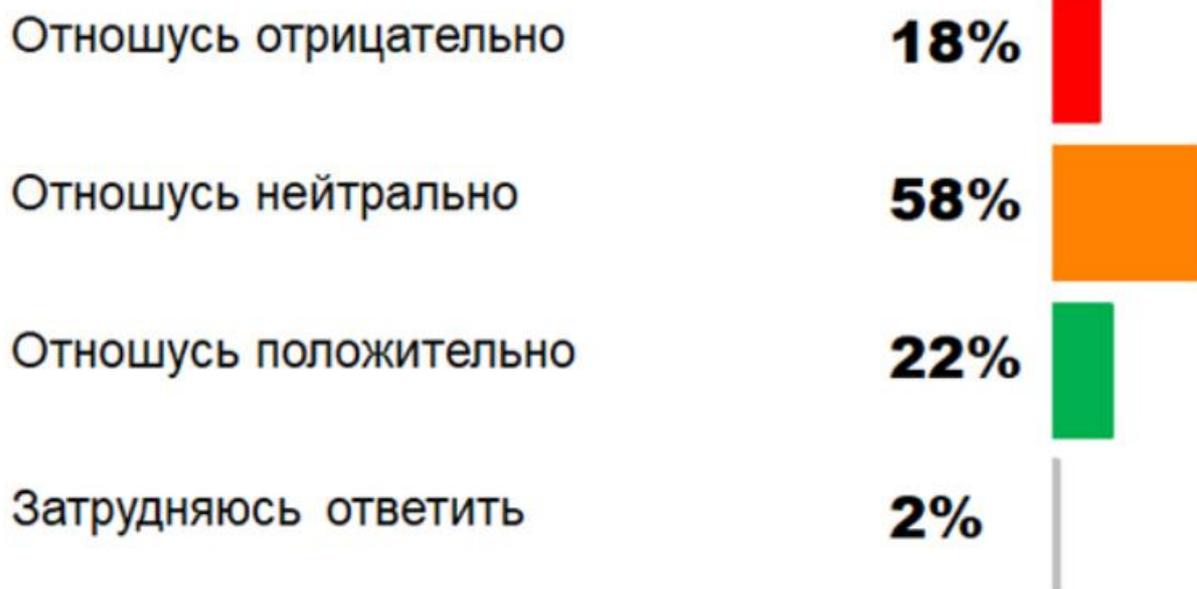
Обратите внимание, что в перечне допустимых ингредиентов при производстве пивных напитков нет пищевых красителей, подсластителей и консервантов, а использование пищевых добавок и других вспомогательных средств должно соответствовать техническому регламенту ТР ТС 029/2012.

Государственный стандарт для пивных напитков – ГОСТ 34789-2021 «Продукция пивоваренная. Идентификация. Определение массовой концентрации общего азота методом Кьельдаля» – вступил в силу 1 января 2022 года. Документ регламентирует массовую концентрацию общего азота (веществ белковой природы) не менее 600 мг/дм³ для пива и пивного сусла и не менее 250 мг/дм³ (те самые 40 %) для пивных напитков. Если содержание азота ниже указанных значений, значит, пива в напитке либо недостаточно, либо нет вовсе.

По результатам опроса Центра изучения потребительского поведения Роскачества 56 % россиян пробовали пивные напитки, 22 % из них относятся к ним положительно, ещё 58 % – нейтрально, то есть ничего не имеют против.



Ответы на вопрос
«Знаете ли вы, что
такое пивной напиток?»



Ответы на вопрос «Как
вы относитесь к
пивным напиткам?»

Тем временем далеко не все производители соблюдают рецептуру и технический регламент, а некоторые из них и вовсе выпускают пивные напитки без пива или пивоваренного солода, маскируя таким образом производство слабоалкогольных коктейлей на основе этилового спирта и пищевых добавок и уклоняясь от уплаты необходимых налогов, поскольку акциз на пивные напитки гораздо ниже, чем на слабоалкогольные. К тому же для производства пивных напитков не требуется лицензия. Разумеется, вместе с государством вводится в заблуждение и потребитель.

Роскачество (Российская система качества) провело исследование пивных напитков, реализуемых в магазинах страны. Проверке на качество, безопасность и соответствие действующему законодательству, техническим регламентам и ГОСТу подверглась продукция 20 торговых марок, произведённая в Московской области, Санкт-Петербурге, Курске, Калмыкии, Польше, Мексике и Бельгии.



Участники проверки

По результатам проверки в четырёх образцах содержание общего азота оказалось ниже минимально допустимого уровня в 250 мг/дм³, а в двух его не оказалось вовсе. Это так называемые пивные напитки торговых марок **Marty Ray** (содержание общего азота 200±20 мг/дм³), **Miller** (180±18 мг/дм³), **Somersby apple** (160±16 мг/дм³), **Garage** (150±15 мг/дм³), **Beer Lazer** (0 мг/дм³) и «Белый виноградный день» (0 мг/дм³).

Более того, производители «Белого виноградного дня» из ООО «Пивоварня № 1» решили компенсировать недостаток пива незаявленным на упаковке консервантом в виде бензойной кислоты и синтетическим ароматизатором пропиленгликолем.

Также пропиленгликоль был обнаружен в напитках **Essa** и **Redd's** производства АО «АБ ИнБев Эфес».

БЕЛЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ ДЕНЬ

Пивной напиток со вкусом белого винограда, фильтрованный, пастеризованный



ОБЩИЙ РЕЙТИНГ



ЦЕНА

10.38 ₽ / 100 мл

Результаты проверки
напитка «Белый

РЕЙТИНГИ ▶ НАПИТКИ ▶ АЛКОГОЛЬНЫЕ ▶

ПИВНОЙ НАПИТОК СО ВКУСОМ БЕЛОГО ВИНОГРАДА, ФИЛЬТРОВАННЫЙ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ☆☆☆☆

Органолептика	☆☆☆☆	3.000
Достоверность маркировки	☆☆☆☆	0.000
Физико-химические показатели	☆☆☆☆	4.000
Водоподготовка	☆☆☆☆	5.000
Качество	☆☆☆☆	0.000

Недостатки

- Отсутствие соложенного сырья в составе напитка
- Обнаружен незаявленный консервант – бензойная кислота
- Наличие в составе синтетического ароматизатора пропиленгликоля
- Пивные тона во вкусе и аромате не выражены

СВЕРНУТЬ ▲

О ТОВАРЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДОКУМЕНТЫ

виноградный день».
Внимание! Товар к
покупке не
рекомендуется

При этом пена у «**Белого виноградного дня**» оптимальной высоты и достаточно стойкая. За счёт чего удалось этого добиться в напитке без азота – загадка. Специалисты подсказывают, что производитель мог использовать либо сухой яичный белок, либо другие, менее натуральные пенообразователи и стабилизаторы пены.

А вот создатели напитка **Beer Lazer** из ООО «Производственный комплекс «Возрождение», в отношении которого, по информации Роскачества, уже возбуждено дело об административном правонарушении, даже о пене не сочли нужным позаботиться: её образуется мало, и она быстро садится.

BEER LAZER

Пивной напиток Beer lazer («Бир лазер») со вкусом лимона, нефильтранный (осветленный), пастеризованный



ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ☆☆☆☆

ЦЕНА 11 Р / 100 мл

Результаты проверки напитка Beer Lazer.
Внимание! Товар к покупке не рекомендуется

РЕЙТИНГИ ▶ НАПИТКИ ▶ АЛКОГОЛЬНЫЕ ▶

ПИВНОЙ НАПИТОК BEER LAZER («БИР ЛАЗЕР») СО ВКУСОМ ЛИМОНА, НЕФИЛЬТРОВАННЫЙ (ОСВЕТЛЕННЫЙ), ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ☆☆☆☆

Органолептика	☆☆☆☆☆	3.000	Недостатки <ul style="list-style-type: none">Отсутствие соложеного сырья в составе напиткаМало пеныПена быстро садитсяВкус и аромат с посторонними тонамипивные тона не выражены СВЕРНУТЬ ▲
Достоверность маркировки	☆☆☆☆☆	0.000	
Физико-химические показатели	☆☆☆☆☆	0.000	
Водоподготовка	☆☆☆☆☆	5.000	
Качество	☆☆☆☆☆	0.000	

О ТОВАРЕ **ХАРАКТЕРИСТИКИ** **ДОКУМЕНТЫ**

В напитках **Somersby apple** и **Garage** не было обнаружено консервантов и синтетических красителей, ароматизаторов и подсластителей. Недаром они получили высокую дегустационную оценку. То есть недостаточное содержание соложеного сырья – их единственный недостаток, который несложно исправить. Тем более что ограничения ГОСТа по этому показателю действуют лишь с января текущего года.

Образцы **Marty Ray** и **Miller** также не содержат синтетических добавок, однако дегустаторов их вкус и аромат не удовлетворил.

Ну а рекордсменами по содержанию в себе пива стали пивные напитки **Essa** (содержание общего азота 990 ± 99 мг/дм³), **Hoegaarden** (850 ± 85 мг/дм³), **Edelweiss** (690 ± 69 мг/дм³), **Grimbergen Blonde** (650 ± 65 мг/дм³) и **Krušovice** (580 ± 58 мг/дм³).

И быть бы образцу **Essa** лидером рейтинга, если бы не злосчастный ароматизатор пропиленгликоль. Его использование в определённых дозах, конечно, допускается ГОСТом и Техническим регламентом, и он по всем правилам обозначен на этикетке бутылки Essa, но ведь обходятся без синтетических ароматизаторов другие производители. Им, как говорится, и дорога на вершины рейтингов.

ESSA

Пивной напиток «Эсса» со вкусом и ароматом лайма и мяты, пастеризованный



ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★★★★ 4.7500

ЦЕНА 12.64 ₽ / 100 мл

Результаты проверки напитка Essa. Всё хорошо, если бы не пропиленгликоль

РЕЙТИНГИ ▶ НАПИТКИ ▶ АЛКОГОЛЬНЫЕ ▶

ПИВНОЙ НАПИТОК «ЭССА» СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ ЛАЙМА И МЯТЫ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★★★★ 4.7500

Органолептика	★★★★★	5.000
Достоверность маркировки	★★★★★	5.000
Физико-химические показатели	★★★★☆	4.000
Водоподготовка	★★★★★	5.000
Качество	★★★★☆	4.500

Достоинства

- Не содержит консервантов и синтетических красителей
- Без подсластителей
- Достаточное количество солода
- Достаточно пены

СВЕРНУТЬ ▲

Недостатки

- Наличие в составе синтетического ароматизатора пропиленгликоля

Всё в порядке с содержанием азота и у образца **Dr.Diesel** от ООО «Объединённые пивоварни Хейнекен». Однако этот напиток всё равно загремел в «Чёрный список». Причина проста: наличие в составе незаявленного синтетического красителя «понсо 4R» (E124). Ситуация усугубилась тем, что использование красителей в пивных напитках не предусмотрено требованиями ГОСТа и Федерального закона № 171-ФЗ.

Без единого замечания прошли все испытания и дегустацию, получив в итоге максимальную оценку, четыре образца: **Edelweiss** (ООО «Объединённые пивоварни Хейнекен»), **Grimbergen Blonde** (Carlsberg Supply Company Polska S.A.), **Hoegaarden** (АО «АБ ИнБев Эфес») и **Krušovice** (ООО «Объединённые пивоварни Хейнекен» для Královský pivovar Krušovice).

Остальным образцам, расположившимся в середине рейтинга с оценками от 4,5 до 5, баллы были снижены за незначительные несоответствия маркировки на этикетке с истинным составом напитка.

Окончательный рейтинг по результатам всех испытаний выглядит следующим образом:

1-4 место. 5,000 балла: «Эдельвейс Пшеничное», «Гринберген Блонд», «Хугарден белое», «Крушовице пшеничне».

5-6 место. 4,938 балла: «Гиннес Ориджинал тёмное», «Леффе амбре».

7-8 место. 4,875 балла: «Амстердам навигатор», «Велкоповицкий козел тёмное».

9-12 место. 4,750 балла: «Алко лимон+мята», «Корона экстра», «Эсса лайм и мята», «Жигулёвское» (АО «САН ИнБев»).

13 место. 4,500 балла: Redd `s.

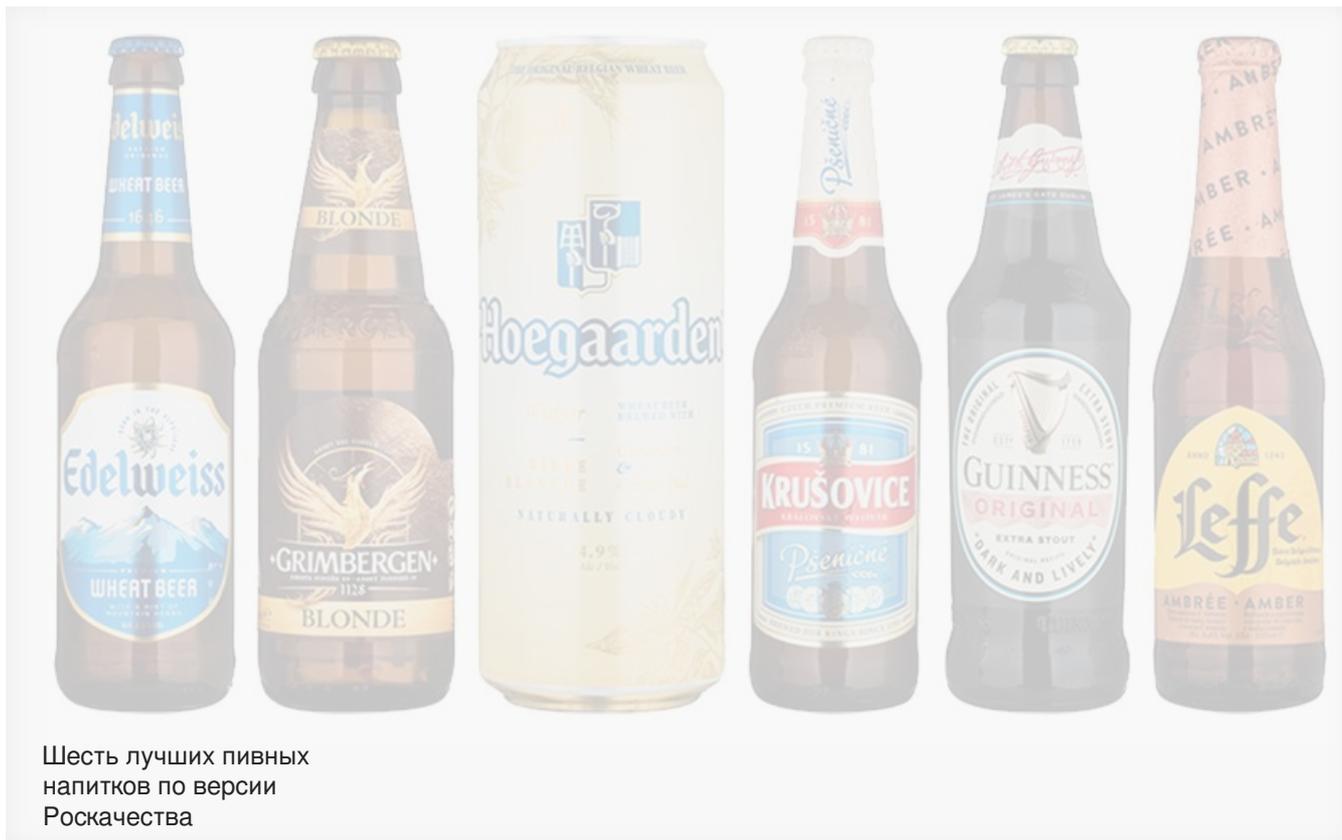
14-15 место. 2,500 балла: «Гараж хард лимон», «Сомерсби эппл».

16 место. 2,000 балла: «Марти Рэй Ананас».

17 место. 1,500 балла: «Миллер Дженьюин Драфт».

18-20 место. 0,000 балла: «Белый виноградный день», «Доктор Дизель вишня и персик»,

«Лазер лимон».



Шесть лучших пивных напитков по версии Роскачества

Инфографика: rskrf.ru

Автор: Соня Норман © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ 59675 28.06.2022, 23:27 989

URL: <https://babr24.com/?IDE=231051> Bytes: 9301 / 7832 Версия для печати Скачать PDF

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["ВЫБРАКОВКА"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Соня Норман**,

обозреватель.

На сайте опубликовано **409**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

