ОТКРЫТОЕ
АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
БРЯНСКПИВО
241021, г. Брянск, ул. Пушкина, д. 16 а. Тел. +7(4832) 26-05-77. Факс. +7 (4832) 26-31-09

Открытое Акционерное Общество
"Брянскпиво"
11 12 2013 г.
Вх. № 1340

Руководителю Федеральной службы
по регулированию алкогольного рынка
И.П. Чуяну

Уважаемый Игорь Петрович!

ОАО «Брянскпиво» имеет производственную мощность 3,5 млн дал/год по пиву и 0,65 млн дал/год по квасу. Является лидером продаж пива Брянского региона. Выпускает продукцию из солода с добавлением несоложенных материалов.

При производстве пива в СССР и позже в России всегда применялся солод и несоложенные материалы. Об этом говорится во многих документах, включая отраслевые и обучающие. Ранее, применение несоложенных материалов было обусловлено несколькими основными причинами – недостаточное количество пивоваренного солода, получение отличительного от других производителей вкуса и уменьшение стоимости сырья для производства пива. На сегодняшний день самой актуальной причиной применения несоложенных материалов является уменьшение стоимости сырья для производства пива, т.к. пивоваренного солода достаточно на рынке, а отличительного вкуса можно добиться небольшими пропорциями несоложенных материалов и технологическими приемами.

В нормативных документах ничего не сказано о максимально допустимой доле несоложенных материалов в пиве, но в большинстве случаев технологами предполагалось, что пиво с высоким содержанием несоложенных материалов производилось для самого низкого ценового сегмента рынка сбыта продукции. В среднем в СССР добавлялось не более 10-20 % несоложенных материалов. Обычно это было связано с тем, что большее количество несоложенного материала в заторе просто не осахаривалось (в то время не было современных ферментных препаратов, с помощью которых происходит полное осахаривание, но они полностью не инактивируются даже при кипячении).

Сегодня многие заводы имеют опыт использования только лишь 30 % пивоваренного солода, на остальные 70 % приходятся несоложенные материалы и мальтозная патока (уже в сусловой котел). Соответственно, такие варки пива сопровождаются большей «ферментной» поддержной на всех этапах производства пива. Так пытаются варить даже сортовое пиво. Потребитель сейчас отличит вкус свежего пива, сваренного на небольшом заводе из чистого пивоваренного солода, и продукции с применением большого количества несоложенного материала. Это подтверждается потерей рынка продаж большими пивоваренными заводами (большая «четверка»).

Несмотря на различные технологии производства пива в разных странах, пиво по возможности должно быть с меньшим количеством ферментных препаратов и добавок.

Как ведут у нас в организме выращенные ферментные препараты – до конца никем не исследовано. На чашу весов ставятся здоровье людей и прибыль предприятий. По опыту СССР и России - наименьшее количество ферментных препаратов добавлялось при максимальном процентном содержании несоложенных материалов до 20 % (допускалась корректировка сахаром до 4 %).

ОАО «Брянскпиво» настаивает на применении несоложенных материалов от общей массы зернопродуктов не более 20 % и не более 2 % сахаросодержащих продуктов, заменяющих пивоваренный солод.

Наше мнение полностью совпадает с письмами Минсельхоза России от 20.12.2012 №НФ-21-23/12131 и от 29.07.2013 № ИШ-21-19/8059. Просим утвердить в техническом регламенте Евразийской экономической комиссии применение несоложенных материалов от общей массы зернопродуктов не более 20 % и не более 2 % сахаросодержащих продуктов, заменяющих пивоваренный солод.

С уважением,

Генеральный директор С.А. Носенко

Исп. А.Л. Коростелев

тел. 26-11-90