

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA
HOTĂRÎRE

nr. _____

din _____

Chișinău

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

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, 2010, nr. 98-99, art. 293), cu modificările ulterioare,

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice, prin analiza senzorială (se anexează).
2. Hotărârea Guvernului nr. 1068/2013 pentru aprobarea Regulamentului privind modul de organizare și procedura de evaluare a calității producției alcoolice prin metoda organoleptică, se abrogă.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.

PRIM-MINISTRU:

Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru
Ministrul agriculturii și
industriei alimentare

Vladimir BOLEA

Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice, prin analiza 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 conformității produselor, în raport cu caracteristicile specifice categoriei de produs, precum și 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 și activează în corespundere cu un regulament aprobat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

4. În sensul prezentului Regulament, se utilizează următoarele noțiuni:

1) *analiză senzorială (degustare)* – examinare, în condiții prescrise, a caracteristicilor organoleptice ale produsului cu ajutorul organelor de simț;

2) *evaluare a caracteristicilor organoleptice* – apreciere cu organele de simț a proprietăților produsului, exprimată prin indicatori calitativi (termeni descriptivi) și cantitativi (punctaj);

3) *caracteristică organoleptică* – proprietate a unui produs, perceptibilă cu organele de simț, în condiții prescrise;

4) *fluiditate* – caracteristică de viscozitate a produsului, care se observă în momentul turnării produsului în pahare;

5) *calitate organoleptică* – totalitatea trăsăturilor și caracteristicilor unui produs (aspect, culoare, aromă (miros, buchet), gust, post gust, spumă) care îi conferă acestuia capacitatea de a satisface cerințele exprimate sau implicite;

6) *efervescentă* – grad de perlare și spumare cauzat de degajarea dioxidului de carbon din produsele efervescente, în special berea și produsele pe bază de bere;

7) *tipicitate* – caracteristică (descriptor) care permite aprecierea corespunderii produsului degustat caracteristicilor tipice ale categoriei din care face parte;

8) *degustător* – persoană implicată în aprecierea caracteristicilor organoleptice ale produsului;

9) *comisie centrală de degustare* – grup de degustători care se întrunește periodic în ședințe pentru efectuarea în comun a evaluării organoleptice ale produselor.

II. Evaluarea caracteristicilor organoleptice ale produselor

5. 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) sau cu denumire de origine protejată (DOP);
- 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.

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

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

- 1) cerere, adresată Comisiei;
- 2) actul de prelevare sau, după caz, actul de codificare (în cazul mostrelor prelevate de organul de control);
- 3) raportul de încercări, după caz;
- 4) certificatul de calitate;
- 5) alte acte ce identifică calitatea și originea produsului prezentat spre evaluare.

8. Calificativele pentru evaluarea produselor sunt redată în anexa nr. 1 la prezentul Regulament.

9. La ședințele de apreciere mostrele se prezintă codificate. Ședințele de apreciere sunt închise.

10. Cantitatea de produse necesară pentru evaluare este de:

- 1) 0,5 l pentru alcoolul etilic;
- 2) 1,0 l pentru bere și băuturi pe bază de bere;
- 3) 0,5 l pentru alte produse decât cele menționate în subpunctele 1) și 2) din prezentul punct.

11. 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.

12. Codificarea mostrelor este însoțită de întocmirea unui act de codificare, modelul căruia este expus în anexa nr. 2 la prezentul Regulament.

13. Actul de codificare se semnează de către secretar.

14. Codificarea mostrelor nu se admite în prezența membrilor comisiei sau a altor persoane.

15. 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.

16. 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

17. Încăperea destinată efectuării degustării produselor vitivinicole (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).

18. 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.

19. 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.

20. Sala de degustare trebuie să fie prevăzută cu un termometru și un hidrometru. 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%.

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

22. Pentru ca degustătorii să lucreze independent, se recomandă cabine individuale cu o suprafață recomandabilă 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.

23. 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.

24. 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.

25. Oficiul, dotat cu masă de lucru, dulap pentru documente, scaune, calculator, cu acces la internet, telefon, etc., este locul unde se perfectează toate

actele legate de pregătirea materialelor pentru degustare, se generalizează rezultatele degustării și se poartă discuții cu producătorii.

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

1) calificativele pentru evaluarea calității produselor, conform anexei nr. 1 la prezentul Regulament;

2) fișa de analiză senzorială, conform anexei nr. 3 la prezentul Regulament;

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 de eliminare și neutralizare a gustului, menționate la punctul 27.

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

28. În calitate de produse pentru eliminare și neutralizare a gustului se admite utilizarea apei potabile, pâinii albe, produselor de panificație crocante fără arome și condimente, brânzeturi maturate, mere.

IV. Pregătirea și prezentarea probelor de produse spre degustare

29. Ședința de degustare se desfășoară între orele 10⁰⁰ și 12⁰⁰ sau între orele 15⁰⁰ și 17⁰⁰.

30. La fiecare ședință de degustare se prezintă spre examinare cel mult 20 de mostre de alcool etilic sau băuturi alcoolice/slab alcoolice sau distilate de origine agricolă și cel mult 50 de mostre de alte produse, în serii de câte cel mult 10 mostre.

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

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

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

34. 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.

35. Succesiunea de prezentare a mostrelor de produse este:

1) băuturile slab alcoolice;

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

3) băuturile alcoolice;

4) băuturile alcoolice tari: balsam, brandy, rachiu, vodcă;

5) distilatele;

6) alcoolurile.

36. În cazul berii și a băuturilor pe bază de bere, în primul rând se prezintă tipurile de bere blondă în ordinea de creștere a extractului de malț, apoi tipurile de bere brună.

37. Mostrele de produse se prezintă la temperatura de 18-22°C, cu excepția berii care se prezintă la 10-12°C.

V. Tehnica degustării produselor și completarea fișei de analiză senzorială

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

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

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

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

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

42. Aprecierea olfactivă se efectuează cu receptorii olfactivi prin captarea substanțelor volatile și odorante ale produsului, care condiționează aroma și buchetul, după ce produsul a fost rotit de două sau trei ori pe pereții paharului, 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.

43. 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.

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

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

46. În funcție de calificativul stabilit în anexa nr. 1 la prezentul Regulament pentru produsul examinat, degustătorii evaluează în puncte calitatea organoleptică a produsului descris conform termenilor de analiză senzorială. În cazul unei opinii separate, aceasta se expune în fișă.

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

48. Decodificarea mostrelor se efectuează de către președintele comisiei după finalizarea degustației.

VI. CONSTATAREA REZULTATELOR

49. 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 în cazul aplicării scării de 100 puncte;

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

50. Produsele care au obținut la degustare un calificativ mai mic decât minimul stabilit conform anexei nr. 1 la prezentul Regulament, se consideră necalitative din punct de vedere al aprecierii organoleptice.

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

52. 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 la 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 și principiile făcute pe parcursul degustării;
- 8) recomandările și decizia comisiei de degustare.

53. 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 comisiei și președinte, după caz.

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

VII. CHELTUIELILE PENTRU ORGANIZAREA EVALUĂRII ORGANOLEPTICE A PRODUSELOR

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

56. Costurile aferente evaluării caracteristicilor organoleptice ale produselor de către comisiile pentru degustările în scop de evaluare a conformității sunt

suportate de către solicitanți și se includ în componența cheltuielilor ce vor fi deduse.

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

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

59. Suma mijloacelor bănești pentru organizarea și efectuarea degustării va constitui până la 50 lei/degustător pentru produsele cu IGP și DOP, la o ședință și 40 lei/degustător pentru celelalte produse. Onorariile degustătorilor nu vor depăși 10 lei/mostră pentru produsele cu IGP și DOP și 7,5 lei/ mostră pentru celelalte produse supuse degustării pentru fiecare degustător.

Anexa nr. 1
la Regulamentul privind modul de
evaluare a caracteristicilor organoleptice
ale alcoolului etilic și producției
alcoolice, prin analiza senzorială

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

Anexa nr. 2
la Regulamentul privind modul de
evaluare a caracteristicilor organoleptice
ale alcoolului etilic și producției
alcoolice, prin analiza senzorială

(Denumirea entității care convoacă comisia de degustare)

ACT DE CODIFICARE

(data)

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

* - pentru mostrele de produse noi se prezintă informație despre procedeele tehnologice, materiile prime utilizate și alte informații specifice

(semnătura secretarului)

(numele, prenumele secretarului)

Anexa nr. 3
la Regulamentul privind modul de
evaluare a caracteristicilor organoleptice
ale alcoolului etilic și producției
alcoolice, prin analiza senzorială

FIȘA DE ANALIZĂ SENZORIALĂ nr. _____

(data)

(nume, prenumele degustătorului)

[illegible]

(semnătura degustătorului)

Anexa nr. 4
la Regulamentul privind modul de
evaluare a caracteristicilor organoleptice
ale alcoolului etilic și producției
alcoolice, prin analiza senzorială

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

Caracteristici	Termeni 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 tulbur cu opalescență; lichid dens (gros), onctuos, vâscos	
Culoare	Incolor cu sau fără nuanțe suplimentare	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 (bucet)	Caracteristic categoriei de produs; prezența nuanțelor străine (ușoare și puternice) necaracteristice categoriei de produs (de ester și aldehide, etil acetat, de fuzel, 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 ester și aldehide, de fuzel)
Gust	Caracteristic categoriei de produs: amar, moale, dulce, aspru, arzător, armonios; prezența nuanțelor străine (ușoare și puternice): de stejar, de stejar verde, de metal, de usturoi, de acizi volatili, de fuzel	Caracteristic categoriei de produs: slab pronunțat, atipic, armonios, bogat, compus, plin, catifelat, moale, simplu, dezechilibrat, arzător, greoi, extractiv, dulce, viguros, onctuos (glisant), tonic, evidențierea excesivă a unui component, stimulator; prezența nuanțelor străine în gust (ușoare și puternice)

Anexa nr. 5
la Regulamentul privind modul de
evaluare a caracteristicilor organoleptice
ale alcoolului etilic și producției
alcoolice, prin analiza senzorială

**TERMENI 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 filtrată	Berea nefiltrată
Aspect	Lichid limpede, spumos, fără sediment și incluziuni străine.	Lichid spumos, opalescent sau limpede cu opalescență. Se admite sediment sau particule în suspensie condiționate de particularitățile materiei prime utilizate
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	

