

22.03 - Пиво солодовое.

Пиво – алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания жидкости (сусла), приготовленной из осоложенного зерна (чаще всего ячменя или пшеницы), воды и (обычно) хмеля. Для приготовления жидкости (сусла) может быть использовано некоторое количество неосоложенного зерна (например, кукуруза или рис). Добавление хмеля придает напитку горьковатый привкус и аромат, улучшает его сохраняемость. Во время брожения иногда добавляют вишню или прочие вкусо-ароматические вещества.

Также могут быть добавлены сахар (особенно глюкоза), краситель, диоксид углерода и прочие вещества.

В зависимости от применяемого способа брожения получают **пиво низового брожения** при низкой температуре с помощью дрожжей низового брожения или **пиво верхового брожения** при более высокой температуре с помощью дрожжей верхового брожения.

Пиво может быть светлым или темным, сладким или горьким, слабым или крепким. Оно может быть разлито в бочки, бутылки или в герметичные жестяные банки и может реализовываться на рынке в виде эля, стаута и т.д.

В данную товарную позицию включается также концентрированное пиво, приготовленное путем вакуумной концентрации пива с содержанием спирта не более 1/5 – 1/6 от его первоначального объема (но с высоким содержанием солодового экстракта).

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) некоторые напитки, не содержащие спирта, хотя иногда и характеризующиеся как пиво (например, напитки, приготовленные из воды и карамелизованного сахара) (**товарная позиция 22.02**);
- (б) напитки, называемые безалкогольным пивом и состоящие из приготовленного из солода пива, концентрация спирта в которых уменьшена до 0,5 об.% или менее (**товарная позиция 22.02**);
- (в) лекарственные средства **товарной позиции 30.03** или **30.04**.