ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
СОВЕТ

Р Е Ш Е Н И Е

«05» декабря 2018 г. **№ 98** г. Санкт-Петербург

О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции»

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктом 29 приложения № 1 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Совет Евразийской экономической комиссии **р е ш и л:**

1. Принять прилагаемый технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018).

2. Установить, что технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018) вступает в силу по истечении 24 месяцев с даты вступления в силу настоящего Решения.

3. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 30 календарных дней с даты его официального опубликования.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

От Республики Армения	От Республики Беларусь	От Республики Казахстан	От Кыргызской Республики	От Российской Федерации
М. Григорян	**И. Петришенко**	**А. Мамин**	**Ж. Разаков**	**А. Силуанов**

gost.e-ecolog.ru

ПРИНЯТ

Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 05 декабря 2018 г. № 98

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции»
(ТР ЕАЭС 047/2018)

I. Область применения

1. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на территориях государств – членов Евразийского экономического союза (далее соответственно – государства-члены, Союз) требования к алкогольной продукции, выпускаемой в обращение на территориях государств-членов, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке алкогольной продукции для обеспечения ее свободного перемещения.

В случае если в отношении алкогольной продукции приняты иные технические регламенты Союза (Таможенного союза), устанавливающие требования к алкогольной продукции, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке алкогольной продукции, то алкогольная продукция и процессы ее производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также маркировка и упаковка алкогольной продукции должны соответствовать

требованиям всех технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых распространяется на алкогольную продукцию.

Настоящий технический регламент дополняет требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)), технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)), и технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)), и не противоречащие им.

2. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей алкогольной продукции относительно ее назначения и безопасности.

3. Настоящий технический регламент распространяется на алкогольную продукцию, выпускаемую в обращение на территориях государств-членов.

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

алкогольная продукция;

связанные с требованиями к алкогольной продукции процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

4. Настоящий технический регламент не распространяется на:

а) алкогольную продукцию, следующую транзитом через территории государств-членов;

б) алкогольную продукцию, произведенную в научных целях;

в) алкогольную продукцию, произведенную физическими лицами для личного пользования без цели ее последующей реализации на территориях государств-членов;

г) алкогольную продукцию, поставляемую на экспорт по внешнеторговым договорам за пределы территорий государств-членов;

д) продукцию, содержащую этиловый спирт, в соответствии с перечнем согласно приложению № 1.

II. Основные понятия

5. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности

упаковки» (ТР ТС 005/2011), а также понятия, которые означают следующее:

«алкогольная продукция» – пищевая продукция, изготовленная без использования или с использованием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, за исключением продукции, включенной в перечень, предусмотренный приложением № 1 к настоящему техническому регламенту. Алкогольная продукция подразделяется на такие виды, как этиловый спирт, спиртные напитки, слабоалкогольные напитки, винодельческая продукция, дистилляты, пивоваренная продукция, медоваренная продукция, спиртосодержащая пищевая продукция;

«алкогольная продукция наливом» – алкогольная продукция, помещенная в производственную или транспортную тару (в емкостное оборудование, в том числе бочки, резервуары, железнодорожные и автомобильные цистерны, флекситанки и аналогичное оборудование, предназначенное для перевозки (транспортирования) различными видами транспорта), предназначенная для розлива в потребительскую упаковку или производства других видов алкогольной продукции либо иной продукции и не подлежащая реализации потребителю как готовый продукт до ее розлива или переработки при производстве другой алкогольной продукции либо иной продукции;

«винодельческая продукция» – алкогольная продукция:

изготовленная в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда либо фруктов, сусла виноградного, сусла фруктового;

изготовленная с последующей перегонкой продуктов брожения и выдержкой или без выдержки;

изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, фруктов либо сусла виноградного, сусла фруктового с добавлением одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята виноградного происхождения, дистиллята винного, дистиллята фруктового, в том числе ректификованных, сахаросодержащих продуктов, вкусовых веществ, пищевых добавок, ароматизаторов, диоксида углерода, воды, указанных в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ).

Для производства винодельческой продукции по перечню согласно приложению № 3 разрешено использование технологических операций и технологических средств, указанных в таблице 10 приложения № 3 к настоящему техническому регламенту;

«дистиллят» – алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта более 52 процентов, полученная простой или фракционированной дистилляцией (перегонкой) или ректификацией сброженного сусла, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых осадков, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции. Дистиллят применяется для производства алкогольной продукции, в том числе винодельческой продукции, и может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен;

«медоваренная продукция» – алкогольная продукция, произведенная из меда без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта, сахара, дистиллята медового, дистиллята фруктового, концентрированного фруктового сока,

диоксида углерода, свежих сусел фруктовых, спиртованных фруктовых соков, натуральных вкусоароматических веществ и препаратов и имеющая преобладающие аромат и вкус меда;

«пивоваренная продукция» – алкогольная продукция, произведенная из пивоваренного сырья и (или) пива без добавления или с добавлением плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматизаторов, без добавления этилового спирта;

«слабоалкогольные напитки» – алкогольная продукция с содержанием этилового спирта (крепостью) в готовой продукции менее 7 процентов, произведенная без использования или с использованием ректификованного этилового спирта и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, подготовленной (исправленной) воды или минеральной воды с общей минерализацией не более 1 г/л, содержащая ингредиенты, использование которых предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), в том числе сахаросодержащие продукты, кислоты, диоксид углерода, настои, экстракты фруктов (плодов, ягод) и зернового сырья, соки, растительное сырье, молочные продукты, мед и иные продукты пчеловодства (включая мед в сотах, прополис, забрус, маточное пчелиное молочко), соли, иные спиртные напитки, пищевые добавки, и не относящаяся к винодельческой и пивоваренной продукции;

«спиртные напитки» – алкогольная продукция, произведенная с использованием ректификованного этилового спирта, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, и (или) другой алкогольной продукции;

«спиртосодержащая пищевая продукция» – алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента,

представляющая собой спиртосодержащие полуфабрикаты для производства алкогольной продукции, в том числе фруктовые сброженные виноматериалы, фруктовые сброженно-спиртованные виноматериалы, сусло виноградное, сусло фруктовое спиртованное, сусла спиртованные, спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты, водно-спиртовые экстракты, концентрированные пищевые основы, пищевые ароматизаторы, иные полуфабрикаты;

«этиловый спирт» – алкогольная продукция крепостью не менее 88 процентов, представляющая собой водный раствор этанола, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей перегонкой и (или) брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, содержащий сопутствующие летучие примеси, а также полученный из головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве этилового спирта, водок, ликероводочных изделий. Этиловый спирт подразделяется на этиловый спирт-сырец и ректификованный этиловый спирт. Для производства этилового спирта используется пищевое сырье, указанное в перечне согласно приложению № 2;

категории этилового спирта из пищевого сырья:

«ректификованный этиловый спирт» – этиловый спирт крепостью не менее 96 процентов, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащего сырья с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового

спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве этилового спирта из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, и содержащий сопутствующие летучие примеси;

«этиловый спирт-сырец» – этиловый спирт крепостью менее 96 процентов, изготовленный перегонкой зрелой бражки, предназначенный для производства ректификованного этилового спирта и содержащий сопутствующие летучие примеси;

категории спиртных напитков:

«водка» – спиртной напиток крепостью от 37,5 до 56 процентов, произведенный на основе ректификованного этилового спирта и подготовленной (исправленной) воды с обработкой водно-спиртового раствора (сортировки) сорбентами с последующей фильтрацией для полной очистки и представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким, присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом;

«водка с защищенным наименованием места происхождения товара» – водка, представляющая собой бесцветный водно-спиртовой раствор крепостью от 37,5 до 56 процентов с мягким, присущим водке вкусом, получаемая путем смешивания ректификованного этилового спирта из зернового сырья со специально подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем, без обработки или с обработкой сухим обезжиренным молоком, с последующим фильтрованием для полной очистки через кварцевый песок

с установленным гранулометрическим составом. Допускаются ароматные спирты и спиртованные настои, получаемые из пряно-ароматического, фруктового и других видов растительного и пищевого сырья, экстракты растительного сырья, эфирные масла, вкусоароматические натуральные вещества, пищевые добавки, комплесные пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты;

«особая водка» – водка крепостью от 37,5 до 45 процентов с подчеркнуто специфическим ароматом и мягким вкусом, получаемыми за счет внесения пищевых ингредиентов, и (или) с добавлением ароматных спиртов, других ароматических компонентов, изготовленная путем смешивания ректификованного этилового спирта из зернового сырья со специально подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем и последующим фильтрованием для полной очистки через кварцевый песок с установленным гранулометрическим составом;

«ликероводочные изделия» – спиртные напитки крепостью от 7 до 60 процентов с содержанием сахара не более 600 г/л, представляющие собой смесь ректификованного этилового спирта, подготовленной (исправленной) воды, различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых путем переработки фруктового (плодово-ягодного) и ароматического растительного сырья с добавлением сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, бренди, лимонной кислоты и других пищевых компонентов (в том числе диоксида углерода), и приготовленные путем купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрования купажа. Допускается наличие в бутылках с ликероводочными изделиями отдельных частей растений, плодов и ягод, предусмотренных рецептурой.

В производстве водок, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, особых водок и ликероводочных изделий запрещается использование ректификованного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного производства;

«аперитив» – ликероводочное изделие крепостью от 12 до 35 процентов с содержанием сахара не менее 50 и не более 180 г/л, изготовленное с использованием пищевых ингредиентов, придающих легкий привкус горечи;

«коктейль» – ликероводочное изделие крепостью от 20 до 40 процентов с содержанием сахара не более 240 г/л, изготовленное с добавлением пищевых ингредиентов;

«бальзам» – ликероводочное изделие крепостью не менее 20 процентов с содержанием общего экстракта (сухих веществ) не менее 50 г/дм^3 от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленное из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения, сахарный колер;

«джин» – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом можжевельника, полученный путем ароматизации водно-спиртового раствора вкусоароматическими веществами ягод можжевельника (Juniperus communis L.) и иными натуральными вкусоароматическими веществами, при этом аромат и вкус можжевельника должны оставаться доминирующими;

«дистиллированный джин» – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом и ароматом можжевельника, полученный одно- или многократной дистилляцией смеси этилового спирта крепостью не менее 96,2 процента

и подготовленной (исправленной) воды с добавлением плодов можжевельника, без добавления или с добавлением другого растительного сырья и (или) натуральных вкусоароматических веществ, без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта, с последующим разбавлением (при необходимости) подготовленной (исправленной) водой, без добавления или с добавлением красителей, подсластителей и других пищевых добавок;

«сухой джин» – дистиллированный джин с содержанием сахара не более 0,1 г/л, аромат которого получен исключительно с помощью редистилляции этилового спирта традиционным способом при наличии всех используемых натуральных растительных материалов (сырья), а также из дистиллята джина крепостью не менее 70 процентов без добавления красителей;

«ликер» – ликероводочное изделие крепостью не менее 15 процентов, изготовленное из ректификованного этилового спирта или из спиртных напитков с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции, вина, вкусоароматических веществ), с содержанием сахара не менее 70 г/л для вишневого ликера, изготовленного из вишневого дистиллята, или не менее 80 г/л для ликера из горечавки или подобных растений, которые являются единственным ароматическим сырьем, а также не менее 100 г/л для других ликеров. Вкусоароматические вещества не используются для фруктовых ликеров из черной смородины, вишни, малины, ежевики, черники, цитрусовых, шелковицы, арктической ежевики, морошки, голубики, брусники, облепихи, ананаса, а также для растительных ликеров из мяты, горечавки, аниса, альпийской полыни, язвенника, лекарственных трав;

«ликер крепкий» – ликер крепостью не менее 35 процентов с содержанием сахара не менее 250 г/л;

«ликер десертный» – ликер крепостью менее 35 процентов с содержанием сахара не менее 100 г/л;

«ликер эмульсионный» – ликер крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 150 г/л, непрозрачный, без посторонних включений, изготовленный с добавлением пищевых продуктов (в том числе молока, сливок, яиц) и пищевых ингредиентов или без них;

«ликер яичный» – ликер крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 150 г/л, изготовленный из дистиллята и (или) спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц (не менее 140 г/л для готового продукта), белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных вкусоароматических веществ;

«крем» – ликер крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 250 г/л, изготовленный из фруктового (плодово-ягодного) сырья с добавлением пищевых ингредиентов (за исключением молочных продуктов);

«пунш» – ликероводочное изделие крепостью от 15 до 20 процентов с содержанием сахара не менее 300 и не более 400 г/л, изготовленное из ректификованного этилового спирта с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья и пищевых ингредиентов;

«пунш с ромом» – ликероводочное изделие, изготовленное из рома с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-

ягодного) сырья, настоев эфиромасличного сырья и вкусоароматических веществ;

«наливка» – ликероводочное изделие крепостью от 18 до 20 процентов с содержанием сахара не менее 250 и не более 400 г/л, изготовленное из спиртованных соков, морсов с добавлением пищевых ингредиентов;

«настойка» – ликероводочное изделие крепостью от 16 до 60 процентов с содержанием сахара не более 300 г/л, изготовленное с использованием пищевых ингредиентов;

«настойка горькая» – настойка крепостью от 25 до 60 процентов с содержанием общего экстракта не более 30 г/л, изготовленная с использованием пищевых ингредиентов, придающих привкус горечи;

«настойка полусладкая» – настойка крепостью от 20 до 40 процентов с содержанием сахара не менее 40 и не более 100 г/л;

«настойка сладкая» – настойка крепостью от 16 до 29 процентов с содержанием сахара не менее 80 и не более 300 г/л;

«напиток десертный» – ликероводочное изделие крепостью от 12 до 16 процентов с содержанием сахара не менее 140 и не более 300 г/л, изготовленное из полуфабрикатов с добавлением пищевых ингредиентов;

«виски» – спиртной напиток крепостью не менее 40 процентов со специфическим ароматом и вкусом, изготовленный одно- или многократной перегонкой сброженного сусла из зерна злаковых и (или) приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 процента в деревянных бочках вместимостью не более 700 л в течение не менее 3 лет и купажированием его с подготовленной (исправленной) водой без добавления или с добавлением сахарного колера;

«ром» – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента со специфическими ароматом и вкусом, изготовленный путем разбавления дистиллята ромового подготовленной (исправленной) водой без выдержки или с выдержкой его в дубовой таре без добавления или с добавлением сахарного колера;

«спиртной напиток из зернового сырья» – спиртной напиток крепостью от 35 до 60 процентов, изготовленный из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов без добавления или с добавлением сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, подготовленной (исправленной) воды;

категории слабоалкогольных напитков:

«слабоалкогольный спиртованный напиток» – слабоалкогольный напиток, изготовленный с использованием питьевой или минеральной воды, ректификованного этилового спирта и (или) дистиллятов без добавления или с добавлением ингредиентов, использование которых предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), в том числе сахаросодержащих и вкусоароматических веществ;

«слабоалкогольный напиток брожения» – слабоалкогольный напиток крепостью не более 6 процентов, изготовленный путем спиртового брожения сусла, полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод, фруктов, меда, их сусел и произведенный без добавления этилового спирта, а также без применения этилового спирта и продуктов, изготовленных

с добавлением этилового спирта, без добавления или с добавлением диоксида углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла;

«медовуха» – слабоалкогольный напиток брожения крепостью от 1,5 до 6 процентов, изготовленный путем спиртового брожения сусла, содержащего не менее 8 процентов меда, без использования или с использованием меда для подслащивания и иных продуктов пчеловодства (включая мед в сотах, прополис, забрус, маточное пчелиное молочко и др.), растительного сырья, без добавления или с добавлением натуральных сахаросодержащих веществ, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла медового;

«пуаре» – слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного грушевого сусла и (или) сброженного восстановленного грушевого сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения грушевого сусла до получения давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20 °С;

«сидр» – слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного яблочного сусла и (или) сброженного восстановленного яблочного сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения яблочного сусла до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20 °С;

«сидр ароматизированный» – сидр, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

«сидр фруктовый» – слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20 °С;

«сидр фруктовый ароматизированный» – сидр фруктовый, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

категории винодельческой продукции:

«вино» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 процента (за исключением вина с защищенным географическим указанием или вина с защищенным наименованием места происхождения товара) до 18 процентов (за исключением столового вина), изготовленная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, сусла виноградного без добавления ректификованного этилового спирта, а также без добавления (за исключением столового вина) сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного. Вино с защищенным географическим указанием или вино с защищенным наименованием места происхождения товара может иметь объемную долю этилового спирта не менее 4,5 процента

объема готовой продукции. Объемная доля этилового спирта в столовом вине не должна превышать 17 процентов объема готовой продукции. Обогащение или подслащивание допускается только при производстве столового вина. При обогащении или подслащивании добавление сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного осуществляется в количестве, которое может увеличить объемную долю этилового спирта в готовой продукции не более чем на 4 процента. При производстве столового вина обогащение осуществляется путем добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного в сусло виноградное, подвергшееся неполному брожению, или вино, в котором процесс брожения не окончен, а подслащивание – на любой стадии технологического процесса до момента розлива;

«вино с защищенным географическим указанием» – вино, изготовленное из винограда определенного сорта или предусмотренной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида Vitis vinifera или сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов винограда вида Vitis vinifera с сортами других видов винограда рода Vitis, в котором не менее 85 процентов от всего количества используемого для производства вина винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, и обладающее характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта и используемыми агротехническими и технологическими приемами (для

вин, произведенных на территориях государств-членов, – устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов), предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

«вино с защищенным наименованием места происхождения товара» – вино, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, который произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, и обладающее свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) человеческим фактором, используемыми агротехническими и технологическими приемами (для вин, произведенных на территориях государств-членов, – устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов), предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

«вино ароматизированное» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 14,5 до 22 процентов, изготовленная из вина и (или) вина ликерного с добавлением дистиллята винного ректификованного, дистиллята винного или ректификованного этилового спирта, а также сахаросодержащих и натуральных вкусоароматических веществ;

«вино выдержанное» – вино с обязательной выдержкой до розлива в емкостях (кроме дубовой тары) не менее 12 месяцев или в дубовой таре не менее 6 месяцев, вино ликерное или вино фруктовое с обязательной выдержкой до розлива в емкостях не менее 18 месяцев, вино игристое или вино игристое высокого качества, изготовленные резервуарным методом и выдержанные после окончания вторичного брожения на дрожжах в резервуаре не менее 6 месяцев, вино игристое или вино игристое высокого качества, изготовленные классическим методом и выдержанные в бутылках не менее 9 месяцев;

«вино коллекционное» – вино выдержанное, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживается изготовителем в бутылках не менее 3 лет;

«вино ликерное» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения целых или дробленых ягод винограда либо сусла виноградного с добавлением дистиллята винного и (или) дистиллята винного ректификованного без добавления или с добавлением сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного. Объемная доля этилового спирта, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежего винограда или сусла виноградного, должна быть не менее 4 процентов;

«вино игристое» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 13,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С, насыщенная диоксидом углерода в результате полного или неполного спиртового брожения сусла виноградного или вторичного брожения вина наливом (виноматериалов) в герметичных сосудах под давлением

без добавления или с добавлением экспедиционного ликера. Вина игристые производятся классическим методом в бутылках, резервуарным методом – в отдельных крупных емкостях или системе крупных резервуаров. Вина игристые с защищенным наименованием места происхождения товара могут иметь объемную долю этилового спирта не менее 6 процентов;

«вино игристое высокого качества» – вино игристое с объемной долей этилового спирта от 10,5 до 13 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20 °С, насыщенное диоксидом углерода в результате вторичного брожения вина наливом (виноматериалов), изготовленного из винограда определенного сорта или смеси определенных сортов винограда вида Vitis vinifera;

«вино игристое жемчужное» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 9 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С, насыщенная диоксидом углерода в результате полного или неполного брожения сусла виноградного или вторичного брожения вина наливом (виноматериалов);

«вино коллекционное игристое» – вино игристое высокого качества, изготовленное классическим методом (вторичное брожение вина наливом (виноматериалов) в бутылке) и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее 3 лет;

«вино игристое виноградное шампанское» – произведенное на территориях государств-членов вино игристое с объемной долей этилового спирта от 10,5 до 13 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20 °С, насыщенное диоксидом углерода в результате вторичного брожения

в герметичных сосудах вин наливом (виноматериалов), изготовленных по специальной технологии из сортов винограда, перечень которых установлен уполномоченными органами государств-членов;

«вино газированное» – вино или вино столовое с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С, изготовленные искусственным насыщением диоксидом углерода вина наливом без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов (сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного, сахара);

«вино газированное жемчужное» – вино или вино столовое с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С, изготовленные искусственным насыщением диоксидом углерода без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов (сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного, сахара);

«вино молодое» – вино и столовое вино, реализуемые в течение 90 суток после завершения процесса спиртового брожения;

«вино «под пленкой» – вино, столовое вино, вино ликерное, вино фруктовое, технологическим процессом производства которых после полного сбраживания сусла предусмотрено старение в контакте с воздухом или кислородом с образованием пленки специальными дрожжами на поверхности вина. В случае добавления дистиллята винного или дистиллята фруктового, сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного

ректификованного объемная доля этилового спирта составляет не менее 15 процентов;

«вино сортовое» – вино, изготовленное из винограда одного сорта или с добавлением винограда других сортов того же ботанического вида (но не более 15 процентов от общего объема перерабатываемого винограда);

«вино тихое» – вино, столовое вино, вино ликерное, вино фруктовое, изготовленные без насыщения диоксидом углерода. Концентрация диоксида углерода в вине тихом не превышает концентрации, равновесной атмосферному давлению;

«вино фруктовое» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 6 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения дробленых свежих фруктов одного вида или нескольких видов либо сусла фруктового с повышением натуральной объемной доли спирта этилового в сусле фруктовом, подвергшемся частичному брожению, а также в вине молодом, находящемся в состоянии брожения, до 5 процентов (до 8 процентов – для вина фруктового из заготовленного на территории Республики Беларусь фруктового сырья, произведенного на территории Республики Беларусь) посредством добавления сахаросодержащих продуктов либо из вина фруктового столового наливом (виноматериалов) или сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного сока) с повышением натуральной объемной доли этилового спирта до 5 процентов посредством добавления сусла фруктового спиртованного (спиртованного фруктового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята фруктового или ректификованного этилового спирта. Объемная доля этилового

спирта, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежих фруктов либо сусла фруктового, должна быть не менее 2 процентов;

«вино фруктовое столовое» – вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного брожения дробленых фруктов (одного вида или нескольких видов) или сусла фруктового без подслащивания или с подслащиванием;

«вино фруктовое крепленое» – вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, изготовленное в результате спиртового брожения свежего сусла фруктового или дробленых свежих фруктов (одного вида или нескольких видов) либо из вина фруктового столового наливом (виноматериалов) или сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала, спиртованного фруктового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята фруктового и (или) сусла фруктового спиртованного (спиртованного фруктового сока), или ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята фруктового ректификованного;

«вино фруктовое крепленое ароматизированное» – вино фруктовое крепленое, произведенное с добавлением натуральных вкусоароматических веществ или вкусоароматических препаратов, без добавления или с добавлением сахаросодержащих веществ;

«вино фруктовое крепленое специальной технологии» – вино фруктовое крепленое, произведенное с использованием предусмотренных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ),

технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства;

«вино фруктовое игристое» – вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С, насыщенное диоксидом углерода в результате спиртового брожения сусла фруктового или вторичного брожения вина фруктового столового наливом (виноматериалов) с добавлением сахаросодержащих продуктов;

«вино фруктовое игристое жемчужное» – вино фруктовое игристое с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С;

«вино фруктовое газированное» – вино фруктовое столовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 250 кПа при температуре 20 °С, изготовленное путем искусственного насыщения диоксидом углерода;

«вино фруктовое газированное жемчужное» – вино фруктовое газированное с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С;

«бренди» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 36 процентов, изготовленная из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) без добавления или с добавлением дистиллята винного ректификованного в количестве, не превышающем 50 процентов от количества безводного этилового спирта в конечном продукте, с выдержкой дистиллятов в дубовых бочках или бутах в течение как минимум 1 года или как минимум полугода, если вместимость дубовых бочек или бутов составляет менее

1 000 литров. Бренди не содержит ароматизаторов, допускается добавлять только сахарный колер для улучшения цвета;

«бренди трехлетний» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет;

«бренди четырехлетний» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 4 лет;

«бренди пятилетний» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 5 лет;

«бренди высокого качества» – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 42 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 6 лет;

«бренди высокого качества выдержанный» – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 45 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 8 лет;

«бренди высокого качества старый» – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 57 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 10 лет;

«бренди высокого качества очень старый» – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 57 процентов, изготовленный

из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 20 лет;

«бренди высокого качества коллекционный» – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 45 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных не менее 6 лет, и дополнительно выдержанный изготовителем в дубовой таре не менее 3 лет без учета послекупажного отдыха;

«бренди высокого качества с защищенным географическим указанием» – бренди, производство которого осуществляется в пределах определенного географического объекта, изготовленный из выдержанных дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), полученных путем фракционированной дистилляции сухого вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных сортов винограда вида Vitis vinifera, не менее 85 процентов которого выращено и переработано в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании бренди, обладающий характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами, указанными в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

«бренди фруктовый» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленная путем дистилляции сухого вина фруктового столового наливом или сухого вина фруктового столового наливом с добавлением одноименного

дистиллята фруктового либо изготовленная из дистиллята фруктового, выдержанных в дубовой таре и (или) в контакте с древесиной дуба в течение как минимум полугода, с последующим добавлением сахара и сахарного колера;

«бренди фруктовый коллекционный» – бренди фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленный из дистиллята фруктового, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 6 лет, и дополнительно выдержанный в дубовой таре не менее 3 лет без учета послекупажного отдыха;

«виноградная водка (крепкий напиток из дистиллята винного или дистиллята виноградного происхождения)» – винодельческая продукция крепостью не менее 37,5 процента, изготовленная из одного или более компонентов (в том числе из дистиллята винного, дистиллята виноградного происхождения, дистиллята винного ректификованного, дистиллята виноградного происхождения ректификованного и сахаросодержащих продуктов), имеющая аромат и вкус используемого сырья;

«фруктовая водка» – винодельческая продукция крепостью не менее 37,5 процента, изготовленная из дистиллята фруктового ректификованного с добавлением в отдельности или в сочетании дистиллята фруктового, сахаросодержащих продуктов, имеющая аромат и вкус используемого сырья;

«крепкий напиток из дистиллята яблочного выдержанного (кальвадосного) (кальвадос)» – произведенная на территориях государств-членов винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 38 до 40 процентов, изготовленная из дистиллята яблочного выдержанного (кальвадосного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 6 месяцев;

«крепкий напиток из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) (коньяк)» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов коньячных, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет, полученных путем фракционной дистилляции (перегонки) столового вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), сортов винограда;

«крепкий напиток из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) с защищенным географическим указанием (национальный коньяк)» – винодельческая продукция, производство которой ограничено определенным географическим объектом, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из выдержанных дистиллятов винных для бренди (выдержанных дистиллятов коньячных), полученных путем фракционированной дистилляции (перегонки) сухого вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающего и переработанного в границах определенного географического объекта, обладающая характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами. Для Республики Армения в производстве крепкого напитка из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) с защищенным географическим указанием (национального коньяка) разрешается использовать сорта винограда Воскеат, Мсхали, Чилар, Гаран дмак, Кангун, Кахет, Лалвари, Азатени, Меграбуйр, Ркатецели,

Бананц, Масис, Вани, Хиндогны (Хндогни), Тозот, Севени и Сев Арени (Арени черный) в количестве не менее 95 процентов от всей массы используемого винограда;

«коктейль винный» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 2,5 до 8,5 процента, содержащая не менее 50 процентов вина наливом (виноматериалов), изготовленная без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, и (или) сусла виноградного спиртованного (мистеля), и (или) дистиллята винного ректификованного, и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) ароматизаторов, красителей, и (или) воды, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С;

«винный напиток» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 7 до 22 процентов с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, содержащая не менее 50 процентов вина и (или) сусла виноградного, изготовленная без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята винного, дистиллята винного ректификованного, сусла виноградного спиртованного (мистеля), сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, пищевых красителей;

«винный напиток ароматизированный» – винный напиток с объемной долей этилового спирта от 7 до 22 процентов, изготовленный из столового вина наливом (виноматериалов) с добавлением дистиллята винного, ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или дистиллята виноградного происхождения ректификованного, дистиллята винного ректификованного,

сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

«винный напиток газированный» – винный напиток с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, с насыщением диоксидом углерода вина наливом, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С;

«винный напиток газированный жемчужный» – винный напиток газированный с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С;

«винный напиток фруктовый» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 9 до 22 процентов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода, содержащая не менее 30 процентов вина фруктового наливом (виноматериалов), и (или) сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала), и (или) восстановленного сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала), без добавления или с добавлением сусла фруктового спиртованного (сока), ректификованного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята фруктового ректификованного, сахаросодержащих продуктов, красителей, натуральных вкусоароматических веществ;

«винный напиток фруктовый ароматизированный» – винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 15 процентов, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

«винный напиток фруктовый газированный» – винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта от 9 до 12,5 процента,

изготовленный из вина фруктового столового наливом с насыщением диоксидом углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С;

«вермут» – вино ароматизированное, в котором характерные органолептические свойства достигаются в основном с использованием веществ, содержащихся в полыни (Artemisia), полученных путем настаивания и (или) мацерации. Для подслащивания используются только карамелизованный сахар, белый сахар, сахар-песок, рафинированный сахар-песок, сусло виноградное, сусло виноградное концентрированное;

«фрукты в вине (фрукты в вине фруктовом)» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, содержащая фрукты, массовая доля которых составляет от 20 до 60 процентов, залитые вином (вином фруктовым);

«напиток виноградный крепкий» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 22 до 55 процентов, изготовленная из дистиллята виноградного происхождения, и (или) дистиллята виноградного происхождения ректификованного, и (или) дистиллята винного, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

«напиток винный крепкий (из дистиллята коньячного)» – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 35 до 45 процентов, изготовленная путем купажирования дистиллята винного (дистиллята коньячного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет, и ректификованного этилового спирта с добавлением сахара, лимонной кислоты, дубового экстракта и последующей выдержкой (отдыхом) готового продукта в течение

не менее 1 месяца. Доля дистиллята винного (дистиллята коньячного) в общем количестве купажа готового продукта должна быть не менее 35 процентов;

«напиток фруктовый крепкий» – винодельческая продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная из дистиллятов фруктовых без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, имеющая аромат и вкус используемого сырья;

категории дистиллятов:

«дистиллят виноградного происхождения» – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки в отдельности или в сочетании сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма;

«дистиллят виноградного происхождения ректификованный» – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 86 до 96 процентов, изготовленный путем дистилляции и (или) ректификации сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, дистиллята виноградного происхождения;

«дистиллят винный» – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сухого вина наливом (виноматериалов) с добавлением дистиллята винного или дистиллята винного ректификованного, имеющий аромат и вкус используемого сырья;

«дистиллят винный для бренди (дистиллят коньячный)» – дистиллят винный с объемной долей этилового спирта от 55 до 72,4 процента, изготовленный путем фракционной дистилляции

сухого вина наливом (виноматериалов) или сброженного насухо сусла виноградного с объемной долей этилового спирта не менее 7,5 процента, изготовленных из сортов винограда вида Vitis vinifera, установленных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба или в дубовой таре вместимостью более 1 000 $дм^3$ не менее 1 года или полугода в дубовых бочках вместимостью менее 1 000 $дм^3$ или не находившийся в контакте с древесиной дуба. Для Республики Армения в производстве крепкого напитка из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) с защищенным географическим указанием (национального коньяка) разрешается использовать сорта винограда Воскеат, Мсхали, Чилар, Гаран дмак, Кангун, Кахет, Лалвари, Азатени, Меграбуйр, Ркатецели, Бананц, Масис, Вани, Хиндогны (Хндогни), Тозот, Севени и Сев Арени (Арени черный) в количестве не менее 95 процентов от всей массы используемого винограда;

«дистиллят винный выдержанный для бренди» – дистиллят винный для бренди (дистиллят коньячный) с объемной долей этилового спирта от 55 до 72,4 процента, полученный путем выдержки дистиллята винного молодого для бренди в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

«дистиллят винный молодой для бренди» – дистиллят винный для бренди (дистиллят коньячный) с объемной долей этилового спирта от 62 до 72,4 процента, не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

«дистиллят винный ректификованный» – дистиллят с объемной долей этилового спирта более 86 процентов, изготовленный путем

дистилляции (перегонки) и (или) ректификации сухого вина наливом (виноматериалов), или сброженного насухо сусла виноградного с объемной долей этилового спирта не менее 7,5 процента, или дистиллята винного;

«дистиллят виски» – дистиллят, полученный путем одно- или многократной перегонки сброженного сусла из зерна злаковых культур и (или) приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята с объемной долей этилового спирта не более 94,8 процента в дубовой таре вместимостью не более 700 л не менее 3 лет;

«дистиллят зерновой» – дистиллят, полученный путем одно- или многократной перегонки сброженного сусла из зерна злаковых культур и (или) приготовленного из него солода до крепости не более 94,8 процента с сохранением аромата и вкуса использованного сырья;

«дистиллят медовый» – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сброженного сусла медового, или винного напитка столового медового наливом, или винного напитка медового крепленого;

«дистиллят ромовый» – дистиллят с объемной долей этилового спирта не более 96 процентов, изготовленный путем перегонки сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника;

«дистиллят фруктовый» – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сухого вина фруктового столового наливом (виноматериалов), сброженных фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков. Дистиллят фруктовый может содержать в своем наименовании наименование вида фрукта, из которого он изготовлен (например, дистиллят сливовый);

«дистиллят фруктовый ректификованный» – дистиллят с объемной долей этилового спирта более 86 процентов, изготовленный путем дистилляции (перегонки) или ректификации в отдельности или в сочетании сброженной плодовой мезги, сброженного сусла фруктового из свежих плодов (сухого вина фруктового столового наливом (виноматериалов)), сброженных плодовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, дистиллята фруктового;

«дистиллят яблочный выдержанный (кальвадосный)» – дистиллят яблочный с объемной долей этилового спирта от 55 до 70 процентов, полученный путем выдержки дистиллята яблочного молодого в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

«дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди» – дистиллят фруктовый с объемной долей этилового спирта от 62 до 70 процентов, изготовленный путем перегонки сухого яблочного столового вина наливом (виноматериалов), не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

категории пивоваренной продукции:

«пиво» – алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного солода, специального пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), подготовленной (исправленной) воды с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматизаторов и пищевых добавок, за исключением указанных в таблице 8 приложения № 4. Допускается частичная замена пивоваренного солода зерном и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами) при условии, что их совокупная масса не превышает 50 процентов массы заменяемого солода, а масса сахаросодержащих

продуктов – не более 5 процентов массы солода, зерна и зернопродуктов;

«пиво пшеничное» – пиво, изготовленное из пивоваренного пшеничного солода и (или) специального пшеничного солода с содержанием пшеничного солода не менее 50 процентов от совокупной массы сырья и пивоваренного ячменного солода. Допускается частичная замена пивоваренного ячменного солода зерном и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами) при условии, что их совокупная масса не превышает 20 процентов массы заменяемого пивоваренного ячменного солода, а масса сахаросодержащих продуктов не превышает 10 процентов массы пивоваренного ячменного солода, зерна и зернопродуктов;

«пиво специальное» – пиво, полученное в результате брожения пивного сусла из солода и (или) зернопродуктов, пивоваренного хмеля и (или) хмелепродуктов или из пива без его переработки, изменяющей органолептические и физико-химические показатели пива, с применением сахаросодержащих продуктов, и (или) плодово-ягодного и растительного сырья, и (или) продуктов их переработки, и (или) вкусоароматических добавок. Пиво специальное должно быть приготовлено без добавления этилового спирта. Содержание пива в пиве специальном должно быть не менее 80 % об.;

«напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки)» – пивоваренная продукция с объемной долей этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7 процентов, изготовленная из пива (не менее 40 процентов объема готовой продукции) и (или) из изготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 процентов массы сырья), подготовленной (исправленной) воды, без добавления или с добавлением зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, фруктового (плодово-ягодного) и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматизаторов, пищевых добавок, разрешенных к применению для пива в соответствии с техническим

регламентом Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 (далее – технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)), без добавления этилового спирта;

категории медоваренной продукции:

«алкогольный напиток медовый» – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 22 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения сусла медового без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята медового, дистиллята фруктового, меда, концентрированного фруктового сока, карамелизованного сахара для корректировки цвета, с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, имеющая преобладающие аромат и вкус меда. Допускается использование до 30 процентов свежих сусел фруктовых, спиртованных фруктовых соков;

«алкогольный напиток медовый газированный» – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С, изготовленная путем искусственного насыщения винного напитка медового столового диоксидом углерода;

«алкогольный напиток медовый крепленый» – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 17 до 22 процентов, изготовленная в результате полного или неполного брожения сусла медового без добавления или с добавлением меда либо изготовленная из сброженного сусла медового без добавления или с добавлением

концентрированного фруктового сока, с добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята медового. Допускается использование до 30 процентов свежего сусла фруктового, и (или) сока фруктового спиртованного или сброженно-спиртованного, и (или) восстановленного фруктового сока;

«алкогольный напиток медовый десертный» – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 17 процентов, изготовленная в результате полного или неполного брожения сусла медового без добавления или с добавлением меда или изготовленная из сброженного сусла медового без добавления или с добавлением концентрированного фруктового сока, с добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята медового. Допускается использование до 30 процентов свежего сусла фруктового, и (или) сока фруктового спиртованного и (или) сброженно-спиртованного, и (или) восстановленного фруктового сока;

«алкогольный напиток медовый нектар» – спиртной напиток крепостью не менее 22 процентов, изготовленный путем ароматизации смеси сброженного сусла медового и дистиллята медового и (или) ректификованного этилового спирта, содержащий не менее 30 процентов сброженного сусла медового от объема готового продукта, с добавлением натуральных вкусоароматических веществ и меда;

«алкогольный напиток медовый столовый» – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 15 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения сусла медового, с последующим добавлением меда или без его добавления. Допускается добавлять в сусло медовое

до 30 процентов свежего сусла фруктового и (или) восстановленных фруктовых соков;

«напиток медовый крепкий» – медоваренная продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная в результате брожения сусла медового, составляющего не менее 30 процентов от объема готового продукта, с добавлением дистиллята медового, ректификованного этилового спирта, без добавления или с добавлением меда, натуральных вкусоароматических веществ, имеющая вкус меда и преобладающий аромат меда;

«медовая водка» – алкогольная продукция крепостью от 35 до 55 процентов, изготовленная путем перегонки сброженного сусла медового, с последующим добавлением или без добавления меда и (или) сахарного колера для усиления цвета, имеющая аромат и вкус меда;

категории спиртосодержащей пищевой продукции:

«ароматный спирт» – спиртосодержащая пищевая продукция, представляющая собой полуфабрикат ликероводочного производства крепостью от 60 до 80 процентов, содержащий вкусоароматические вещества, изготовленный путем перегонки спиртованных настоев растительного сырья, спиртованных соков и морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, водно-спиртовых растворов эфирных масел, меда, прополиса, эфиромасличного и другого вкусоароматического сырья;

«спиртованные соки» – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью 25 процентов, предназначенная для изготовления ликероводочных изделий, крепостью 16 процентов – для изготовления безалкогольных напитков и 20 процентов – для изготовления

спиртованного сока из земляники (клубники), приготовленная из фруктового сока с добавлением ректификованного этилового спирта;

«спиртованный морс» – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 24 процентов (не менее 11 процентов – для морса из клюквы), изготовленная путем экстрагирования растворимых веществ из свежих или сушеных фруктов водно-спиртовым раствором крепостью от 24 и до 60 процентов;

«спиртованные настои» – спиртосодержащая пищевая продукция, полуфабрикат производства алкогольной продукции, изготовленный из свежего или сушеного пряноароматического и (или) неароматического растительного сырья путем экстрагирования растворимых веществ водно-спиртовым раствором крепостью от 40 до 90 процентов;

«сусло виноградное спиртованное (мистель)» – спиртосодержащая пищевая продукция с объемной долей этилового спирта от 12 до 25 процентов, изготовленная из сусла виноградного, с содержанием сахара не менее 14 процентов от объема сусла виноградного спиртованного (мистеля) с добавлением ректификованного этилового спирта и (или) дистиллята винного;

«сусло фруктовое сброженно-спиртованное (фруктовый сброженно-спиртованный виноматериал)» – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта 16 процентов, изготовленный в результате спиртового брожения сусла фруктового или дробленых фруктов до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 5 процентов с последующим добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята фруктового ректификованного, дистиллята фруктового, предназначенный для производства различных видов

винодельческой продукции и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт;

«сусло фруктовое спиртованное» – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта от 15 до 25 процентов, изготовленный из сусла фруктового с добавлением ректификованного этилового спирта, и (или) дистиллята фруктового, и (или) дистиллята фруктового ректификованного;

«фруктовые сброженные виноматериалы» – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью от 5 процентов до 8,5 процента, изготовленная путем сбраживания фруктовой мезги или сусла фруктового из свежих фруктов без добавления или с добавлением сахара;

иные понятия:

«ароматизация» – технологический прием придания определенного аромата алкогольной продукции путем добавления вкусоароматических веществ и препаратов, в том числе натуральных;

«ассамбляж (блендинг, эгализация)» – технологический прием смешивания алкогольной продукции одного и того же вида, имеющей различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления алкогольной продукции того же вида, однородной по составу;

«брагоректификация» – процесс получения ректификованного этилового спирта из бражки с последующей его очисткой от сопутствующих летучих примесей при помощи брагоректификационной установки;

«бродильная смесь» – полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при изготовлении вина игристого, вина игристого виноградного шампанского и вина игристого жемчужного резервуарным методом, изготовленный из обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, с добавлением тиражного (резервуарного) ликера и разводки чистой культуры дрожжей;

«виноград» – ягоды виноградной лозы, относящиеся к виду Vitis vinifera или происходящие от скрещивания сортов винограда вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, используемые для изготовления винодельческой продукции в стадии технической зрелости или слегка увяленные, способные к спиртовому брожению;

«вода подготовленная (исправленная)» – вода с уровнем содержания минеральных и органических веществ, установленным в таблице 6 приложения № 2 к настоящему техническому регламенту, подвергнутая умягчению, деминерализации, дезодорации, обессоливанию, обезжелезиванию, фильтрованию питьевой воды и подготовке другими способами. Допускается одновременное использование разных способов подготовки воды;

«вода специально подготовленная (исправленная)» – вода подготовленная (исправленная), применяемая в производстве алкогольной продукции с защищенным наименованием места происхождения товара и прошедшая дополнительную обработку согласно технологии, зарегистрированной в установленном порядке в соответствии с законодательством государства-члена в сфере интеллектуальной собственности;

«выдержка», «созревание» – технологический прием хранения алкогольной продукции в регулируемых условиях в течение периода времени, установленного в технологических инструкциях, в течение

которого обеспечивается протекание физико-химических, биохимических или микробиологических превращений, в результате которых алкогольная продукция приобретает новые свойства и характеристики;

«выпуск алкогольной продукции в обращение» – поставка или ввоз алкогольной продукции (в том числе отправка со склада изготовителя или отгрузка без складирования) с целью распространения на территориях государств-членов в ходе коммерческой деятельности на безвозмездной или возмездной основе;

«географическое указание» – обозначение, которое идентифицирует алкогольную продукцию как происходящую с территории государства-члена либо региона или местности на этой территории, а также как продукцию других регионов мира, где определенное качество, репутация или другие характеристики алкогольной продукции в значительной степени связываются с ее географическим происхождением;

«головная фракция этилового спирта» – побочный продукт спиртового производства, образующийся при брагоректификации бражки или ректификации этилового спирта-сырца, содержащий повышенные концентрации летучих органических примесей;

«дрожжи пивные» – дрожжи, относящиеся к семейству Saccharomycetaceae и родам Saccharomyces carlsbergensis и Saccharomyces cerevisiae;

«дрожжевая разводка» – биомасса активных клеток чистой культуры дрожжей в количестве, достаточном для сбраживания углеводов сусла или мезги, поступающих на брожение;

«дрожжи чистой культуры» – дрожжи, выделенные из одной клетки и специально подобранные путем селекции для производства определенных видов алкогольной продукции;

«зрелая бражка» – многокомпонентная смесь, используемая для дальнейшей перегонки (дистилляции) или брагоректификации, полученная в процессе сбраживания дрожжами сусла из крахмало- или сахаросодержащего сырья, состоящая из воды, этилового спирта, сопутствующих ему летучих примесей и продуктов метаболизма дрожжей;

«изготовитель» – юридическое лицо (в том числе иностранный изготовитель), осуществляющее от своего имени производство или производство и реализацию продукции и ответственное за ее соответствие требованиям технических регламентов Союза (Таможенного союза);

«импортер» – резидент государства-члена, который заключил с нерезидентом государства-члена внешнеторговый договор на передачу алкогольной продукции, осуществляет реализацию алкогольной продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям технических регламентов Союза (Таможенного союза);

«классический метод производства игристых вин» – производство игристых вин путем вторичного брожения столового виноматериала и послетиражной выдержки кюве в бутылках;

«контрольный образец алкогольной продукции» – образец продукции, отобранный от партии продукции, выпускаемой в обращение, в целях решения спорных вопросов между сторонами относительно ее подлинности и соответствия требованиям настоящего технического регламента;

«концентрат пивного сусла» – продукция, изготовленная путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) пивного сусла;

«концентрат сусла для напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)» – продукция, изготовленная путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) сусла для напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков);

«купаж» – продукт установленных состава и свойств, изготавливаемый путем смешивания различных компонентов;

«купажирование» – технологический прием смешивания одного или разных видов алкогольной продукции и (или) компонентов в целях получения новых свойств и характеристик;

«материалы вспомогательные» – материалы, не входящие в состав продукции, но используемые при ее производстве в технологических целях;

«мацерация» – технологический прием настаивания растительных тканей (обычно растений, целиком или частично) в жидких растворителях (воде, маслах, этиловом спирте, водно-спиртовой смеси) с целью экстрагирования растворимых веществ растворителем;

«мацерация углекислотная» – технологический прием помещения целых ягод винограда, фруктов на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом аппарате;

«мезга» – измельченная виноградная или фруктовая масса, предназначенная для извлечения сока или мацерации;

«меласса» – побочный продукт сахарного производства, сиропообразная жидкость темно-бурого цвета со специфическим запахом, с содержанием сухих веществ не менее 75 процентов и массовой долей суммы сбраживаемых сахаров не менее 46 процентов;

«наименование алкогольной продукции» – слово или группа слов, включая категорию и (или) вид алкогольной продукции, предназначенные для обозначения алкогольной продукции, под которым она выпускается в обращение;

«наименование места происхождения алкогольной продукции защищенное (защищенное наименование по происхождению)» – обозначение, представляющее собой либо содержащее современное или историческое, официальное или неофициальное, полное или сокращенное наименование страны, городского или сельского поселения, местности или другого географического объекта, а также обозначение, производное от такого наименования и ставшее известным в результате его использования в отношении алкогольной продукции, которая удовлетворяет следующим требованиям:

характеристики и качество соответствующей алкогольной продукции главным образом или исключительно связаны с данным географическим объектом с присущими ему природными и (или) людскими факторами;

алкогольная продукция изготавливается только из сырья, выращенного и разрешенного для изготовления алкогольной продукции в данном географическом объекте;

изготовление соответствующей алкогольной продукции ограничено данным географическим объектом.

Наименованию места происхождения алкогольной продукции предоставляется правовая охрана в соответствии с законодательством государства-члена, либо оно охраняется в силу международных договоров;

«натуральная объемная доля этилового спирта» – общая объемная доля этилового спирта в продукте до обогащения;

«обеспложивание» – технологический прием фильтрования алкогольной продукции в целях повышения ее биологической стойкости;

«обогащение» – технологический прием увеличения натуральной объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 4 процента путем добавления к суслу виноградному до брожения или во время брожения сусла виноградного концентрированного ректификованного или концентрирования сусла путем обратного осмоса либо охлаждения (вымораживания), во фруктовом вине – путем добавления сахарозы, белого сахара, сахара-песка, сахара-рафинада, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного;

«обозначение вин по содержанию сахара» – часть наименования вин, указывающая на содержание сахара в винодельческой продукции;

«обозначение вин по цвету» – часть наименования вина, указывающая на его цвет;

«объемная доля этилового спирта», «крепость» – показатель отношения содержащегося в продукции объема этилового спирта к общему объему продукции при температуре 20 °С, выраженный в процентах;

«общая объемная доля этилового спирта» – сумма показателей объемной доли этилового спирта (крепости) и потенциальной объемной доли этилового спирта;

«партия алкогольной продукции» – определенное количество или объем (одного тиража, купажа и резервуара) алкогольной продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя,

предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость алкогольной продукции;

«пастеризация» – технологический прием тепловой обработки алкогольной продукции, увеличивающий срок ее годности;

«переработка алкогольной продукции» – совокупность технологических операций, позволяющих исправить не соответствующую требованиям настоящего технического регламента алкогольную продукцию в целях ее дальнейшего использования по прямому назначению;

«пивное сусло» – водный раствор водорастворимых экстрактивных веществ, извлеченных из пивоваренного сырья;

«пивоваренное сырье» – пищевая продукция, используемая для изготовления пива и (или) напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков), в том числе пивоваренный солод, специальный пивоваренный солод, концентрат пивного сусла, солодовый экстракт, зернопродукты, хмель, хмелепродукты, сахаросодержащие продукты;

«пивоваренный солод» – солод, изготовленный из пивоваренного ячменя или пшеницы;

«пивоваренный ячмень» – ячмень определенных районированных сортов, применяемый для изготовления пивоваренного солода и алкогольной продукции;

«подслащивание» – технологический прием добавления в алкогольную продукцию сахарозы, белого сахара, желтого сахара, сахара-рафинада, декстрозы (глюкозы), глюкозного сиропа, глюкозо-фруктозного сиропа, крахмальной патоки, мальтозной или высокоосахаренной патоки, жидкого сахара, инвертного сахара, сиропа инвертного сахара, фруктозы, сусла виноградного

концентрированного ректификованного, сусла виноградного концентрированного, сахарного колера, меда, сиропа из плодов цератонии (рожкового дерева), любых натуральных углеводов, имеющих аналогичные свойства. При производстве винодельческой продукции подслащивание осуществляется путем добавления сахара-песка, сахара-рафинада, белого сахара, сахарозы, декстрозы, фруктозы, глюкозы, сусла виноградного, сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного, карамелизованного сахара, меда, при производстве вина – путем добавления сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного, при производстве вина фруктового – путем добавления сахара-песка, сахара-рафинада, белого сахара, сахарозы, декстрозы, фруктозы, глюкозы, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного;

«полуфабрикат ликероводочного производства» – составная часть продукции ликероводочного производства в виде спиртованных настоев, спиртованных соков, экстрактов, спиртованных морсов, а также ароматных этиловых спиртов, сахарного сиропа и сахарного колера, изготавливаемых в соответствии с действующей технологической документацией (технологическими регламентами, технологическими инструкциями), утвержденной в порядке, установленном законодательством государств-членов;

«посторонние включения» – включения различной природы, не свойственные алкогольной продукции (осколки, клочки бумаги, окалина и другие инородные предметы, внесенные извне);

«потенциальная объемная доля этилового спирта» – число объемов этилового спирта при температуре 20 °С, которые могут быть

получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах сбраживаемого продукта при указанной температуре;

«потребительские свойства алкогольной продукции» – присущие алкогольной продукции органолептические и физико-химические характеристики, отличающие алкогольную продукцию разных видов и наименований друг от друга;

«продавец» – организация (независимо от формы (вида) собственности), реализующая алкогольную продукцию по договору купли-продажи, либо организация (независимо от формы (вида) собственности) или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, реализующие алкогольную продукцию потребителям по договору купли-продажи;

«резервуарный метод производства вина игристого» – способ формирования пенистых и игристых свойств вина игристого в процессе его вторичного брожения и созревания в емкостях (акратофорах) непрерывным и периодическим способами;

«резервуарный способ производства вин игристых» – производство игристых вин путем вторичного брожения сброженного виноградного сусла и (или) столовых виноматериалов в герметичных резервуарах;

«ректификация» – технологический прием разделения летучих веществ, имеющих различную температуру кипения, путем многоступенчатого испарения и конденсации потоков веществ, движущихся относительно друг друга;

«ректификация этилового спирта-сырца» – получение ректификованного этилового спирта из этилового спирта-сырца с помощью ректификационной или брагоректификационной установки;

«сахарный колер» – продукт термической обработки сахара-песка;

«сахаросодержащие продукты» – сахар-песок, сахар-рафинад, белый сахар, сахарные сиропы, сахароза, декстроза, фруктоза, глюкоза, крахмальная патока, сусло виноградное концентрированное, сусло фруктовое концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректификованное, карамелизованный сахар, мед, а также пивоваренное сырье, содержащее сахара, участвующие в брожении;

«сбраживание сусла» – технологический прием преобразования сахаров сусла в этиловый спирт, диоксид углерода и другие вещества, образующиеся в результате жизнедеятельности дрожжей;

«солод» – продукция, изготовленная из зерна путем его замачивания, проращивания (для спиртового производства) и сушки (для пивоваренного производства);

«солодовый экстракт» – продукция, произведенная путем экстрагирования (извлечения) экстрактивных веществ из пивоваренного солода и (или) специального пивоваренного солода и концентрирования раствора экстрактивных веществ;

«специальный пивоваренный солод» – солод из пивоваренного ячменя или другого зерна, изготовленный с использованием технологических приемов обработки зерна, в том числе солодоращения, в целях появления в солоде или пивоваренной продукции специфических свойств и характеристик;

«спиртование» – технологический прием добавления ректификованного этилового спирта, дистиллята винного, дистиллята фруктового, дистиллята медового, дистиллята винного ректификованного, дистиллята фруктового ректификованного, дистиллята виноградного происхождения ректификованного;

«сусло» – водный раствор экстрактивных веществ сырья, используемый в производстве этилового спирта, пива, медовухи, слабоалкогольных напитков брожения;

«сусло виноградное» – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, отделения гребней, стекания, прессования;

«сусло виноградное концентрированное» – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания сусла виноградного (за исключением метода прямого нагревания), с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 50,9 процента;

«сусло виноградное концентрированное ректификованное» – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания сусла виноградного, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 61,7 процента, подвергшийся указанной в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (технический регламент, стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), обработке путем удаления избытка кислот и других компонентов, за исключением сахара;

«сусло медовое» – водный раствор меда с объемной долей этилового спирта не более 1 процента;

«сусло фруктовое» – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования. Допускается добавление сахара для обеспечения

минимальной объемной доли этилового спирта естественного брожения – 5 процентов;

«сусло фруктовое концентрированное» – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания сусла фруктового (за исключением метода прямого нагревания), с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 50,9 процента;

«термообработка» – обработка алкогольной продукции теплом и (или) холодом на стадии производства;

«технологические включения» – включения, образующиеся в результате выдержки (хранения), фильтрации и (или) укупорки алкогольной продукции (волокна фильтровальных материалов, корковая пыль, полимерная пыль);

«тираж» – технологический процесс производства вин игристых, вин игристых виноградных шампанских и вин игристых жемчужных бутылочным способом, включающий розлив тиражной смеси в бутылки, укупорку бутылок и закрепление пробки;

«тиражная смесь» – полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при получении вина игристого, вина игристого виноградного шампанского, вина игристого жемчужного бутылочным способом и приготовленный из обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, из тиражного (резервуарного) ликера, разводки чистой культуры дрожжей и оклеивающих веществ;

«тиражный (резервуарный) ликер» – полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при производстве вин игристых, вин игристых виноградных шампанских, вин игристых жемчужных и приготовленный из обработанных купажей вина наливом,

прошедших фильтрацию, с добавлением сахара. Допускается подкисление тиражного (резервуарного) ликера лимонной кислотой;

«уполномоченное изготовителем лицо» – зарегистрированное в установленном законодательством государства-члена порядке на его территории юридическое лицо, которое на основании договора с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем) осуществляет действия от имени этого изготовителя при оценке соответствия и выпуске алкогольной продукции в обращение, а также несет ответственность за несоответствие алкогольной продукции требованиям технических регламентов Союза (Таможенного союза);

«экспедиционный ликер» – полуфабрикат, используемый при производстве вин игристых и вин игристых жемчужных для достижения физико-химических показателей готовой продукции, изготовленный из обработанного вина наливом (виноматериала) или из купажа вин наливом, с добавлением сахара и лимонной кислоты, без добавления или с добавлением дистиллята винного выдержанного для бренди;

«экстракт» – продукт, содержащий экстрактивные и (или) вкусоароматические вещества растительного сырья и полученный способом экстрагирования растительного сырья.

III. Правила обращения алкогольной продукции на территориях государств-членов

6. Выпуск алкогольной продукции в обращение и обращение ее на территориях государств-членов допускаются при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.

7. Алкогольная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

Государства-члены обеспечивают допуск к обращению на своих территориях алкогольной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в настоящем техническом регламенте и других технических регламентах Союза (Таможенного союза), действие которых распространяется на алкогольную продукцию, требований и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия.

8. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении на территориях государств-членов, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

9. Алкогольная продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе алкогольная продукция с истекшим сроком годности, подлежит изъятию из обращения хозяйствующим субъектом, являющимся собственником (владельцем) алкогольной продукции, самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства-члена.

IV. Идентификация алкогольной продукции в целях отнесения к объектам технического регулирования настоящего технического регламента

10. В целях отнесения алкогольной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация алкогольной продукции осуществляется:

а) заявителем;

б) аккредитованными органом по сертификации, испытательной лабораторией (центром), включенными в единый реестр органов по оценке соответствия Союза (далее соответственно – орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр));

в) уполномоченным органом государства-члена – при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего технического регламента;

г) иными заинтересованными лицами.

11. Идентификация алкогольной продукции проводится в порядке, предусмотренном статьей 6 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

V. Требования безопасности к алкогольной продукции

12. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении на территориях государств-членов в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

13. Алкогольная продукция должна соответствовать требованиям, предусмотренным приложениями № 2 – 4 к настоящему техническому

регламенту. Не допускается наличие в алкогольной продукции, находящейся в обращении на территориях государств-членов, возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

14. Сроки годности и условия хранения алкогольной продукции устанавливаются изготовителем.

Если изготовителем срок годности не установлен, то срок годности на такую продукцию не ограничен.

15. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с алкогольной продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Союза, а в случае его отсутствия – законодательством государств-членов.

16. Допускается наличие в алкогольной продукции натуральных ароматизаторов (натуральных вкусоароматических веществ и препаратов), определенных техническим регламентом Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Допускается использование пищевых добавок, предусмотренных таблицей 8 приложения № 4 к настоящему техническому регламенту.

Требования безопасности к слабоалкогольным тонизирующим напиткам установлены в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

17. Не допускается:

а) применение в алкогольной продукции ингредиентов, не предусмотренных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия (при наличии) или иной документ);

б) замена сортов винограда или их смешение в алкогольной продукции в случаях, если это не предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия (при наличии) или иной документ);

в) добавление в алкогольную продукцию этилового спирта из непищевого сырья.

VI. Обеспечение безопасности алкогольной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки (транспортирования) и реализации

18. Изготовители, продавцы (импортеры) и уполномоченные изготовителем лица обязаны осуществлять производство, хранение, перевозку (транспортирование) и реализацию алкогольной продукции таким образом, чтобы она соответствовала требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.

19. Безопасность алкогольной продукции в процессе ее производства обеспечивается в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

20. Обеспечение водой, используемой в процессе производства алкогольной продукции, осуществляется в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Вода, используемая для производства алкогольной продукции, должна соответствовать требованиям, предусмотренным приложением № 2 к настоящему техническому регламенту.

21. Сырье, используемое при производстве алкогольной продукции, должно соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и (или) технических регламентов Союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции, а в случае их отсутствия – требованиям, установленным законодательством государств-членов, и должно быть прослеживаемым.

Ароматизаторы, пищевые добавки, ферментные препараты, технологические вспомогательные средства, используемые при производстве алкогольной продукции, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

22. Производственные помещения, в которых осуществляется производство алкогольной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства алкогольной продукции, условия хранения и удаления отходов ее производства должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

23. Процессы хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации алкогольной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Решение о возможности переработки алкогольной продукции в целях последующего использования по назначению принимается в соответствии с законодательством государств-членов.

VII. Требования к упаковке алкогольной продукции

24. Для алкогольной продукции применяется упаковка, обеспечивающая ее безопасность и сохранение потребительских свойств алкогольной продукции при обращении ее в течение срока годности и соответствующая требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

25. Допускается розлив алкогольной продукции в стеклянную оборотную тару (за исключением вин, вин с защищенным географическим указанием, вин с защищенным наименованием места происхождения товара, вин коллекционных, вин игристых, вин фруктовых столовых и вин фруктовых игристых).

26. Укупорочные средства должны обеспечивать герметичность потребительской упаковки и сохранность потребительских свойств алкогольной продукции в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

27. При повреждении потребительской упаковки алкогольная продукция должна быть изъята из обращения хозяйствующим субъектом, являющимся собственником (владельцем) алкогольной продукции, самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государств-членов.

VIII. Требования к маркировке алкогольной продукции

28. Изготовитель или продавец (импортер) обязаны предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию об алкогольной продукции.

29. Маркировка алкогольной продукции должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

30. Маркировка алкогольной продукции наносится на каждую единицу потребительской упаковки в удобном для прочтения месте (на этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке и др.).

Маркировка алкогольной продукции наносится на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов – на государственном языке (государственных языках) государства-члена, на территории которого реализуется алкогольная продукция, за исключением случаев, предусмотренных настоящим техническим регламентом и техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

31. Маркировка алкогольной продукции содержит следующую информацию:

а) наименование алкогольной продукции.

Наименование алкогольной продукции может быть дополнительно указано буквами латинского алфавита (за исключением слов «шампанское», «коньяк» и «кальвадос»). Слова «шампанское», «коньяк» и «кальвадос» могут быть указаны буквами латинского

алфавита только изготовителями алкогольной продукции соответствующих географических регионов;

б) наименования и места нахождения (адреса юридических лиц) (с указанием государства) изготовителя и организации, зарегистрированной на территории государства-члена и уполномоченной изготовителем на принятие от потребителей претензий в отношении алкогольной продукции (при наличии), а также организации-импортера (для алкогольной продукции, ввозимой на территории государств-членов из третьих государств).

Информацию о месте нахождения изготовителя алкогольной продукции, расположенного за пределами территорий государств-членов, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке государства места нахождения изготовителя алкогольной продукции (при указании наименования этого государства на русском языке);

в) объемная доля этилового спирта (крепость) (% об.). Для пивоваренной и винодельческой продукции может указываться нижний предел крепости («не менее»);

г) объем продукции в единице потребительской упаковки (л, $дм^3$, сл, мл, $см^3$);

д) массовая концентрация сахаров (г/$дм^3$, г/л, г/100 $см^3$).

Допускается не указывать массовую концентрацию сахаров для настоек горьких и бальзамов, винодельческой продукции, которая классифицирована по массовой концентрации сахаров (экстра брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое), винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта более 36 процентов и для другой алкогольной продукции, если сахар не предусмотрен рецептурой. Для бальзамов указывается массовая концентрация общего

экстракта. Для пивоваренной продукции указание массовой концентрации сахаров не требуется;

е) состав (перечень компонентов в порядке уменьшения их массовых долей, за исключением вин, вин ликерных, вин игристых, вин игристых жемчужных, вин газированных, вин фруктовых, коньяков, бренди, в том числе бренди фруктового, виски, рома и алкогольной продукции, изготовленной из одного вида сырья). Для вин сортовых указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. Для водок и особых водок первым указывается сорт используемого ректификованного этилового спирта и дополнительно – перечень компонентов, оказывающих влияние на аромат и вкус водок;

ж) для вин фруктовых, винных напитков фруктовых, сидров фруктовых и фруктовых водок, бренди фруктового – вид фруктов, из которых они изготовлены;

з) для вин выдержанных и вин коллекционных – год урожая, для вин коллекционных игристых и вин игристых высокого качества – месяц и год тиража;

и) для вин игристых высокого качества (вин игристых виноградных шампанских) – метод производства (классический или резервуарный);

к) для коньяка, бренди, бренди высокого качества, кальвадоса, бренди фруктовых, виски, рома – срок выдержки дистиллятов;

л) для пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков), – тип, способ обработки, сведения о нефильтровании, экстрактивность (в процентах) (для пива), действительный экстракт (в процентах) (для пивных напитков);

м) дата производства (розлива, изготовления, оформления) и срок годности.

Маркировка алкогольной продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться следующей надписью:

«Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения.»;

н) условия хранения.

Допускается не указывать условия хранения после вскрытия, если качество и безопасность продукции не изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей алкогольную продукцию от порчи;

о) контрастная предупредительная надпись, которая наносится прописными буквами легкочитаемым шрифтом максимально крупного размера и занимает не менее 10 процентов контрэтикетки, или этикетки, или площади потребительской тары:

«Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.»;

п) наименования использованных в процессе производства пищевых добавок (за исключением функционально необходимых для производственного процесса пищевых добавок, не входящих в состав готовой алкогольной продукции), информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов;

р) информация об оценке соответствия продукции (единый знак обращения продукции на рынке Союза);

с) для слабоалкогольных напитков – информация о содержании этилового спирта в объеме потребительской упаковки;

т) для потребительской тары (упаковки) – надпись:

«Не рекомендуется употреблять лицам в возрасте до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, а также лицам с заболеваниями нервной системы и внутренних органов.».

Для продукции, реализуемой на территории Республики Казахстан, наносится надпись:

«Алкоголь противопоказан лицам, не достигшим 21 года, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и органов пищеварения.».

Понятие «слабоалкогольные» и его варианты запрещается использовать для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта 7 процентов и более.

32. Информация наносится любым способом, обеспечивающим ее четкое прочтение. При этом надписи, знаки и символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

33. Маркировка алкогольной продукции может содержать также дополнительную информацию об алкогольной продукции и ее изготовителе, в том числе в виде пиктограмм, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций.

34. Информация для потребителя не наносится на прозрачные защитные полимерные материалы групповых упаковок, которые используются для перевозки (транспортирования) и в которые упакована алкогольная продукция.

35. При маркировке алкогольной продукции наливом информация в товаросопроводительных документах содержит:

а) наименование и место нахождения (адрес юридического лица) изготовителя (уполномоченного изготовителем лица);

б) наименование алкогольной продукции;

в) сведения об объеме продукции;

г) номер партии;

д) информацию, указанную в подпунктах «в» – «н», «п» и «р» пункта 31 настоящего технического регламента.

36. Вино, вино ликерное, вино фруктовое, не упакованные в потребительскую тару (наливом), допускается указывать как «виноматериал».

37. Для алкогольной продукции иностранных производителей предусмотренная пунктом 31 настоящего технического регламента информация может быть дублирована на контрэтикетке и (или) кольеретке на государственном языке соответствующего третьего государства.

38. Сведения, предусмотренные подпунктами «а», «м» – «о» пункта 31 настоящего технического регламента, наносятся на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на контрэтикетку, и (или) на кольеретку, удаление которых с потребительской упаковки затруднено.

Сведения, предусмотренные подпунктами «б», «г», «е», «п» и «с» пункта 31 настоящего технического регламента, наносятся на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку (контрэтикетку, кольеретку), и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

39. При маркировке алкогольной продукции используются средства и способы нанесения информации, обеспечивающие ее сохранность при перевозке (транспортировании), хранении и реализации алкогольной продукции.

IX. Обеспечение соответствия алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента

40. Соответствие алкогольной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его

требований непосредственно либо путем выполнения требований стандартов, включенных в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, и требований технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых распространяется на алкогольную продукцию.

41. Методы исследований (испытаний) и измерений алкогольной продукции устанавливаются в стандартах, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки соответствия алкогольной продукции.

X. Оценка соответствия

42. Оценка соответствия алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента проводится в следующих формах:

а) подтверждение соответствия (декларирование соответствия) (за исключением алкогольной продукции нового вида);

б) государственная регистрация алкогольной продукции нового вида в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

43. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации алкогольной

продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых распространяется на процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации алкогольной продукции, проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Союза (Таможенного союза), действие которых распространяется на указанные процессы.

44. При оценке соответствия алкогольной продукции заявителем могут быть зарегистрированные на территории государства-члена в соответствии с его законодательством юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом (импортером) либо уполномоченным изготовителем лицом.

45. Декларирование соответствия алкогольной продукции осуществляется по одной из следующих схем:

для алкогольной продукции, выпускаемой серийно, – схема 3д или 6д;

для партии алкогольной продукции – схема 4д.

Выбор схемы декларирования соответствия алкогольной продукции осуществляется заявителем.

46. При декларировании соответствия алкогольной продукции заявителем может быть:

а) при декларировании по схемам 3д и 6д – изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо);

б) при декларировании по схеме 4д – изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо), продавец (импортер).

47. Декларирование соответствия алкогольной продукции по схемам 3д, 4д и 6д осуществляется заявителем на основании собственных доказательств (при наличии) и доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) испытательной лаборатории (центра).

48. При декларировании соответствия алкогольной продукции заявитель:

а) формирует и анализирует комплект документов и сведений, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, который включает в себя:

сведения о регистрационном или учетном (индивидуальном, идентификационном) номере заявителя, присваиваемом при государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством государств-членов;

сертификат (копию сертификата) системы менеджмента безопасности пищевой продукции (для схемы 6д);

копию контракта (договора поставки) и товаросопроводительные документы, идентифицирующие партию продукции (для схемы 4д);

договор с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем), предусматривающий обеспечение соответствия поставляемой на таможенную территорию Союза алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и ответственность за несоответствие

такой продукции указанным требованиям (для уполномоченного изготовителем лица);

иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для принятия декларации о соответствии.

Указанные документы, составленные на иностранном языке, сопровождаются переводом на русский язык и (или) в случае наличия соответствующего требования в законодательстве государства-члена – на государственный язык государства-члена, в котором осуществляется регистрация декларации о соответствии;

б) обращается в орган по сертификации или испытательную лабораторию (центр) для проведения идентификации алкогольной продукции в соответствии с разделом IV настоящего технического регламента, отбора образца (образцов) алкогольной продукции, а также (при обращении в орган по сертификации) для организации проведения исследований (испытаний) и измерений в испытательной лаборатории (центре);

в) обеспечивает проведение производственного контроля и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента (для схем 3д и 6д);

г) обеспечивает проведение идентификации алкогольной продукции, отбора образца (образцов) алкогольной продукции, исследований (испытаний) и измерений образца (образцов) алкогольной продукции на соответствие требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется;

д) принимает все необходимые меры по обеспечению стабильности функционирования внедренной и сертифицированной системы менеджмента качества и безопасности, а также условий производства для изготовления алкогольной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется (для схемы 6д);

е) принимает декларацию о соответствии алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, которая оформляется по единой форме и правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293 (далее – декларация о соответствии), и регистрирует декларацию о соответствии согласно Порядку регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза, утвержденному Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 20 марта 2018 г. № 41;

ж) обеспечивает нанесение маркировки алкогольной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза;

з) формирует и хранит после завершения процедур подтверждения соответствия комплект доказательственных материалов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, подтверждающих соответствие алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза

(Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, который включает в себя:

документы, предусмотренные подпунктом «а» настоящего пункта;

акт отбора образцов алкогольной продукции, проведенного органом по сертификации или испытательной лабораторией (центром);

протокол (протоколы) исследований (испытаний) и измерений, проведенных в испытательной лаборатории (центре);

зарегистрированную декларацию о соответствии.

49. Орган по сертификации или испытательная лаборатория (центр) при обращении заявителя:

а) проводит идентификацию алкогольной продукции в соответствии с разделом IV настоящего технического регламента и отбор образца (образцов) алкогольной продукции и отражает результаты идентификации и отбора в акте отбора образцов алкогольной продукции, в котором указываются в том числе место и дата отбора образца (образцов) алкогольной продукции, условия хранения алкогольной продукции и результаты ее идентификации;

б) составляет программу исследований (испытаний) и измерений алкогольной продукции (с указанием показателей (характеристик) алкогольной продукции, подтверждающих соответствие требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется) с целью проведения исследований (испытаний);

в) направляет программу исследований (испытаний) и измерений алкогольной продукции и отобранный образец (образцы) алкогольной продукции в испытательную лабораторию (центр) для проведения

исследований (испытаний) и измерений (в случае если заявитель обращается в орган по сертификации).

50. Испытательная лаборатория (центр) проводит исследования (испытания) и измерения алкогольной продукции, оформляет протокол исследований (испытаний) и измерений и направляет его заявителю.

51. Для регистрации декларации о соответствии заявитель представляет документы, предусмотренные пунктами 4 и 5 Порядка регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза, а также акт отбора образцов алкогольной продукции, проведенного органом по сертификации или испытательной лабораторией (центром), и протокол (протоколы) исследований (испытаний) и измерений, проведенных в испытательной лаборатории (центре).

52. Срок действия декларации о соответствии алкогольной продукции, выпускаемой серийно, составляет:

по схеме 3д – не более 2 лет;

по схеме 6д – не более 3 лет.

Срок действия декларации о соответствии для партии алкогольной продукции устанавливается заявителем, но не может превышать срок годности алкогольной продукции.

Допускается не устанавливать срок действия декларации о соответствии для партии алкогольной продукции в случае, если срок годности алкогольной продукции не ограничен изготовителем.

53. Зарегистрированная декларация о соответствии алкогольной продукции, выпускаемой серийно и являющейся объектом технического регулирования настоящего технического регламента,

распространяется на данную продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов алкогольной продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения. В таком случае указанная информация и сведения о дате изготовления отобранных образцов алкогольной продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения, могут указываться в поле 8 единой формы декларации о соответствии требованиям технического регламента Евразийского экономического союза, утвержденной Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

54. Комплект доказательственных материалов, указанный в подпункте «з» пункта 48 настоящего технического регламента, хранится у заявителя:

а) при подтверждении соответствия алкогольной продукции, выпускаемой серийно, – в течение не менее 10 лет со дня окончания действия декларации о соответствии;

б) при подтверждении соответствия партии алкогольной продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации последнего изделия из партии, а если срок действия декларации о соответствии не органичен, – не менее 10 лет с даты ее регистрации.

55. Комплект доказательственных материалов, указанный в подпункте «з» пункта 48 настоящего технического регламента, предоставляется уполномоченным органам государственного контроля (надзора) государств-членов по их требованию.

56. По решению заявителя вместо декларирования соответствия в отношении алкогольной продукции может быть проведена сертификация по схемам 1с, 2с (для алкогольной продукции,

выпускаемой серийно) и 3с (для партии алкогольной продукции) согласно типовым схемам оценки соответствия, утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 г. № 44.

XI. Маркировка алкогольной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза

57. Алкогольная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно положениям настоящего технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

58. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза осуществляется перед выпуском алкогольной продукции в обращение.

59. Единый знак обращения продукции на рынке Союза наносится на потребительскую упаковку алкогольной продукции любым способом, обеспечивающим его четкое и ясное изображение в течение срока годности алкогольной продукции, а также приводится в товаросопроводительных документах. Для алкогольной продукции наливом допускается приведение единого знака обращения продукции на рынке Союза в товаросопроводительных документах.



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции»
(ТР ЕАЭС 047/2018)

ПЕРЕЧЕНЬ
продукции, содержащей этиловый спирт,
на которую не распространяются требования
технического регламента Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 0 /20)

1. Изделия кондитерские сахаристые.

2. Изделия кондитерские мучные.

3. Напитки безалкогольные/брожения.

4. Квасы.

5. Продукты кисломолочные.

6. Колбасы сырокопченые и сыровяленые.

7. Пиво и пивные напитки с объемной долей этилового спирта не более 0,5 %.

8. Сусло виноградное, сусло виноградное концентрированное, сусло фруктовое концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректификованное, сусло медовое, сусло фруктовое.

9. Натуральные ароматообразующие и фруктовые или овощные вещества, в том числе концентрированные, полученные без использования пищевого этилового спирта в качестве растворителя.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции»
(ТР ЕАЭС 047/2018)

Требования к этиловому спирту, спиртным напиткам, слабоалкогольным напиткам и спиртосодержащей пищевой продукции

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности к спиртным напиткам

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
1. Водка, водка с защищенным наименованием по происхождению, особая водка	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,02
2. Спиртные напитки и слабоалкогольные напитки	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,05
в том числе спиртные напитки, содержащие компоненты из косточковых фруктов	синильная кислота	мг/дм^3	35
3. Спиртные напитки, содержащие хинин	хинин	мг/кг	300

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
4. Спиртованные соки, спиртованные морсы	масс. концентрация железа	мг/дм^3	15
	масс. концентрация меди	мг/дм^3	5
	масс. концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	мг/дм^3	0,3
5. Спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,05

Таблица 2

Перечень пищевого сырья, используемого для производства этилового спирта*

Наименование
1. Плоды (семена) злаковых и незлаковых культур и семена зернобобовых культур (далее – зерно)
2. Картофель
3. Сахарная свекла, топинамбур, сахар-сырец, меласса, таниока (маниока) и другое сахаросодержащее и крахмалсодержащее продовольственное сырье (за исключением фруктового (плодово-ягодного))

3
Наименование

4. Сырьевые композиции (смеси) зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахаросодержащего и крахмалсодержащего продовольственного сырья (за исключением фруктового (плодово-ягодного))

5. Продукты переработки зерна: мука, крупа, мучка

6

6. Другие сахаросодержащие и крахмалсодержащие пищевые продукты и продовольственное сырье (за исключением фруктового (плодово-ягодного))

7

7. Продукты переработки, образующиеся при производстве спирта этилового, указанного в пунктах 1 – 6 настоящей таблицы, водок, ликероводочных изделий*

8

8. Спирт-сырец, головная фракция этилового спирта, указанного в пунктах 1 – 6 настоящей таблицы*

---

*При производстве водок, водок с защищенным наименованием по происхождению, особых водок и ликероводочных изделий не допускается использование ректификованного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного производства.

Таблица 3

Показатели идентификации ректификованного этилового спирта

Показатели	Значение показателя
1. Органолептические показатели	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью

Показатели	Значение показателя
2. Физико-химические показатели:	
1) объемная доля этилового спирта (%), не менее	96,2
2) массовая концентрация свободных кислот (без CO_2) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	15
3) массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	13 (10*)
4) массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	4
5) массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла) (1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1)) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	6
6) объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,03
7) наличие фурфурола в этиловом спирте	не допускается

*Значение показателя, указанного в скобках, устанавливается для алкогольной продукции, произведенной на территории Республики Беларусь.

Таблица 4

Показатели идентификации ректификованного этилового спирта, используемого для производства водки с защищенным наименованием по происхождению, особой водки*

Показатели	Значение показателя
1. Органолептические характеристики	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
2. Физико-химические показатели:	
1) объемная доля этилового спирта (%), не менее	96,3
2) проба на окисляемость (мин) при 20°С, не менее	15
3) массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	4
4) массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, спирт изоамиловый, 1-бутанол в пересчете на безводный спирт) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	5
5) массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	10
6) массовая концентрация свободных кислот (без CO_2) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	15

Показатели	Значение показателя
7) объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,02
8) массовая концентрация сухого остатка в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	15
9) массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот (мг/дм^3), не более	1,0
10) наличие фурфурола	не допускается

* Не допускается использование спиртосодержащих отходов ликероводочного и винодельческого производства при производстве спирта, предназначенного для приготовления водок и ликероводочных изделий.

Таблица 5

Показатели идентификации спирта-сырца, используемого для приготовления ректификованного этилового спирта

Показатели	Значение показателя
1. Органолептические показатели:	
1) внешний вид	прозрачная жидкость без посторонних частиц
2) цвет	бесцветная жидкость
3) вкус и запах	характерные для этилового спирта-сырца, выработанного из соответствующего сырья, без привкуса и запаха посторонних веществ

Показатели	Значение показателя	
2. Физико-химические показатели:	из всех видов сырья (за исключением мелассы) или их смесей	из мелассы
1) объемная доля этилового спирта (%), не менее	88	88
2) массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид в безводном спирте (мг/дм^3), не более	300	500
3) массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир в безводном спирте (мг/дм^3), не более	500	700
4) объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,13	не нормируется
5) массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1) в безводном спирте (мг/дм^3), не более	5 000	5 000

Таблица 6

Показатели воды, используемой для изготовления алкогольной продукции

Параметр	Единица измерения	Нормативные значения для производства								
		водок и особых водок						ликеро-водочных изделий, коньяка	пива и напитков, изготавли-ваемых на основе пива (пивных напитков)	слабо-алкогольных напитков
Жесткость общая	град. ж	0 – 0,20*	0,21 – 0,40	0,41 – 0,60	0,61 – 0,80	0,81 – 1,00	1,01 – 1,20	не более 0,36	2 – 4 не более 7,0* не более 7,0****	не более 0,7 не более 7,0*
1. Щелочность	моль/дм^3	не более 2,0 не более 4,0*	не более 1,5	не более 1,0	не более 0,6	не более 0,4	не более 0,2	2,0 – 4,0 не более 4,0*	0,5 – 2,0 не более 2,0* не более 5,0****	не более 1,0
2. Окисляемость перманганатная, не более	мг O_2/дм^3	6,0	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0	2,0 коньяк – 6,0	2,0	2,0
3. Сухой остаток	мг/дм^3	250,0	225,0	200,0	не более 150,0	125,0	100,0	190 – 550 550*	не нормируется	не более 500
4. Водородный показатель, менее	ед. pH	7,0 7,8* 7,8**	7,0 7,8**	7,0 7,8**	6,5 7,8**	6,5 7,8**	6,5 7,8**	7,0 7,8* 7,8**	6,0 – 7,0 8,0* 8,0****	7,0

Параметр	Единица измерения	Нормативные значения для производства								
		водок и особых водок						ликеро-водочных изделий, коньяка	пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)	слабоалкогольных напитков
Жесткость общая	град. ж	0 – 0,20*	0,21 – 0,40	0,41 – 0,60	0,61 – 0,80	0,81 – 1,00	1,01 – 1,20	не более 0,36	2 – 4 не более 7,0* не более 7,0****	не более 0,7 не более 7,0*
5. Массовая концентрация ионов, не более:	$\frac{мг}{дм^3}$									
1) кальций		2,7	5,0	8,0	10,6	13,3	16,0	5,0	не нормируется	5,2
2) магний		0,8	1,6	2,4	3,2	4,0	4,8	1,6	не нормируется	5,2
3) железо		0,15	0,12	0,10	0,06	0,04	0,02	0,12	0,30	0,10
4) натрий/калий		100	80	60	40	20	10	100	не нормируется	не нормируется
5) марганец		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	0,05 0,10*	0,10
6) алюминий		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	не нормируется	0,10
7) медь		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	2,0	1,0
8) нитраты		10	10	10	10	10	10	10	25	5,0

Параметр	Единица измерения	Нормативные значения для производства								
		водок и особых водок						ликеро-водочных изделий, коньяка	пива и напитков, изготавли-ваемых на основе пива (пивных напитков)	слабо-алкогольных напитков
Жесткость общая	град. ж	0 – 0,20*	0,21 – 0,40	0,41 – 0,60	0,61 – 0,80	0,81 – 1,00	1,01 – 1,20	не более 0,36	2 – 4 не более 7,0* не более 7,0****	не более 0,7 не более 7,0*
9) нитриты		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	следы
10) хлориды		30,0 60,0*	25,0	20,0	15,0	10,0	5,0	25,0 60,0*	70,0 150*	100 – 150 150*
11) сульфаты		30,0	25,0	20,0	15,0	10,0	5,0	25,0	200	100 – 150 150*
12) гидрокарбонаты		125,0 220,0* 140**	95,0 140**	65,0 140**	40,0 140**	25,5 140**	12,1 140**	244,0 140**	30 – 122 122* 250***	61,0
13) силикаты		5,0 12* 12**	4,0 12**	3,0 12**	2,0 12**	1,0 12**	1,0 12**	5,0 12* 12**	не нормируется	2,0
14) ортофосфаты		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,05	не нормируется	не нормируется
15) полифосфаты		0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	не нормируется	не нормируется

Параметр	Единица измерения	Нормативные значения для производства								
		водок и особых водок						ликеро-водочных изделий, коньяка	пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)	слабоалкогольных напитков
Жесткость общая	град. ж	0 – 0,20*	0,21 – 0,40	0,41 – 0,60	0,61 – 0,80	0,81 – 1,00	1,01 – 1,20	не более 0,36	2 – 4 не более 7,0* не более 7,0****	не более 0,7 не более 7,0*
16) аммиак		не допускается не более 2,0*								
17) сероводород		не допускается не более 0,003*								
7. Запах при температуре 20 °С и при нагревании до температуры 60 °С	балл	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. Вкус и привкус при температуре 20 °С	балл	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9. Цветность, не более	град.	2	2	2	2	2	2	5	не нормируется	10

Параметр	Единица измерения	Нормативные значения для производства								
		водок и особых водок						ликеро-водочных изделий, коньяка	пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)	слабоалкогольных напитков
Жесткость общая	град. ж	0 – 0,20*	0,21 – 0,40	0,41 – 0,60	0,61 – 0,80	0,81 – 1,00	1,01 – 1,20	не более 0,36	2 – 4 не более 7,0* не более 7,0****	не более 0,7 не более 7,0*
10. Мутность при λ-400 нм и S-50 мм, не более	ед. опт. плот	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,005	не нормируется	1,0

*Значение показателя устанавливается для алкогольной продукции, произведенной на территории Республики Беларусь.

**Значение показателя устанавливается для алкогольной продукции, произведенной на территории Кыргызской Республики.

***Значение показателя устанавливается для алкогольной продукции, произведенной на территории Республики Армения.

****Значение показателя устанавливается для алкогольной продукции, произведенной на территории Республики Казахстан.

Таблица 7

Показатели идентификации водки, особой водки, ликероводочных изделий, спиртных напитков и слабоалкогольных напитков

Показатели	Значение показателя
I. Водка и особая водка	
1. Органолептические показатели	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата
2. Физико-химические показатели:	
1) крепость (%)	от 37,5 до 56*
2) щелочность – объем соляной кислоты с концентрацией 0,1 моль/дм^3, израсходованный на титрование 100 см^3 водки (см^3), не более	3,0
3) массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	8 (3**)
4) массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла) (1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1)) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	5
5) массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм^3), не более	13 (10**)

Показатели	Значение показателя
6) объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,02
II. Ликеры и ликероводочные изделия	
1. Органолептические характеристики, массовая концентрация общего экстракта, массовая концентрация сахара (при наличии), массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, крепость	потребительские характеристики каждого спиртного напитка должны соответствовать показателям, предусмотренным техническими документами для конкретного наименования спиртного напитка
2. Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,05
III. Другие спиртные напитки, слабоалкогольные напитки	
1. Органолептические характеристики, крепость, физико-химические показатели	потребительские характеристики каждого спиртного напитка должны соответствовать показателям, предусмотренным техническими документами для конкретного наименования спиртного напитка
2. Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,05

* Допускается отклонение по крепости: ± 0,2 – для отдельной бутылки, ± 0,1 – для 20 бутылок.

**Значение показателя, указанного в скобках, устанавливается для алкогольной продукции (водок и особых водок), произведенной на территории Республики Беларусь.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции»
(ТР ЕАЭС 047/2018)

Требования к винодельческой продукции, медоваренной продукции и слабоалкогольным напиткам брожения, спиртосодержащей пищевой продукции из винограда и фруктов

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности
к винодельческой продукции, медоваренной продукции и слабоалкогольным напиткам брожения

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
1. Вино, игристое вино, напитки винные ароматизированные, вино фруктовое столовое, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 % об., сусло виноградное спиртованное (мистель)	микотоксины: охратоксин А	мг/кг	0,002
2. Столовое яблочное вино, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 % об., изготовленные с использованием яблочного сока, сидр, сидр фруктовый, медоваренная продукция, фруктовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы из яблок	микотоксины: патулин	мг/кг	0,05

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
3. Коньяк, бренди высокого качества, яблочный бренди, медовая водка	метиловый спирт	г/дм^3 безводного этилового спирта	2,0
4. Винный дистиллят для бренди высокого качества, яблочный дистиллят для яблочного бренди	метиловый спирт	г/дм^3 безводного этилового спирта	2,0
5. Дистиллят виноградного происхождения ректификованный	метиловый спирт	г/дм^3 безводного этилового спирта	1,0
6. Ректификованный фруктовый дистиллят, дистиллят винный ректификованный, винный дистиллят, виноградный дистиллят, медовый дистиллят, бренди, крепкий виноградный напиток, виноградная водка, крепкий медовый напиток, медовая водка	метиловый спирт	г/дм^3 безводного этилового спирта	2,0
7. Фруктовый дистиллят (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов), фруктовый бренди, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка	метиловый спирт	г/дм^3 безводного этилового спирта	2,0
8. Винодельческая продукция из косточковых фруктов:	метиловый спирт	г/дм^3 безводного этилового спирта	3,0
фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди			

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
9. Винодельческая продукция из косточковых фруктов:	синильная кислота	мг/дм^3 безводного этилового спирта	1 мг/% крепости в алкогольных напитках
ректификованный фруктовый дистиллят, фруктовый дистиллят			
10. Фруктовая водка, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	синильная кислота	мг/дм^3	35

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности слабоалкогольных напитков брожения

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ**/см^3, не более	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ**/см^3 (г), не более
1	2	3	4
1. Нефильтрованные:			
1) в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
2) разливные	не нормируется	1,0	не нормируется

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ**/см^3, не более	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ**/см^3 (г), не более
1	2	3	4
2. Фильтрованные:			
1) в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
2) разливные	не нормируется	1,0	не нормируется
3. Изготовленные с применением обеспложивающей фильтрации или пастеризации	10	10,0	100

* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

** КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Таблица 3

Классификация и допустимые уровни содержания сахара в некоторых категориях винодельческой продукции, медоваренной продукции и слабоалкогольных напитках брожения

Категории продукции	Классификация по содержанию сахара, г/дм^3						
	сухое	полусухое	полусладкое	сладкое	экстра сухое	брют	экстра брют
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Вино, столовое вино, вино газированное, вино газированное жемчужное	не более 4,0	более 4,0 и менее 18,0	не менее 18,0 и менее 45,0	не менее 45,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
2. Вино фруктовое столовое	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 80,0	не менее 80,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
3. Вино игристое жемчужное, вино фруктовое игристое, вино фруктовое игристое жемчужное, вино фруктовое газированное, *вино фруктовое* газированное жемчужное	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	менее 15,0	обозначение не применяется
4. Вино игристое высокого качества, вино игристое виноградное шампанское	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	не менее 6,0 и менее 15,0	менее 6,0

Категории продукции	Классификация по содержанию сахара, г/дм^3						
	сухое	полусухое	полусладкое	сладкое	экстра сухое	брют	экстра брют
1	2	3	4	5	6	7	8
5. Вино ароматизированное	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и менее 90,0	не менее 90,0 и не более 130,0	более 130,0	менее 30,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется
6. Алкогольный напиток медовый, алкогольный напиток медовый газированный	не более 5,0	15 – 25	30 – 50	55 – 80	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
7. Алкогольный напиток медовый крепленый	обозначение не применяется	обозначение не применяется	30 – 90	100 – 160	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
8. Сидр, пуаре	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и не более 80,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется

Таблица 4

Нормативы физико-химических показателей винодельческой продукции

Группа винодельческой продукции	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту (г/дм^3)	Массовая концентрация лимонной кислоты (г/дм^3), не более	Массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм^3), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм^3), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм^3), не более
1	2	3	4	5	6
1. Столовое вино	не менее 3,5	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	для белых и розовых вин – 1,1, для красных вин – 1,2	для сухих вин – 200, для полусухих, полусладких и сладких вин – 300
2. Винный напиток, винный напиток ароматизированный, винный напиток газированный, винный напиток газированный жемчужный	не менее 3,5	1,0	не нормируется	1,2	200
3. Вино игристое	5,0 – 8,0	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	1,2	200

Группа винодельческой продукции	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту (г/дм^3)	Массовая концентрация лимонной кислоты (г/дм^3), не более	Массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм^3), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм^3), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм^3), не более
1	2	3	4	5	6
вино игристое жемчужное	5,0 – 8,0	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	для белых и розовых вин – 1,0, для красных вин – 1,2	200
4. Вино игристое виноградное шампанское	5,5 – 8,0	1,0	16	1,0	200
5. Вино ликерное	не менее 3,5	1,0	16,0*	1,2	200
6. Вино ароматизированное	не менее 3,5	не нормируется	12,0	1,2	200

* Для вин ликерных выдержанных устанавливается массовая концентрация приведенного экстракта не менее 18 г/дм^3.

Примечания: 1. Для вин игристых виноградных шампанских устанавливается массовая концентрация железа не более 10 мг/дм^3, для игристых вин массовая концентрация железа – не более 10 мг/дм^3 для белых вин и не более 15 мг/дм^3 для красных вин.

2. Давление диоксида углерода в бутылке при температуре 20 °С для игристых вин высокого качества – не менее 350 кПа, для игристых вин – не менее 300 кПа, для игристых жемчужных вин – 100 – 250 кПа.

3. Классификация вин по содержанию сахара приведена в таблице 3 настоящего приложения.

Таблица 5

Физико-химические показатели фруктовых вин

Группа вин	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту (г/дм^3)	Массовая концентрация остаточного экстракта (г/дм^3), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм^3), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм^3), не более
1	2	3	4	5
1. Вино фруктовое, *вино фруктовое столовое*	не менее 4	из клюквы, брусники – 6; из земляники, малины, сливы – 12; из вишни, голубики, ежевики, рябины – 15; из черноплодной рябины – 20; из яблок – 8; из абрикосов, гранатов – 7	1,2	250
2. Вино фруктовое крепленое	не менее 4	из клюквы, брусники – 6; из земляники, малины, сливы – 12; из вишни, голубики, ежевики, рябины – 15; из черноплодной рябины – 20; из яблок – 10 (8*); из абрикосов, гранатов – 7	1,2	200

*Показатель установлен для вина фруктового крепленого, произведенного на территории Республики Беларусь.

Примечание. Массовая концентрация остаточного экстракта в винах фруктовых, состоящих из нескольких видов фруктов, определяется расчетным путем с учетом массовой концентрации остаточного экстракта и количества используемых в купаже вин фруктовых виноматериалов в соответствии с количеством таких виноматериалов.

Таблица 6

Показатели идентификации и характеристики коньячных, фруктовых, винных и винных ректификованных дистиллятов

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректификованный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7
1. Органолептические показатели:						
1) прозрачность	прозрачный, без посторонних включений и осадка – для всех категорий дистиллятов					
2) цвет	от бесцветного до светло-соломенного	от соломенного до темно-коричневого	бесцветный		бесцветный	бесцветный
3) букет*, аромат	сложный, с выраженными винными и легкими цветочными тонами	сложный, с винными тонами, с тонами древесины дуба и оттенками от цветочно-плодово-ванильных до пряно-шоколадно-смолистых	сложный, с винно-плодовыми тонами		сложный, с винными тонами	сложный, с винными тонами

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректификованный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7
4) вкус*	чистый, жгучий, с легким привкусом этилового спирта	от жгучего, дубового, этилового до полного, мягкого, гармоничного с пикантной горчинкой	чистый, жгучий, винно-плодовый		чистый, жгучий, винный	чистый, жгучий, винный
2. Физико-химические показатели:						
1) объемная доля этилового спирта (%)	62 –72,4	55 –72,4	52 – 86		52 – 86	86 – 96
2) массовая концентрация высших спиртов (мг/100 $см^3$ безводного спирта)	180 – 600	170 – 500	100 – 450		160 – 600	не более 50
3) массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 $см^3$ безводного спирта)	3 – 50	5 – 50	не более 80		3 – 50	не более 10

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректификованный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7
4) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир (мг/100 $см^3$ безводного спирта)	50 – 250	50 – 270	30 – 200		30 – 270	не более 50
5) массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 $см^3$ безводного спирта), не более	80	250	80	250	250	не более 20
6) массовая концентрация фурфурола (мг/100 $см^3$ безводного спирта), не более	3	3	3		3	не нормируется
7) массовая концентрация меди (мг/$дм^3$), не более	8	8	не нормируется		не нормируется	не нормируется

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректификованный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7
8) массовая концентрация железа (мг/дм^3), не более	1	1	1,5		1,5	не нормируется
9) массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм^3), не более	45	40	45		45	не нормируется
10) массовая концентрация метилового спирта, (г/дм^3), не более	2	2	2		2	2

* Не допускаются резкие эфиро-альдегидные, уксусные, гребневые, прогорклые, уваренные, горелые, нефтяные, сероводородные и другие посторонние тона.

Таблица 7

Показатели идентификации и характеристики крепкого напитка из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) (коньяка)

Наименование показателя	Норма
1. Органолептические показатели:	
1) внешний вид	прозрачный, без посторонних включений и осадка
2) цвет	от светло-золотистого до темно-янтарного с золотистым оттенком
3) вкус и букет	характерные для коньяка конкретного наименования, без постороннего привкуса и запаха
2. Физико-химические показатели:	
1) крепость (%), не менее	40
2) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм^3), не более	20
3) массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см^3 безводного спирта)	170 – 500
4) массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см^3 безводного спирта)	5 – 50
5) массовая концентрация железа (мг/дм^3), не более	1,5
6) массовая концентрация метилового спирта (г/дм^3 безводного спирта), не более	2

Наименование показателя	Норма
7) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт (мг/100 см^3 безводного спирта)	50 – 270
8) массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см^3 безводного спирта), не более	200
9) массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм^3), не менее*	
для коньяков со сроком выдержки:	
для 3-, 4- и 5-летнего	0,5
более 5 лет	0,6

*Требование вступает в силу по истечении 6 месяцев с даты вступления в силу решения Евразийской экономической комиссии о включении межгосударственного стандарта, содержащего правила и методы исследований (испытаний) и измерений по определению массовой концентрации приведенного экстракта для коньяков с разными сроками выдержки, в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Таблица 8

Показатели идентификации и характеристики напитков винных крепких (из дистиллятов коньячных)

Наименование показателя	Норма
1. Органолептические показатели:	
1) внешний вид	прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений
2) цвет	от золотистого до темно-янтарного
3) вкус и букет	сложный с тонкими цветочно-фруктовыми тонами с шоколадно-ванильными оттенками и тонами выдержки в контакте с древесиной дуба
2. Физико-химические показатели:	
1) объемная доля этилового спирта, %	от 30,0 до 50,0
2) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм^3), не более	от 5,0 до 25,0
3) массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см^3 безводного спирта)	от 20,0 до 220,0
4) массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см^3 безводного спирта)	от 5,0 до 30,0
5) массовая концентрация железа (мг/дм^3), не более	1,0
6) массовая концентрация метилового спирта (г/дм^3 безводного спирта), не более	2

Наименование показателя	Норма
7) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт (мг/100 $см^3$ безводного спирта)	от 10,0 до 150,0
8) массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 $см^3$ безводного спирта), не более	150,0

Примечания: 1. Допустимые отклонения от установленных физико-химических показателей для конкретного наименования напитка должны быть не более:

± 0,3 % по объемной доле этилового спирта;

± 2,0 г/$дм^3$ по массовой концентрации сахара.

2. Физико-химические показатели напитка конкретного наименования устанавливает изготовитель технологической инструкции и рецептуре на данный напиток.

Таблица 9

Показатели идентификации и характеристики фруктовых водок

Наименование показателя	Норма
1. Органолептические показатели:	
1) внешний вид	прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
2) цвет	от бесцветного до янтарного (или светло-соломенного)
3) вкус и аромат	чистый, жгучий, характерный для используемого сырья

Наименование показателя	Норма
2. Физико-химические показатели:	
1) крепость (%)	37,5 – 55
2) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм^3)	0 – 30
3) массовая концентрация летучих веществ (мг/дм^3 безводного спирта), не менее	2
4) массовая концентрация железа (мг/дм^3), не более	1,5
5) массовая концентрация метилового спирта (г/дм^3 безводного спирта), не более	3,5
6) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир (мг/100 см^3 безводного спирта)	30 – 200

Таблица 10

Перечень технологических операций и технологических средств, разрешенных для производства винодельческой продукции

Наименование
1. Увеличение естественного содержания сахара в винограде до его сбора с помощью виноградарских приемов
2. Выборка: отбор здоровых зрелых гроздей или отдельных ягод винограда, фруктов и отделение недозрелых, поврежденных или гнилых
3. Увеличение содержания сахара в собранном винограде увяливанием, криоэкстракцией с помощью отбора наиболее зрелых гроздей, частей грозди и ягод винограда

Наименование

4. Частичное обезвоживание фруктов в целях повышения их сахаристости

5. Концентрирование сусла виноградного или фруктового обратным осмосом

6. Частичное обезвоживание сусла виноградного или фруктового под вакуумом или при атмосферном давлении

7. Углекислотная мацерация: помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом резервуаре

8. Дробление: разрыв кожицы ягод винограда или фруктов и их дробление для извлечения сока

9. Частичное или полное отделение гребней от винограда до начала брожения

10. Настаивание виноградного или фруктового сусла на мезге

11. Стекание: отделение сока от мезги до прессования

12. Прессование

13. Осветление с использованием физических методов

14. Осветление с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:

1) альбумин и (или) лактальбумин

2) бентонит и глин-сорбенты

3) N-винилпирролидон с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается)

4) каолин

5) казеин и казеинат калия и натрия

Наименование

6) кизельгур

7) диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора

8) перлит

9) пищевой желатин

10) рыбный клей

11) растительные белки

12) танин

13) угли активные растительные

14) фитин

15) фосфорная кислота

16) ортофосфат натрия 3-замещенного

17) ферментный препарат бета-глюконаза

18) ферменты пектолитические, пектопротеолитические

19) цеолит (клиноптилолит)

15. Спиртовое брожение

16. Использование винных дрожжей

Наименование

17. Использование с целью ускорения роста дрожжей одного или нескольких из следующих технологических средств:

1) диаммонийфосфат или сульфат аммония

2) сульфит аммония или бисульфит аммония

3) дихлоргидрат тиамина

18. Использование препаратов из дрожжевых оболочек

19. Снятие с осадка

20. Выдержка (созревание)

21. Переливка

22. Доливка

23. Использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия. Максимальное содержание общего диоксида серы в продукте: в виноградных винах – 300 мг/дм^3, в фруктовых винах и алкогольных напитках медовых – 200 мг/дм^3, в остальных винодельческих продуктах, за исключением продуктов с объемной долей этилового спирта более 22,0 %, – 200 мг/дм^3

24. Удаление диоксида серы с использованием физических методов

25. Аэрация или добавление кислорода

26. Термическая обработка

27. Центрифугирование и фильтрование с использованием или без использования инертной фильтрующей добавки при условии, что при ее использовании не остается остатков в обрабатываемом продукте

Наименование

28. Использование диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании с целью создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха

29. Использование диметилдикарбоната перед розливом винодельческих продуктов с объемной долей этилового спирта менее 15,0 %, содержащих сахар, для обеспечения их микробиологической стабильности

30. Обработка белых сусел и молодых белых вин в стадии сбраживания, белых вин, сусла виноградного, предназначенного для приготовления сусла виноградного концентрированного ректификованного, древесным активированным углем

31. Использование сорбиновой кислоты или сорбата калия. Максимальное содержание сорбиновой кислоты в продукте – 200 мг/дм^3

32. Использование винной кислоты для подкисления с целью повышения кислотности вина не более чем на 2,5 г/дм^3 в пересчете на винную кислоту

33. Использование для кислотопонижения одного или нескольких из следующих веществ:

1) нейтральный тартрат калия

2) бикарбонат калия

3) карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты

4) тартрат кальция или винная кислота

5) однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях

6) питьевая вода – для фруктовых вин

Наименование

34. Использование дрожжей рода Schizosaccharamyces для биологического кислотопонижения

35. Использование поливинилполипирролидона

36. Использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидона

37. Использование молочнокислых бактерий в виде винной суспензии

38. Добавление лизоцима

39. Использование ионообменных смол

40. Использование в сухих винах в количествах, не превышающих 5 %, свежих, доброкачественных и неразбавленных дрожжевых осадков, полученных при производстве сухих вин

41. Барботирование с использованием аргона или азота

42. Добавление диоксида углерода

43. Обработка уреазой для снижения содержания мочевины

44. Добавление L-аскорбиновой кислоты. Максимальное содержание аскорбиновой кислоты в продукте – 250 мг/дм^3

45. Добавление лимонной кислоты с целью стабилизации или подкисления. Максимальное содержание лимонной кислоты в вине – 1,0 г/дм^3

46. Обработка винодельческой продукции с целью стабилизации к помутнениям с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:

1) ферроцианид калия или фитат кальция. Остаточное содержание их в винодельческой продукции не допускается

2) метавинная кислота

Наименование

3) гуммиарабик

4) DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия с целью осаждения излишка кальция

5) битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок винного камня

6) электродиализ для виннокислой стабилизации

47. Использование сульфата меди для устранения дефекта вкуса или запаха. Максимальное содержание меди в продукте – 1,0 мг/дм^3

48. Добавление карамелизованного сахара с целью усиления цвета

49. Обогащение: увеличение не более чем на 4 % натуральной объемной доли этилового спирта в вине или в вине наливом за счет добавления сусла виноградного концентрированного или сусла виноградного концентрированного ректификованного к свежему винограду или суслу виноградному до брожения или на стадии сбраживания либо за счет частичного концентрирования сусла виноградного с использованием обратного осмоса или частичного концентрирования вина путем вымораживания; для вина фруктового – повышение натуральной объемной доли этилового спирта за счет добавления сахаросодержащих веществ: для столового фруктового – не более чем на 10 %, для фруктового крепленого – не более чем на 5 %. Обогащение допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы по разрешению уполномоченного органа государства – члена Евразийского экономического союза

50. Спиртование: добавление ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята винного ректификованного, или ректификованного виноградного дистиллята, или ректификованного фруктового дистиллята, или винного дистиллята, или фруктового дистиллята, или медового дистиллята в отдельности или в сочетании

51. Частичная дезалкоголизация вина: понижение объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 2 % путем вакуумного выпаривания или с использованием других физических методов

52. Блендинг (эгализация, ассамбляж): смешивание винодельческой продукции наливом одного и того же вида, имеющей некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления винодельческой продукции одного и того же вида, но однородной по составу

Наименование

53. Купажирование: смешивание одного вида или разных видов винодельческой продукции наливом, изготовленных из разных сортов винограда, или разных видов фруктов или меда, разного происхождения, одного года или разных лет урожая или смешивание сусел разных сортов винограда или разных видов фруктов или меда

54. Подслащивание

55. Ароматизация. При использовании вкусоароматических веществ и экстрактов из растительного сырья максимальный уровень биологически активных веществ в винодельческой продукции должен составлять: сафрола и изосафрола – 2 мг/кг в продукции с объемной долей этилового спирта не более 25 %, изготовленной с использованием растения иланг-иланг или камфорного дерева, и 15 мг/кг в продукции, изготовленной с использованием мускатного ореха; синильной кислоты 1 мг на каждый процент объемной доли этилового спирта в продукции, изготовленной с использованием миндаля, абрикоса, вишни и других плодов и листьев растений рода Prunus; туйона – 5 мг/кг в продукции с объемной долей этилового спирта не более 25 %, изготовленной с использованием пижмы, полыни, туи, тысячелистника, и 25 мг/кг в продукции, содержащей препараты на основе аптечного шалфея; бета-азарона – 1 мг/кг в продукции, изготовленной с использованием аира европейской и индийской разновидностей и (или) копытня европейского

56. Приготовление вина наливом (виноматериалов), или вина ликерного наливом, или вина фруктового крепленого наливом под дрожжевой пленкой

57. Формирование пенистых и игристых свойств вина игристого виноградного, вина игристого высокого качества, вина игристого жемчужного, вина фруктового игристого, вина фруктового игристого жемчужного при их изготовлении классическим методом, периодическим резервуарным методом или резервуарным методом в непрерывном потоке

58. Перегонка (дистилляция) вина наливом и (или) ректификация вина наливом, спиртованного дистиллятом винным, сброженного сусла медового, выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, сброженного изюма

59. Фракционная перегонка вина наливом с целью изготовления дистиллята винного для бренди высокого качества

60. Фракционная перегонка вина фруктового столового наливом с целью изготовления дистиллята фруктового

61. Фракционная перегонка вина яблочного наливом с целью изготовления дистиллята яблочного для яблочного бренди

Наименование

62. Использование древесины дуба в производстве винодельческой продукции для придания ей специфических органолептических свойств

63. Использование древесины соответствующих пород деревьев в производстве фруктовых водок для придания ей специфических органолептических свойств

64. Трансваза – технологический прием передавливания шампанизированного вина из бутылки в резервуар

65. Использование воды подготовленной (исправленной) на этапе купажирования винодельческой продукции, если это предусмотрено технологией производства

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции»
(ТР ЕАЭС 047/2018)

Требования к пивоваренной продукции и сырью для ее производства

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности
к пивоваренной продукции и сырью для ее производства

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
1	2	3	4
1. Пиво, пивные напитки пастеризованные и непастеризованные	N-нитрозамины: сумма НДМА[1] и НДЭА[2]	не более 0,003 мг/кг	
2. Солод пивоваренный[3]	N-нитрозамины: сумма НДМА[1] и НДЭА[2]	не более 0,015 мг/кг	
	сорная примесь	не более 0,5 %	
		не допускается	для солода высокого качества

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
1	2	3	4
	микотоксины:		
	зеараленон	1,0 мг/кг	ячмень, пшеница
	бенз(а)пирен	0,001 мг/кг	
3. Ячмень для пивоварения	влажность	не более 14,5 %	
	сортовая чистота	не менее 92 %	
	крупность (сход с сита 2,5 х 20 мм)	не менее 85 %	
	мелкие зерна (проход через сито 2,2 х 20 мм)	не более 5 %	
	сорная примесь	не более 1 %	
	зерновая примесь	не более 7,0 %	
	белок	не менее 9,5 % не более 12 %[4]	
	жизнеспособность	не менее 95 %	
	способность прорастания	не менее 95 %	
	зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
	загрязненность вредителями хлебных запасов	суммарная плотность загрязненности – не более 15,0 экз/кг	

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
1	2	3	4
4. Концентрат пивного сусла, солодовый экстракт	токсичные элементы:		
	свинец	1,0 мг/кг	
	мышьяк	1,0 мг/кг	
	кадмий	0,2 мг/кг	
	ртуть	0,03 мг/кг	
	микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005 мг/кг	
	дезоксиниваленол	1,0 мг/кг	
	зеараленон	1,0 мг/кг	
	пестициды:		
	гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5 мг/кг	
	ДДТ[5] и его метаболиты	0,02 мг/кг	
	2,4-Д кислота[6], ее соли и эфиры	не допускается	
	радионуклиды:		
	цезий-137	80 Бк/кг	
	стронций-90	100 Бк/кг	

[1] НДМА – нитрозодиметиламины.

[2] НДЭА – нитродиэтиамины.

[3] Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в солоде нормируется с учетом содержания их в сырье для его производства (ячмень, пшеница, рожь).

[4] При неблагоприятных климатических условиях и при отсутствии ячменя пивоваренного качества допускается переработка на солод ячменя с содержанием белка выше 12 %.

[5] ДДТ – 1, 1-Ди (4-хлорфенил) – 2,2,2 – трихлорэтан-пестицид.

[6] 2,4-Д кислота – дихлорфеноксиуксусная кислота.

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности пива и напитков, изготавливаемых на основе пива

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ**/см^3, не более	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ**/см^3 (г), не более
1	2	3	4
1. Пиво, пивные напитки непастеризованные			
1) в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
2) в бутылках, банках	не нормируется	10,0	не нормируется
2. Пиво, пивные напитки пастеризованные и обеспложенные	500	10,0	40

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ**/см^3, не более	Объем (масса) продукта, см^3 (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ**/см^3 (г), не более
1	2	3	4
3. Пиво, пивные напитки непастеризованные разливные	не нормируется	1,0	не нормируется

*КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

**КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности пивоваренного сырья

Группа продуктов	КМАФАнМ* (КОЕ**/г), не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Масса продукта (г), в котором не допускаются патогенные вещества, в том числе сальмонеллы	Примечание
1	2	3	4	5
Концентрат пивного сусла, солодовый экстракт	5×10^4	0,1	25	дрожжи и плесени (в сумме) 100 КОЕ**/г, не более

*КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

**КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Таблица 4

Органолептические показатели пива

Наименование показателя	Тип пива			
	фильтрованное пиво		нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)	
	светлое	темное	светлое	темное
1	2	3	4	5
1. Прозрачность	прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной		непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок	
2. Аромат	чистый, сброженный, солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов		сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов	
3. Вкус	чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	полный солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженного солода, без посторонних привкусов	сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов

Таблица 5

Физико-химические показатели пива светлого

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла (%)														
	8 и более, менее 9	9 и более, менее 10	10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21	21 и более, менее 22	22 и более
1. Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6
2. Кислотность (к. ед.), не более	2,5	2,5	2,6	2,6	3,2	3,2	3,6	3,6	4,5	4,5	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
3. pH	3,8 – 4,8														
4. Цвет (ц. ед.)	0,4 – 2,5 (0,2 – 2,5*)														
5. Цвет (ед. ЕВС)	6,5 – 31 (4,0 – 31*)														
6. Массовая доля диоксида углерода (%), не менее	0,40														

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла (%)														
	8 и более, менее 9	9 и более, менее 10	10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21	21 и более, менее 22	22 и более

7. Пенообразование:

1) высота пены (мм), не менее	40
2) пеностойкость (мин), не менее	3

*Показатель, указанный в скобках, действует на территориях Республики Беларусь и Республики Казахстан.

Примечания: 1. Массовая доля диоксида углерода определяется в пиве, разлитом в бутылки и банки.

2. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ± 0,3 %.

3. Допускается определять один из показателей «Кислотность» или «pH».

4. Допускается выражать показатель «Цвет» в одной из указанных единиц.

Таблица 6

Физико-химические показатели пива темного

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла (%)												
	10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21	21 и более, менее 22	22 и более
1. Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	3,2	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла (%)												
	10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21	21 и более, менее 22	22 и более
2. Кислотность (к. ед.), не более	2,8	2,8	3,2	3,2	3,5	3,5	4,5	4,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
3. pH	3,8 – 4,8												
4. Цвет (ц. ед.)	более 2,5												
5. Цвет (ед. EBC)	более 31												
6. Массовая доля диоксида углерода (%), не менее	0,40												
7. Пенообразование:													
1) высота пены (мм), не менее	40												
2) пеностойкость (мин), не менее	3												

Таблица 7

Физико-химические показатели пшеничного пива

Наименование показателя для пшеничного светлого и темного пива	Экстрактивность начального сусла (%)				
	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16
1. Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	2,5	3,5	4,5	4,5	5,0
2. Кислотность (к. ед.), не более	3,2				
3. pH	3,6 – 4,8				
4. Цвет (ц. ед.):					
для светлого пива	от 0,2 до 2,5 включительно				
для темного пива	свыше 2,5				
5. Цвет (ед. ЕВС):					
для светлого пива	от 3,4 до 31 включительно				
для темного пива	свыше 31				
6. Массовая доля диоксида углерода (%), не менее	0,30				
7. Пенообразование:					
1) высота пены (мм), не менее	40				
2) пеностойкость (мин), не менее	4				

Примечания: 1. Массовая доля диоксида углерода определяется в пиве, разлитом в бутылки и банки.

2. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ± 0,3 %.

3. Допускается определять один из показателей «Кислотность» или «pH».

4. Допускается выражать показатель «Цвет» в одной из указанных единиц.

Таблица 8

Пищевые добавки*, допустимые к использованию при производстве пива

Пищевая добавка	Максимальный уровень содержания
1. Сахарный колер с E150c	50 г/кг
2. Сахарный колер d E150d	50 г/кг
3. Кармин E120	100 мг/кг
4. Каротин E160a, бета-каротин E160a (ii), уголь растительный E153	600 мг/кг
5. Этилендиаминтетраацетат E386	25 мг/кг
6. Полидиметилсилоксан E900	10 мг/кг
7. Поливинилпирролидон E1201	10 мг/кг
8. Сульфиты: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221	50 мг/кг

*Иные пищевые добавки, выполняющие технологические функции, применяются согласно техническому регламенту Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

gost.e-ecolog.ru