Утверждён
постановлением Правительства
Российской Федерации
от_____ №_____

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ О БЕЗОПАСНОСТИ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

I. Общие положения

1. Технический регламент о безопасности алкогольной продукции (далее - регламент) устанавливает требования к алкогольной продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также правила идентификации, формы, схемы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия.

Регламент разработан в соответствии с Федеральным законом "О техническом регулировании", Федеральным законом "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции".

В целях обеспечения на территории Российской Федерации защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества, охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, обеспечения энергетической эффективности регламент устанавливает:

1) перечень объектов технического регулирования

2) обязательные требования к объектам технического регулирования;

3) правила идентификации алкогольной продукции для целей применения регламента;

4) правила и формы оценки соответствия алкогольной продукции требованиям регламента;

5) требования к маркировке и упаковке алкогольной продукции

6) требования энергетической эффективности.

II. Область применения

3. Объектами технического регулирования являются:

- алкогольная продукция;

- процессы производства, хранения, реализации, перевозки (транспортирования) и утилизации алкогольной продукции;

gost.e-ecolog.ru

4. К объектам технического регулирования не относится алкогольная продукция которая:

1) следует транзитом через территорию Российской Федерации;

2) производится в научных, экспериментальных целях;

3) производится физическими лицами для личного пользования без цели её последующей реализации на территории Российской Федерации.

III. Идентификация объектов технического регулирования для целей их отнесения к области применения регламента

5. Для целей установления принадлежности алкогольной продукции и процессов производства, хранения, реализации, перевозки (транспортирования) и утилизации алкогольной продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация.

6. Идентификация алкогольной продукции проводится на соответствие их наименованию и существенным признакам такой продукции.

7. Идентификация алкогольной продукции проводится следующими методами:

1) по наименованию - путем сравнения наименования алкогольной продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в сопроводительных документах с наименованием, указанным в определении вида продукции;

2) визуальным методом – путем сравнения внешнего вида алкогольной продукции с существенными признаками, указанными в определении продукции;

3) органолептическим методом – путем сравнения органолептических показателей алкогольной продукции с существенными признаками, указанными в определении продукции.

4) инструментальным методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей алкогольной продукции существенным признакам, указанными в определении продукции и показателям безопасности, установленным приложениями к регламенту.

Идентификация алкогольной продукции проводится в соответствии с утверждённым Правительством Российской Федерации перечнем стандартов для целей оценки (подтверждения) соответствия алкогольной продукции требованиям регламента, а также для проведения исследований (измерений), содержащих правила и методы испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, в том числе с использованием сведений, содержащихся в реестре уведомлений.

Каждый стандарт должен содержать критерии идентификации, подтверждения подлинности и соответствия алкогольной продукции, включающие органолептические и физико-химические испытания и методики их проведения.

Идентификация алкогольной продукции может проводиться с использованием сведений, содержащихся в реестре уведомлений.

8. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством визуальной оценки указанных процессов и проверки документации, в соответствии с которой они осуществляются.

9. Алкогольная продукция признается фальсифицированной, если:

- содержит ингредиенты, не предусмотреные регламентом;
- произведена с заменой сортов винограда или их смешением в случаях если это не предусмотрено техническими документами;
- произведена с добавлением этилового спирта из пищевого сырья, за исключением тех случаев, когда добавление этилового спирта из пищевого сырья предусмотрено регламентом и техническми документами;
- произведена с добавлением этилового спирта из непищевого сырья;
- произведена с добавлением воды, если это не предусмотрено регламентом и техническми документами;
- содержит на таре, потребительской упаковке, и (или) этикетке информацию о защищенных географических указаниях, защищенных наименованиях по происхождению, в случае если она не произведена в соответствии положениями регламента, регулирующих производство такой продукции;
- произведена с нарушением установленных регламентом и (или) техническими документами сроков выдержки;
- в случае обращения алкогольной продукции, не соответствующей сведениям, указанным в уведомлении о начале обращения алкогольной продукции.

Фальсифицированнная алкогольная продукция отзывается ее изготовителем не позже 30 дней на основания предписания Росалкогольрегулирования.

IV. Основные понятия, используемые в регламенте

10. Для целей регламента используются следующие основные понятия:

алкогольная продукция – пищевая продукция, которая произведена с использованием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, с содержанием этилового спирта более 1,5 процента объема готовой продукции (за исключением пива и напитков, изготавливаемых на основе пива), а также пищевая продукция с содержанием этилового спирта более 0,5 процента объема готовой продукции, в том числе пиво и напитки, изготавливаемые на основе пива.

Алкогольная продукция подразделяется на виды: спиртные напитки, питьевой этиловый спирт, винодельческая продукция и пивоваренная продукция.

этиловый спирт из пищевого сырья – этиловый спирт крепостью не менее 88 процентов, представляющий собой водный раствор этанола, произведенный методом спиртового брожения пищевого сырья с последующей перегонкой и ректификацией бражки, либо без ~~и~~ ректификации, содержащий примеси (сивушные масла, метанол, альдегиды, сложные эфиры, свободные кислоты, азотистые летучие основания). Этиловый спирт из пищевого сырья подразделяется на этиловый спирт-сырец, ректификованный этиловый спирт.

этиловый спирт-сырец – этиловый спирт крепостью менее 96 процентов, изготовленный перегонкой зрелой бражки и предназначенный для производства ректификованного этилового спирта, без добавления головной фракции этилового спирта, промежуточной фракции этилового спирта и спиртосодержащих отходов ликёроводочного производства, содержащий примеси.

ректификованный этиловый спирт - этиловый спирт крепостью не менее 96 процентов, изготовленный ректификацией зрелой бражки или ректификацией этилового спирта-сырца;

спиртные напитки - алкогольная продукция, которая произведена с использованием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции и не относится к питьевому этиловому спирту, пиву и вину;

водка - спиртной напиток, который произведен на основе этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и воды, крепостью от 38 до 56 процентов;

водка особая - водка с подчёркнуто специфическим ароматом и мягким вкусом, изготовленная путем добавления в водку ароматных спиртов;

ликёроводочные изделия - спиртные напитки крепостью не менее 5 и не более 60 процентов и содержанием сахара не более 600 г в литре, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово-ягодного и ароматического растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других ингредиентов, приготовленные путём купажирования с последующей выдержкой и фильтрованием купажа;

питьевой этиловый спирт - ректификованный этиловый спирт крепостью 95 процентов, произведенный из пищевого сырья и разведенный умягченной водой;

аквавит – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с добавлением тмина и (или) семян укропа, ароматизированный дистиллятом трав или пряностей, с использованием или без использования натуральных и (или) идентичных натуральным ароматизаторов, или ароматических ингредиентов, с преобладающим ароматом дистиллята семян тмина *(Carum carvi L.)* и (или) семян укропа пахучего *(Anethum graveolens L.),*с содержанием сухого экстракта не более 15 г в литре, без добавления эфирных масел и без доминирования во вкусе горьких веществ;

анисовка - спиртной напиток крепостью не менее 35 процентов, аромат которого обусловлен зеленым анисом (*Pimpinella anisum L.*), и (или) звездчатым анисом (*Illicium verum Hook f.*), и (или) фенхелем (*Foeniculum vulgare Mill.* с возможным применением натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ, полученных с помощью физических методов (включая дистилляцию и экстракцию) и (или) биотехнологических методов;

дистиллированная анисовка – спиртной напиток, изготовленный на основе ректификованного этилового спирта, с добавлением дистиллята ректификованного этилового спирта, в который добавлены семена как для анисовки, смола мастикового дерева, ароматические травы, растения или фрукты, при условии, что не менее 20 процентов крепости спиртного напитка обусловлено внесением указанного дистиллята;

глинтвейн – спиртной напиток крепостью не менее 15 процентов с преобладанием в нем вкуса и аромата гвоздики и корицы, содержащий вино или винодельческую продукцию не менее 50 процентов объема готовой продукции, изготовленный путем ароматизации этилового спирта натуральными или идентичными натуральным ароматизаторами гвоздики, корицы, одним из следующих процессов: мацерации гвоздики и корицы и (или) дистилляции, и (или) повторной дистилляции этилового спирта с добавлением элементов вышеуказанных растений, с добавлением натуральных или идентичных натуральным ароматизаторов гвоздики или корицы, или путем сочетания этих процессов;

анисовые спиртные напитки – спиртные напитки крепостью не менее 15 процентов с преобладанием вкуса аниса, изготовленные путем ароматизации этилового спирта натуральными экстрактами звездчатого аниса (*Illicium verum Hook f.*), зеленого аниса (*Pimpinella anisum L.*), фенхеля (*Foeniculum vulgare Mill.*) или других растений, содержащих такой же основной ароматический компонент, одним из следующих процессов: мацерации указанных растений, и (или) дистилляции, и (или) повторной дистилляции этилового спирта с добавлением или без добавления вышеуказанных семян или других элементов указанных растений, и (или) добавлением дистиллированных натуральных экстрактов анисовых растений или других растений, с добавлением натуральных или идентичных натуральным ароматизаторов указанных растений;

бальзам - спиртной напиток крепостью не менее 30 процентов и содержанием общего экстракта (содержанием сухих веществ) не менее 50 г/дм^3, темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленный из ингредиентов, в состав которых могут входить лекарственные растения и пищевые красители;

беренбург - спиртной напиток крепостью не менее 30 процентов, с преобладанием аромата корня горечавки, изготовленный путем ароматизации этилового спирта одним из следующих процессов: мацерацией фруктов, растений, или частей фруктов или растений, с добавлением дистиллята корня горечавки (*Gentiana lutea L.*), плодов можжевельника (*Juniperus communis L.*) и (или) лаврового листа (*Laurus nobilis L.*), с добавлением сахара до содержания не более 20 г в литре напитка, имеющий цвет от светло-коричневого до темно-коричневого; с добавлением или без добавления натуральных или идентичных натуральным ароматическими веществ;

биттер – спиртной напиток с горьким вкусом крепостью не менее 15 процентов, с преобладающим горьким вкусом, изготовленный путем ароматизации ректификованного этилового спирта натуральными или идентичными натуральным ароматическими веществами;

виски - спиртной напиток крепостью не менее 40 процентов, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций бражки до крепости не более 94,8 процента, таким образом, чтобы дистиллят имел аромат и вкус используемого сырья, с добавлением в выдержанный в течение не менее трех лет в дубовых бочках вместимостью не более 700 литров дистиллят воды и (или) карамели (колера);

джейст (с названием использованного сырья) - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента, изготовленный без добавления ароматических веществ путем мацерации не ферментированных (несброженных) фруктов и ягод, а

также овощей, орехов, трав, лепестков розы или другого растительного сырья в ректификованном этиловом спирте с последующей дистилляцией до крепости не более 86 процентов и добавлением в дистиллят воды;

дженшиан - спиртной напиток из корней горечавки крепостью не менее 37,5 процента, изготовленный без добавления ароматических веществ путем дистилляции сброженных корней горечавки с добавлением ректификованного этилового спирта;

джин - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом можжевельника, изготовленный из ректификованного этилового спирта, полученного путем его ароматизации плодами можжевельника (*Juniperus communis L.*), либо натуральными или идентичными натуральным ароматическими веществами;

дистиллированный джин – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом можжевельника, изготовленный одним из следующих процессов: повторной дистилляции ректификованного этилового спирта с добавленными плодами растений, в том числе можжевельника до крепости не менее 96 процентов либо смешиванием указанного дистиллята с ректификованным этиловым спиртом с добавлением или без добавления натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

лондонский джин – дистиллированный джин с содержанием сахара не более 0,1 г в литре напитка, произведенный смешиванием изготовленного как для дистиллированного джина повторного дистиллята крепостью не более 70 процентов и ректификованного этилового спирта, с добавлением растительного сырья и без добавления красителей, при условии использования повторного дистиллята и ректификованного этилового спирта содержащих не более 0,05 г метилового спирта в литре безводного спирта;

зерновой спиртной напиток – спиртной напиток, крепостью не менее 35 процентов, изготовленный путем дистилляции бражки, полученной из целых зерен злаковых культур, со вкусом и ароматом использованного сырья, без добавления ректификованного этилового спирта, ароматических веществ, с добавлением или без добавления колера;

ликёр - спиртной напиток крепостью не менее 14 процентов, изготовленный ароматизацией ректификованного этилового спирта или иных спиртных напитков, с добавлением сахарсодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или продуктов питания, в том числе молока и молочной продукции, вина, натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ, с содержанием сахара: не менее 70 г в литре вишневого ликёра, изготовленного из этилового спирта, полученного из вишни или не менее 80 г в литре ликёра из горечавки или подобных растений, которые являются единственным ароматическим сырьем, а также не менее 100 г в литре ликера, изготовленного в иных случаях. Ароматические вещества не применяют: для ликёров фруктовых из черной смородины, вишни, малины, ежевики, черники, цитрусовых, шелковицы, арктической ежевики, голубики, брусники, облепихи, ананаса, для растительных ликёров из мяты, горечавки, аниса, альпийской полыни, лекарственных трав;

гиньоле – ликёр, изготовленный путем мацерации черешни в ректификованном этиловом спирте с возможным использованием натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

ликёр крепкий – ликер крепостью не менее 35 процентов и содержанием сахара не менее 250 г в литре напитка, изготовленный с добавлением ингредиентов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации;

ликёр десертный – ликер крепостью не более 35 процентов и содержанием сахара не менее 100 г в литре напитка;

ликёр эмульсионный – ликер с содержанием сахара не менее 150 г в литре напитка, непрозрачный без посторонних включений, изготовленный с добавлением продуктов питания, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе молока, сливок, яиц;

ликёр яичный – ликер с содержанием сахара не менее 150 г в литре напитка, изготовленный из дистиллята и (или) спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц (не менее 140 г в литре готового продукта), белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных ароматических веществ;

ликёр с использованием яиц – ликёр с содержанием сахара не менее 150 г в литре напитка, яичного желтка не менее 70 г в литре напитка, изготовленный с добавлением или без добавления сахара, меда и (или) натуральных ароматических веществ;

крем - ликёр с содержанием сахара не менее 250 г в литре напитка, изготовленный из фруктового (плодово-ягодного) сырья с добавлением ароматических веществ и ингредиентов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации;

крем из черной смородины – ликёр с содержанием сахара не менее 400 граммов в литре, изготовленный из черной смородины с использованием натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

мараскино – ликёр крепостью не менее 24 процентов, бесцветный, аромат которого определен дистиллятом вишни мараска и (или) продукта мацерации вишен мараска в ректификованном этиловом спирте, с содержанием сахара не менее 250 г в литре, с возможным использованием натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

ночино - ликёр крепостью не менее 30 процентов, аромат которого определен дистиллятом целых грецких орехов (*Juglans regia L.*) и (или) продукта мацерации грецких орехов в ректификованном этиловом спирте, с содержанием сахара не менее 100 г в литре, с возможным использованием натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

пунш – ликёр крепостью не более 20 процентов и содержанием сахара не менее 300 и не более 400 г в литре, изготовляемый из ректификованного этилового спирта с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, настоев эфиромасличного сырья;

пунш с ромом – ликёр, изготовленный из рома, с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, настоев эфиромасличного сырья и идентичных натуральным ароматических веществ;

самбука – ликёр крепостью не менее 38 процентов, бесцветный, содержащий дистиллят зеленого аниса (*Pimpinella anisum L.*), звездчатого аниса (*Illicium verum L*), с содержанием сахара не менее 350 граммов в литре, с содержанием натурального анетола не менее 1 г и не более 2 г в литре напитка, изготовленный с добавлением или без добавления натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

терновый джин – ликёр крепостью не менее 25 процентов, изготовленный путем мацерации слив в джине с добавлением или без добавления сливового сока, с добавлением или без добавления натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

пастис – спиртной напиток крепостью не менее 40 процентов, содержащий натуральные экстракты из солодкового корня (*Glycyrrhiza spp.),* обусловливающие содержание халконов (глицирризиновой кислоты) не менее 0,05 и не более 0,5 г, анетола не менее 1,5 и не более 2 г, а также сахара не более 100 г в литре напитка, изготовленный с добавлением или без добавления натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

марсельский пастис – пастис крепостью не менее 45 процентов и содержанием анетола 2 г в литре напитка;

мистра – спиртной напиток крепостью не менее 40 и не более 47 процентов, бесцветный, ароматизированный анисом или натуральным анетолом, с содержанием анетола не менее 1 и не более 2 г в литре готового напитка, изготовленный без добавления сахара, с добавлением или без добавления дистиллята ароматических трав, натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

медовый нектар – спиртной напиток крепостью не менее 22 процентов, в котором содержание этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения медового сусла, составляет не менее 30 процентов от общего содержания этилового спирта, изготовленный путем ароматизации смеси перебродившего медового сусла, дистиллята меда, с добавлением или без добавления этилового спирта, меда, натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

мескаль - спиртной напиток крепостью не менее 38 и не более 43 процентов, изготовленный без добавления сахара путем двойной перегонки сброженного сока агавы вида *Agava cupreata, Agava potatorum, Agava wislizeni*;

текила - мескаль, изготовленный из сердцевины листьев агавы *Agave tequilana Weber*, в котором содержание этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения сока агавы, составляет не менее 51 процента от общего содержания этилового спирта;

наливка - спиртной напиток крепостью не менее 18 и не более 20 процентов с содержанием сахара не менее 250 и не более 400 г в литре, изготовленный из спиртованных соков, морсов и настоев из плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации;

настойки – спиртные напитки крепостью не менее 16 и не более 60 процентов с содержанием сахара не более 300 г в литре, изготовленные с использованием ингредиентов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации;

настойка горькая - настойка крепостью не менее 30 и не более 60 процентов с содержанием сахара не более 30 г в литре, изготовленная с использованием ингредиентов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации, придающих привкус горечи;

настойка горькая слабоградусная - настойка горькая крепостью не менее 25 и не более 29 процентов;

настойка полусладкая - настойка крепостью не менее 30 и не более 40 процентов с содержанием сахара не менее 40 и не более 100 г в литре;

настойка полусладкая слабоградусная - настойка полусладкая крепостью не менее 20 и не более 29 процентов с содержанием сахара не менее 40 и не более 100 г в литре;

настойка сладкая — настойка крепостью не менее 16 и не более 25 процентов с содержанием сахара не менее 80 и не более 300 г в литре;

напиток десертный - спиртной напиток крепостью не менее 12 и не более 16 процентов с содержанием сахара не менее 140 и не более 300 г в литре, изготовленный из полуфабрикатов с добавлением ингредиентов;

ром – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента, изготавливаемый одним из следующих процессов: путем дистилляции сброженных патоки, сока сахарного тростника, сиропов, получаемых при производстве тростникового сахара, до крепости не более 96 процентов, без добавления ректификованного этилового спирта, подслащивающих веществ, ароматических веществ, с последующей выдержкой полученного дистиллята в дубовых или иных бочках с добавлением или без добавления сахарного колера (карамели) в дистиллят; либо путем дистилляции сброженного сока сахарного тростника, с присутствием в дистилляте не менее 2,25 г специфических ароматических летучих веществ в литре безводного спирта с последующей выдержкой полученного дистиллята в дубовых или иных бочках;

ром-смесь – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента, изготавливаемой смешиванием рома и ректификованного этилового спирта, при условии, что не менее 5 процентов этилового спирта спиртного напитка получено из рома;

слабоалкогольный напиток - спиртной напиток крепостью не более 7 процентов, изготовленный с использованием питьевой или минеральной воды с общей минерализацией не более 1 г в литре, содержащий ингредиенты, использование которых предусмотрено техническими документами, в том числе сахарсодержащие вещества, кислоту, диоксид (двуокись) углерода, настои, экстракты фруктов, плодов, ягод, 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;

слабоалкогольный напиток брожения – слабоалкогольный напиток, изготовленный путём спиртового брожения сусла из пищевого сырья или продуктов его переработки, содержащий этиловый спирт и диоксид (двуокись) углерода, образовавшиеся в результате сбраживания сусла;

медовуха - слабоалкогольный напиток брожения, изготавливаемый путем спиртового брожения сусла, содержащего не менее 8 процентов меда, с

использованием или без использования меда и иных продуктов пчеловодства, включая мед в сотах, прополис, забрус, маточное пчелиное молочко и др., растительного сырья, с добавлением или без добавления натуральных сахаросодержащих веществ;

сливовица – спиртной напиток, изготовленный путем добавления к сливовому дистилляту до 30 процентов объема ректификованного этилового спирта перед окончанием его дистилляции;

спиртной напиток из топинамбура – спиртной напиток крепостью не менее 38 процентов, изготовленный дистилляцией сброженных клубней топинамбура (*Helianthus tuberosus L.*) до содержания этилового спирта не более 86 процентов объема дистиллята, без добавления ароматических веществ, ректификованного этилового спирта, с добавлением или без добавления сахарного колера для улучшения цвета;

спиртной напиток (указывается название фрукта), полученный мацерацией и дистилляцией – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента, изготовленый мацерацией частично сброженных или несброженных фруктов (банана, плодов пассифлоры, яблока Цитеры (желтой сливы), сливы момбин (ямайской)) или ягод (ежевики, земляники, черники, малины, красной смородины, терна, рябины садовой, падуба (остролиста), рябины-глоговины, бузины, шиповника, черной смородины) в ректификованном этиловом спирте, при условии добавления не более 20 литров ректификованного этилового спирта или дистиллята из этого фрукта (ягод) на 100 кг фрукта (ягод) с последующей дистилляцией до крепости не более 86 процентов;

спиртной напиток, ароматизированный плодами можжевельника (можжевеловая настойка) - спиртной напиток крепостью не менее 30 процентов со вкусом и ароматом можжевельника, изготовленный путем ароматизации плодами можжевельника (*Juniperus communis L.* и (или) *Juniperus oxicedrus L.*) ректификованного этилового спирта или дистиллята, изготовленного из злаков, с добавлением натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

спиртные напитки, ароматизированные тмином - спиртные напитки крепостью не менее 30 процентов с преобладающим вкусом тмина, изготовленный ароматизацией тмином (*Carum carvi L.*) ректификованного этилового спирта, с добавлением или без добавления натуральных или идентичных натуральным ароматических веществ;

таффия – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента, изготавливаемый одним из следующих процессов: путем дистилляции сброженных патоки, сока сахарного тростника, сиропов, получаемых при производстве тростникового сахара, до крепости не более 96 процентов, без добавления ректификованного этилового спирта, подслащивающих веществ, ароматических веществ, без последующей выдержки, с добавлением или без добавления сахарного колера (карамели) в дистиллят; либо путем дистилляции сброженного сока сахарного тростника, с присутствием в дистилляте не менее 2,25 г специфических ароматических летучих веществ в литре безводного спирта, без последующей выдержки;

фруктовый спиртной напиток – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента, изготовленный дистилляцией до крепости не более 86 процентов сброженных фруктов, ягод с косточками или без косточек, сусла из фруктов ягод, овощей, с ароматом и вкусом сырья, без добавления ароматических веществ;

ароматный этиловый спирт – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 60 и не более 80 процентов, изготовленная дистилляцией эфиромасличного и (или) плодово-ягодного сырья, а также полученных из указанного сырья настоев, соков, морсов;

бражка – используемая в качестве сырья для дальнейшей дистилляции или ректификации, спиртосодержащая пищевая продукция, содержащая образовавшийся в процессе брожения дрожжами зернового сусла или сусла из солода зерновых культур, этиловый спирт и продукты метаболизма дрожжей;

вода исправленная – вода приготовленная способами умягчения, обессоливания, обезжелезивания или фильтрования до содержания в ней минеральных и органических веществ, установленных в Таблицах № 9 -10;

головная фракция этилового спирта – отход спиртового производства, образующийся при ректификации бражки, спирта - сырца, имеющий повышенную концентрацию метанола, эфиров и альдегидов;

мезга – измельченная плодово-ягодная масса, предназначенная для извлечения сока или настаивания (мацерации);

меласса (патока) - продукт сахарного производства, сиропообразная жидкость темно-бурого цвета со специфическим запахом, с содержанием сухих веществ не менее 75 процентов и сахара не менее 44 процентов объема продукции;

ректификация спирта-сырца – получение ректификованного этилового спирта из этилового спирта-сырца с помощью ректификационной установки;

винодельческая продукция - алкогольная и спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 1,5 процента, изготовленная в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда, фруктов, или меда, их сусел с последующей перегонкой продуктов брожения и выдержкой или без выдержки, полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, фруктов, меда или их сусел с добавлением или без добавления одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного спирта, ректификованного виноградного или фруктового спиртов, винного, виноградного, фруктового или медового дистиллятов, сахарсодержащих продуктов, пищевых добавок, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации, вспомогательных материалов, диоксида (двуокиси) углерода, указанных в технических документах на алкогольную продукцию;

винодельческая продукция наливом – винодельческая продукция, прошедшая все необходимые стадии технологической обработки (обработанная) или не прошедшая их полностью или частично (необработанная), разлитая в производственную или транспортную тару, предназначенная для розлива в потребительскую тару или производства других видов винодельческой продукции, или иной продукции, не подлежащая реализации населению как готовый продукт, в том числе виноматериалы (вино наливом). Вино сухое фруктовое наливом,

предназначенное для производства яблочного дистиллята для яблочного бренди или фруктового дистиллята, перед фракционной перегонкой, может быть подвергнуто спиртованию одноименным фруктовым дистиллятом до крепости от 18 до 24 процентов;

винодельческая продукция наливом обработанная - винодельческая продукция наливом, прошедшая все необходимые стадии технологической обработки, предназначенная для розлива в потребительскую тару после контрольного фильтрования, за исключением дистиллятов, или для производства винодельческой продукции, или продукции, не относящейся к винодельческой;

винодельческая продукция наливом необработанная - винодельческая продукция наливом, не прошедшая все необходимые стадии технологической обработки или прошедшая их частично, предназначенная к завершению технологического цикла и последующего розлива в потребительскую тару, за исключением дистиллятов, или для производства винодельческой продукции, или продукции, не относящейся к винодельческой;

вино - винодельческая продукция крепостью от 7 до 22 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения целых, дробленых или частично обезвоженных ягод винограда, фруктов, виноградного или фруктового сусла, с добавлением или без добавления концентрированного виноградного или фруктового сусла, ректификованного концентрированного виноградного или фруктового сусла, винного дистиллята, ректификованного винного дистиллята, дистиллята виноградного происхождения либо ректификованного дистиллята виноградного происхождения с использованием предусмотренных в регламенте и в технических документах технологических приемов для придания отдельным видам вин характерных органолептических свойств. Вино подразделяется на натуральное вино (виноградное и фруктовое) и ликёрное вино;

вино с защищенным географическим указанием – вино, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной техническими документами смеси сортов вида *Vitis vinifera* или из сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов вида *Vitis vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, не менее 85 процентов от всего количества используемого для производства вина винограда, который произрастает и перерабатывается в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами, устанавливаемыми Федеральной службой по регулированию алкогольного рынка (далее – Росалкогольрегулирование) и указанными в технический документах;

вино (вид вина) **с защищенным наименованием по происхождению** – вино, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной техническими документами смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera,* который произрастает и перерабатывается в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее свойствами, которые

определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) людскими факторами;

вино выдержанное - вино с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 месяцев в емкостях, кроме дубовых бочек, или не менее 6 месяцев в дубовых бочках; крепленое вино с обязательной выдержкой до розлива не менее 18 месяцев в емкостях кроме дубовых бочек; игристое вино или игристое вино высокого качества, изготовленное резервуарным методом и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее 6 месяцев, а изготовленное классическим методом – не менее 9 месяцев;

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

вино ликёрное - вино крепостью от 15 до 22 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением винного дистиллята, ректификованного винного дистиллята, дистиллята виноградного происхождения ректификованного дистиллята виноградного происхождения, сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного;

вино натуральное - вино, изготовленное сбраживанием целых, дробленых, частично обезвоженных ягод винограда, фруктов одного или нескольких сортов, виноградного или фруктового сусла, мезги, содержащее этиловый спирт, образовавшийся в процессе их брожения, в том числе игристое вино, вино виноградное столовое и вино фруктовое столовое;

вино виноградное столовое – вино натуральное крепостью от 8 до 16,5 процента изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла;

вино фруктовое столовое – вино натуральное крепостью не более 15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного брожения дробленых фруктов (одного вида или нескольких видов) или фруктового сусла;

вино фруктовое игристое – вино фруктовое крепостью от 8,5 до 12,5 процента, насыщенный диоксидом (двуокисью) углерода в результате брожения фруктового сусла или вторичного брожения столового фруктового вина наливом, с добавлением сахаросодержащих продуктов, с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°С;

вино фруктовое игристое жемчужное – вино фруктовое игристое с давлением двуокиси (диоксида) углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°С;

вино игристое - вино крепостью от 6 до 13,5 процента, насыщенное диоксидом (двуокисью) углерода в результате полного или неполного брожения виноградного сусла или вторичного брожения вина наливом в герметичных сосудах под давлением с добавлением экспедиционного ликера и давлением двуокиси (диоксида) углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°С.;

вино игристое высокого качества – вино игристое крепостью от 10,5 до 13 процентов, давлением диоксида (двуокиси) углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20°С, насыщенное диоксидом углерода в результате вторичного брожения вина

наливом, изготовленного из винограда определенного сорта или смеси определенных сортов винограда вида *Vitis vinifera*;

вино игристое жемчужное - игристое вино крепостью от 7 до 12,5 процента, насыщенное диоксидом углерода в результате полного или неполного брожения виноградного сусла или вторичного брожения вина наливом и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 кПа до 250 кПа при 20°С. Игристые жемчужные вина по цвету могут быть белыми, розовыми, красными;

вино коллекционное игристое - выдержанное игристое вино высокого качества выдержанное, изготовленное классическим методом (вторичным брожения вина наливом в бутылке) и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее трех лет;

вино молодое – вино, реализуемое в течение 90 суток после завершения процесса спиртового брожения;

вино «под пленкой» – вино, технологическим процессом которого предусмотрено после полного сбраживания сусла старение в контакте с воздухом при развитии пленки специальными дрожжами на свободной поверхности вина. В случае добавления винного дистиллята, виноградного концентрированного сусла, ректификованного виноградного концентрированного сусла крепость 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, концентрация диоксида углерода в котором не превышает концентрации, равновесной атмосферному давлению;

шампанское российское – произведенное на территории Российской Федерации игристое вино крепостью от 10,5 до 13 процентов и давлением двуокиси (диоксида) углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20°С, насыщенное диоксидом углерода в результате вторичного брожения в герметичных сосудах столовых вин наливом, выработанных по специальной технологии из установленных Росалкогольрегулированием сортов винограда;

бренди – винодельческая продукция крепостью не менее 36 процентов, изготовленная дистилляцией сухого вина наливом или дистилляцией сухого вина наливом с добавленным винным дистиллятом для бренди или из винного дистиллята для бренди;

бренди трехлетний – бренди, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба;

бренди четырехлетний – бренди, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее четырех лет в контакте с древесиной дуба;

бренди пятилетний – бренди, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее пяти лет в контакте с древесиной дуба;

бренди высокого качества – бренди крепостью не менее 40 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее шести лет в контакте с древесиной дуба;

бренди высокого качества выдержанный – бренди крепостью не менее 40 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее восьми лет в контакте с древесиной дуба;

бренди высокого качества старый – бренди крепостью не менее 40 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее десяти лет в контакте с древесиной дуба;

бренди высокого качества очень старый – бренди крепостью не менее 40 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее двадцати лет в контакте с древесиной дуба;

бренди высокого качества коллекционный – бренди, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее шести лет, и дополнительно выдержанный изготовителем в бутылках не менее трех лет;

бренди высокого качества с защищенным географическим указанием – бренди высокого качества с указанием места происхождения, изготовленный из выдержанных винных дистиллятов для бренди, полученных фракционной дистилляцией сухого вина наливом, произведенного 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, устанавливаемыми Росалкогольрегулированием и указанными в технический документах;

бренди фруктовый – винодельческий продукт крепостью не менее 37,5 процента, изготовленный дистилляцией сухого столового фруктового винного напитка наливом или сухого фруктового столового винного напитка наливом с добавлением одноименного фруктового дистиллята или из фруктового дистиллята;

бренди яблочный – фруктовый бренди, изготовленный из яблочного дистиллята для яблочного бренди, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее одного года;

бренди яблочный коллекционный – яблочный бренди, изготовленный из яблочного дистиллята для яблочного бренди, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее шести лет, и дополнительно выдержанный в бутылках не менее трех лет;

виноград - ягоды виноградной лозы, используемые для приготовления винодельческой продукции в стадии технической зрелости или слегка увяленный, относящийся к виду Vitis vinifera или происходящий от скрещивания сортов винограда вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, способный к спиртовому брожению;

водка виноградная - винодельческая продукция крепостью от 37,5 до 55 процентов, изготовленная из ректификованного виноградного спирта с добавлением в отдельности или в сочетании винного спирта, винного дистиллята, сахарсодержащих продуктов или без их добавления, имеющий вкус и аромат используемых продуктов;

водка медовая – винодельческая продукция крепостью от 35 до 55 процентов, изготовленная перегонкой сброженного медового сусла с последующим добавлением или без добавления меда, и (или) карамелизированного сахара для усиления цвета, имеющий аромат и вкус меда;

водка фруктовая - винодельческая продукция крепостью от 37,5 до 55 процентов, изготовленная из ректификованного фруктового спирта с добавлением или без добавления фруктового дистиллята, сахарсодержащих продуктов и имеющий вкус и аромат используемых продуктов;

дистиллят виноградного происхождения - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью от 52 до 86 процентов, изготовленная перегонкой в отдельности или в сочетании сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма;

дистиллят виноградного происхождения ректификованный - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью более 86 и не более 96 процентов, изготовленная перегонкой в отдельности или в сочетании сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма;

дистиллят винный – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью от 52 до 86 процентов, изготовленная перегонкой сухого вина наливом или сухого вина наливом с добавлением винного дистиллята или дистиллята винного ректификованного, имеющая аромат и вкус используемых продуктов;

дистиллят винный ректификованный – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью более 86 и не более 96 процентов, изготовленная перегонкой сухого вина наливом или сухого вина наливом с добавлением винного дистиллята или винного дистиллята ректификованного;

дистиллят винный для бренди – винный дистиллят крепостью от 55 до 70 процентов, изготовленный фракционной перегонкой сухого вина наливом крепостью не менее 8,5 процента, полученного из определенного техническими документами винограда, сортов винограда вида *Vitis vinifera*, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба или дубовой таре вместимостью более 1000 $дм^3$ не менее одного года или 6 месяцев в дубовых бочках вместимостью менее 1000 $дм^3$ или не находившийся в контакте с древесиной дуба;

дистиллят винный выдержанный для бренди – винный дистиллят для бренди, полученный путем выдержки молодого винного дистиллята для бренди в контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

дистиллят винный молодой для бренди – винный дистиллят для бренди крепостью от 62 до 70 процентов, не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

дистиллят коньячный - винный дистиллят крепостью от 55 процентов до 70 процентов, полученный фракционированной дистилляцией (перегонкой) столового вина наливом, произведенного из винограда вида Vitis vinifera, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба;

дистиллят медовый – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью от 52 до 86 процентов, изготовленная перегонкой сброженного медового сусла или

столового медового винного напитка наливом или крепленого медового винного напитка;

дистиллят фруктовый – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью от 52 до 86 процентов, изготовленная перегонкой сухого столового фруктового винного напитка наливом, фруктового спирта-сырца, сброженных фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков. Дистиллят фруктовый может иметь наименование вида фрукта, из которого он изготовлен (например, дистиллят сливовый);

дистиллят яблочный для яблочного бренди – фруктовый дистиллят крепостью от 55 до 70 процентов, изготовленный фракционной перегонкой яблочного винного напитка и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба;

дистиллят яблочный – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 37,5 процента, изготовленная из яблочного дистиллята для яблочного бренди, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее одного года;

дистиллят яблочный выдержанный для яблочного бренди – яблочный дистиллят для яблочного бренди, полученный путем выдержки молодого яблочного дистиллята для яблочного бренди в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди – яблочный дистиллят для яблочного бренди крепостью от 62 до 70 процентов, не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

кальвадосный дистиллят - фруктовый дистиллят крепостью от 55 процентов до 70 процентов, изготовленный фракционной перегонкой яблочного вина наливом и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

забрус - крышечки медовых сотов, содержащие воск, прополис, мед, пыльцу, секрет слюнных желез пчел;

кальвадос российский - произведенная на территории Российской Федерации винодельческая продукция крепостью от 38 до 40 процентов, изготовленная из кальвадосного дистиллята;

коктейль винный - винодельческая продукция крепостью от 2,5 до 8,5 процента, содержащая не менее 50 процентов вина наливом и (или) столового медового винного напитка наливом, изготовленная с добавлением сахаросодержащих веществ, натуральных или идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды, полученная без насыщения или насыщением двуокисью (диоксидом) углерода, с давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°С;

коньяк российский - винодельческая продукция, произведенная на территории Российской Федерации крепостью от 40 до 45 процентов, изготовленная из коньячных дистиллятов, полученных фракционной дистилляцией (перегонкой) столового вина наливом, произведенного из установленных в технических документах сортов винограда, выращенного на территории Российской Федерации вида Vitis vinifera, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее трех лет;

мёд – натуральный сахарсодержащий продукт, вырабатываемый медоносными пчелами *Apis mellifera* из нектара растений или из выделений на их листьях и стеблях;

винный напиток – винодельческая продукция крепостью от 1,5 до 22 процентов с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, содержащая не менее 50 процентов вина наливом, и (или) винного напитка, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, и (или) винного спирта и (или) ректификованного виноградного спирта, и (или) ректификованного фруктового спирта, и (или) спиртованных виноградного или фруктового сусла, и (или) винного дистиллята, и (или) фруктового дистиллятов, и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) натуральных вкусоароматических веществ, и (или) идентичных натуральным вкусоароматических веществ, и (или) пищевых красителей, и (или) воды;

винный напиток ароматизированный – винный напиток крепостью от 14,5 до 22 процентов. Допускается использование идентичных натуральным вкусоароматических веществ «ванилин», «миндаль», «абрикос», «яйцо». При изготовлении винного напитка ароматизированного «Вермут» основными вкусоароматическими компонентами являются вещества, производные от полыни рода *Artemisia*;

винный напиток газированный - винодельческая продукция крепостью от 8,5 до 12,5 процента, полученная путем искусственного насыщения двуокисью (диоксидом) углерода вина наливом, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°С;

винный напиток газированный жемчужный – винодельческая продукция газированная крепостью от 7 до 12,5 процента, с общей объемной долей этилового спирта не менее 9 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 кПа до 250 кПа при 20°С;

винный напиток медовый – винный напиток, изготовленный в результате полного или неполного брожения медового сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, медового дистиллята, фруктового дистиллята, ректификованного фруктового спирта, меда, концентрированного фруктового сока, карамелизованного сахара для корректировки цвета, двуокиси (диоксида) углерода, имеющий преобладающие аромат и вкус меда. Допускается использование до 30 процентов свежих фруктовых сусел, спиртованных фруктовых соков;

винный напиток медовый газированный – винный напиток крепостью от 8,5 до 12,5 процента, с давлением диоксида (двуокиси) углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°С, изготовленный путем искусственного насыщения столового медового винного напитка двуокисью (диоксидом) углерода;

винный напиток медовый крепленый – винный напиток крепостью от 15 до 22 процентов, изготовленный в результате полного или неполного брожения медового сусла с добавлением или без добавления меда, или из сброженного медового сусла с добавлением или без добавления концентрированного фруктового сока, с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного фруктового спирта, фруктового дистиллята, медового

дистиллята. Допускается использование до 30 процентов сусла фруктового спиртованного;

винный напиток медовый низкоалкогольный – винный напиток крепостью не более 8,5 процента, изготовленный в результате полного или неполного брожения медового сусла с последующим добавлением меда или без его добавления, ненасыщенный или насыщенный двуокисью (диоксидом) углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°С. Допускается добавлять в медовое сусло до 30 процентов свежего фруктового сусла и (или) восстановленных фруктовых соков;

винный напиток медовый столовый – винный напиток крепостью от 8,5 до 15 процента, изготовленный в результате полного или неполного брожения медового сусла с последующим добавлением меда или без его добавления. Допускается добавлять в медовое сусло до 30 процентов свежего фруктового сусла и (или) восстановленных фруктовых соков;

винный напиток фруктовый – винный напиток, изготовленный в результате полного или неполного брожения дробленых фруктов (одного вида или нескольких видов) или фруктового сусла, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или ректификованного фруктового спирта, или фруктового дистиллята, или спиртованных фруктовых сусел, сахаросодержащих продуктов, натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ, без добавления или с добавлением двуокиси (диоксида) углерода, или насыщением двуокисью (диоксидом) углерода в результате брожения фруктового сусла в герметических сосудах под давлением с использованием указанных в технических документах технологических приемов для придания ему характерных органолептических свойств. Фруктовый винный напиток, изготовленный из фруктов одного или нескольких сортов, одного вида, относится к видовым фруктовым винным напиткам, а изготовленный с использованием фруктов нескольких видов - к купажным фруктовым винным напиткам;

винный напиток фруктовый ароматизированный – винный напиток крепостью не менее 14,5 процентов, изготовленный из столового фруктового вина наливом, и (или) из крепленого фруктового винного напитка наливом, с добавлением натуральных вкусоароматических веществ, ректификованного этилового спирта, и (или) ректификованного фруктового спирта, и (или) фруктового дистиллята, и (или) спиртованного фруктового сусла, и (или) сахаросодержащих продуктов;

винный напиток фруктовый газированный - винный напиток фруктовый крепостью от 8,5 до 12,5 процента, изготовленный из столового фруктового вина наливом с добавлением двуокиси (диоксидом) углерода, с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°С;

винный напиток фруктовый газированный жемчужный - винный напиток фруктовый газированный с давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°С;

винный напиток фруктовый крепленый - винный напиток фруктовый крепостью не менее 15 процентов, изготовленный в результате брожения фруктового сусла, фруктов, столового фруктового вина наливом, с добавлением

ректификованного этилового спирта и (или) или ректификованного фруктового спирта, и (или) фруктового дистиллята, и (или) спиртованного фруктового сусла, и (или) сахаросодержащих продуктов;

винный напиток фруктовый низкоалкогольный – винный напиток фруктовый крепостью не более 8,5 процента, изготовленный в результате полного или неполного брожения фруктового сусла, фруктов, без добавления или с добавлением двуокиси (диоксида) углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения фруктового сусла и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 кПа до 250 кПа при 20°С;

винный напиток фруктовый столовый - винный напиток фруктовый крепостью не более 15 процентов, изготовленный в результате полного или неполного брожения фруктов, фруктового сусла, с добавлением сахаросодержащих продуктов;

вермут - винный напиток ароматизированный, в котором характерные органолептические свойства достигаются с использованием веществ, содержащихся в полыни (*Artemisia*), с добавлением карамелизованного сахара, сахар-песка, рафинированного сахар-песка, белого сахара, виноградного сусла, ректификованного виноградного сусла и (или) концентрированного виноградного сусла;

пуаре – винодельческая продукция крепостью не более 6 процентов, изготовленная из грушёвого сусла, из сброженного восстановленного грушёвого сока, без добавления или с добавлением двуокиси (диоксида) углерода, или насыщением диоксидом углерода в результате вторичного брожения сброженного грушёвого сусла, с давлением диоксида углерода в бутылках от 100 до 250 кПа при 20°С.

сидр - винодельческая продукция крепостью не более 6 процентов, изготовленная из яблочного сусла, сброженного восстановленного яблочного сока, без добавления или с добавлением двуокиси (диоксида) углерода или насыщением диоксидом углерода в результате вторичного брожения яблочного вина наливом, и давлением двуокиси (диоксида) углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°С;

фрукты в вине (фруктовом вине) – винодельческая продукция крепостью от 15 до 22 процентов, содержащая фрукты, массовая доля которых составляет от 20 до 60 процентов, залитые вином;

напиток виноградный крепкий – винодельческая продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная из виноградных и (или) винных дистиллятов с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

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

напиток фруктовый крепкий – винодельческая продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная из фруктовых дистиллятов с добавлением или без

добавления ректификованного фруктового спирта, сахаросодержащих продуктов и имеющая вкус и аромат используемого сырья;

сусло виноградное – продукция крепостью не более 1 процента, получаемая из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, отделения гребней, стекания, прессования;

сусло виноградное концентрированное – продукция крепостью не более 1 процента, получаемая в результате обезвоживания виноградного сусла, за исключением метода прямого нагревания, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°С, не менее 50,9 процентов;

сусло виноградное концентрированное ректификованное - продукция крепостью не более 1 процента, получаемая в результате обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°С, не менее 61,7 процента, и подвергшаяся указанной в технической документации обработке по удалению избытка кислот и других компонентов, исключая сахар;

сусло виноградное спиртованное (мистель) - винодельческая продукция крепостью от 12 до 25 процентов, изготовленная из виноградного сусла содержащего сахар не менее 14 процентов, с добавлением ректификованного этилового спирта, и (или) ректификованного виноградного спирта, и (или) винного спирта, и (или) винного дистиллята;

сусло медовое – водный раствор меда крепостью не более 1 процента;

сусло фруктовое – продукция крепостью не более 1 процента, получаемая из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования;

сусло фруктовое спиртованное – винодельческая продукция крепостью от 15 до 25 процентов, изготовленная из сусла фруктового с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного фруктового спирта;

фрукты - свежие или частично обезвоженные в целях повышения сахаристости съедобные плоды растений (за исключением винограда), способные к спиртовому брожению;

ароматизация – технологический прием придания определенного аромата алкогольной продукции добавлением натуральных или идентичных натуральным вкусоароматических веществ;

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, но однородной по составу;

выдержка (созревание) – технологический прием протекания физико-химических, биологических или микробиологических превращений в отдельных видах алкогольной продукции, в результате которых алкогольная продукция приобретает новые свойства и характеристики;

купажирование – технологический прием смешивания одного или разных видов алкогольной продукции в целях получения новых свойств и характеристик;

классический метод – технологические приемы формирования пенистых и игристых свойств в игристых винах в процессе его брожения и созревания в стеклянных бутылках;

метод резервуарный производства игристого вина – способ формирования пенистых и игристых свойств в игристых винах в процессе его брожения и созревания в емкостях (резервуарах, акратофорах);

обогащение – технологический прием увеличения натуральной объёмной доли этилового спирта в вине не более, чем на 2 процента добавлением к винограду или к виноградному суслу до брожения или во время брожения сахарозы или ректификованного концентрированного виноградного сусла, или концентрирования сусла обратным осмосом или охлаждением (вымораживанием);

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

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

спиртование – технологический прием добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного дистиллята, фруктового дистиллята, медового дистиллята;

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

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

подслащивание – технологический прием добавления в алкогольную продукцию сахарозы, желтого сахара, сахар-рафинада, декстрозы (глюкозы), глюкозного сиропа, глюкозо-фруктозного сиропа, крахмальной патоки, мальтозной или высокоосахаренной патоки, жидкого сахара, инвертного сахара, сиропа инвертного сахара, фруктозы, ректификованного концентрированного виноградного сусла, концентрированного виноградного сусла, сахарный колер (карамель), мед, сироп из плодов цератонии (рожкового дерева), любых натуральных углеводов, имеющих аналогичные свойства; при производстве винодельческой продукции - сахара-песка, сахара-рафинада, белого сахара, сахарозы, декстрозы, фруктозы, глюкозы, виноградного сусла, концентрированного виноградного сусла, ректификованного концентрированного виноградного сусла, карамелизованного сахара, меда; при производстве вина - концентрированного виноградного или фруктового сусла, ректификованного концентрированного виноградного или фруктового сусла.

созревание (старение) – технологический прием придания алкогольной продукции органолептических свойств вследствие реакций, происходящих при выдерживании в определенных условиях;

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 двуокиси (диоксида) углерода в закрытом аппарате;

доработка (переработка) алкогольной продукции – технологический прием устранения несоответствия продукции требованиям регламента в целях дальнейшего ее использования по назначению или в производстве других видов алкогольной продукции;

наименование алкогольной продукции - слово или группа слов, включая вид алкогольной продукции, предназначенные для обозначения алкогольной продукции, под которым она выпускается в обращение;

наименование алкогольной продукции традиционное – наименование алкогольной продукции, выраженное словом или словами, связанное со способом ее изготовления или конкретным местом, или связанное с событием в истории производства этой продукции;

обозначение вина по содержанию сахара – часть наименования алкогольной продукции, указывающее на содержание сахара в винодельческой продукции;

обозначение вина по цвету - часть наименования алкогольной продукции, указывающее на цвет винодельческой продукции;

пивоваренная продукция – алкогольная продукция, которая произведена из пивоваренного сырья и (или) пива;

пиво – алкогольная продукция, которая произведена из пивоваренного солода, хмеля и (или) продуктов, полученных в результате переработки хмеля (хмелепродуктов), воды, с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматических и вкусовых добавок, с содержанием образовавшегося в процессе брожения пивного сусла этилового спирта;

напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки) – алкогольная продукция крепостью не более 7 процентов, которая произведена из пива, с добавлением или без добавления солода, зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, воды, плодового, ягодного и иного сырья растительного происхождения, продуктов их переработки, хмеля и (или) хмелепродуктов, ароматических и вкусовых добавок, без добавления этилового спирта. Содержание пива в пивных напитках не менее 40 процентов;

пивные дрожжи – дрожжи, относящиеся к семейству *Saccharomycetaceae* и роду *Saccharomyces;*

пивоваренное сырье – пищевая продукция, используемая для приготовления пива или пивных напитков, в том числе пивоваренный солод, специальный пивоваренный солод, концентрат пивного сусла, солодовый экстракт, зернопродукты, хмель, хмелепродукты, сахаросодержащие продукты;

солод – продукция, произведенная из зерна путем его замачивания, проращивания и сушки;

пивоваренный солод – солод, произведенный из пивоваренного ячменя или пшеницы;

специальный пивоваренный солод – солод из пивоваренного ячменя или другого зерна, произведенный с использованием технологических приемов обработки зерна, в том солодоращения в целях получения в солоде или

пивоваренной продукции специфических свойств и характеристик;

пивное сусло – продукция, произведенная из воды и сухих веществ, извлеченных из солода, хмеля и хмелепродуктов;

сусло для пивных напитков – продукция, произведенная из воды и сухих веществ, извлеченных из пивоваренного сырья;

концентрат пивного сусла – продукция, произведенный путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) пивного сусла;

концентрат сусла для пивных напитков – продукция, произведенный путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) сусла для пивных напитков;

солодовый экстракт – продукция, произведенный путем экстрагирования (извлечения) и концентрирования раствора экстрактивных веществ из пивоваренного солода и зерна;

содержание этилового спирта в алкогольной продукции (крепость) – показатель отношения содержащегося в продукции объема этанола к общему объему продукции при температуре 20°С, выраженный в процентах;

общая объемная доля этилового спирта - сумма крепости (объемной доли этилового спирта) и потенциальной объемной доли этилового спирта.

натуральная объемная доля этилового спирта - общая объемная доля этилового спирта в продукте до обогащения;

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;

дистиллят из пищевого сырья – ~~алкогольная~~ спиртосодержащая пищевая продукция, изготовленная конденсацией водноспиртового пара, полученного при перегонке сброженного растительного сырья, содержащего сбраживаемые углеводы;

ингредиент – продукция, присутствующая алкогольной продукции в исходном или измененном вследствие технологических приемов виде;

сахарный колер – продукция (краситель), темно-окрашенный продукт карамелизации сахара;

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

сусло – водный раствор экстрактивных веществ сырья в производстве этилового спирта, пива, медовухи;

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

INS-номер - номер пищевой добавки в Международной цифровой системе INS (International Numbering System) для идентификации пищевых добавок; в странах ЕС номерам предшествует буква Е.

Е-номер - номер пищевой добавки для идентификации пищевых добавок в европейской цифровой системе, используемый Европейском Сообществе и странах Таможенного союза;

прослеживаемость алкогольной продукции – возможность идентифицировать партию алкогольной продукции и документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении алкогольной продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства) алкогольной продукции;

срок годности алкогольной продукции – период времени, в течение которого алкогольная продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям, установленным регламентом, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого алкогольная продукция не пригодна для использования по назначению;

уничтожение алкогольной продукции - приведение не соответствующей требованиям технических регламентов или фальсифицированной алкогольной продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду, способами в соответствии с действующим законодательством;

утилизация алкогольной продукции - действие в отношении не соответствующей требованиям технических регламентов или фальсифицированной алкогольной продукции, направленное на предотвращение использования ее по назначению, включающее переработку продукции на технические цели или ее уничтожение любым технически доступным способом на полигонах бытовых отходов с соблюдением законодательства Российской Федерации;

географическое указание - обозначение, которое идентифицирует алкогольную продукцию как происходящую с территории Российской Федерации или региона или местности на этой территории, где определенное качество, репутация или другие характеристики товара в значительной степени связываются с его географическим происхождением.

наименование места происхождения защищенное - название региона, определенной местности, или, в отдельных случаях, государства, которое используется для описания алкогольной продукции и которое удовлетворяет следующим требованиям:

- характеристики и качество соответствующей алкогольной продукции главным образом или исключительно связаны с данной географической зоной с присущими ей природными и человеческими факторами;

- алкогольная продукция производится только из сырья, выращенного и законодательно разрешенного для изготовления алкогольной продукции в данной географической зоне;

- производство соответствующей алкогольной продукции ограничено данной географической зоной;

- наименование места происхождения алкогольной продукции, произведенной в Российской Федерации, прошло процедуру защиты в уполномоченных органах Российской Федерации;

тара потребительская для алкогольной продукции – единица тары вместимостью не более 20 дм^3, предназначенная для упаковывания и доставки алкогольной продукции потребителю;

типовой образец алкогольной продукции - образец продукции, отобранный от серийно выпускаемой алкогольной продукции или разовой партии продукции, в целях подтверждения её соответствия;

товарно-сопроводительные документы – документы установленной формы, составляемые в процессе производства и оборота алкогольной продукции и содержащие в себе информацию о виде винодельческой продукции, определенные в настоящей статье:

товарно-транспортная накладная;

справка, прилагаемая к товарно-транспортной накладной (для продукции, произведенной в Российской Федерации);

справка, прилагаемая к грузовой таможенной декларации (для импортной продукции);

заверенные копии сертификатов происхождения и качества (для импортной продукции);

свидетельство о государственной регистрации;

декларация о соответствии;

удостоверение о качестве (для продукции, произведённой на территории Российской Федерации).

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

образец контрольный алкогольной продукции - образец продукции, отобранный заявителем от партии продукции, выпускаемой в обращение, в целях решения спорных вопросов между сторонами относительно ее подлинности и соответствия требованиям регламента;

обращение алкогольной продукции - алкогольная продукция, находящаяся на реализации по договорам купли-продажи, включая ввоз (импорт) и вывоз (экспорт) продукции, а также связанные с ними процессы упаковки, маркировки, хранения и транспортировки;

партия алкогольной продукции - определенное количество или объем алкогольной продукции, одного наименования, одной даты выработки, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному национальному стандарту и (или) стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость партии алкогольной продукции.

материалы вспомогательные – материалы, не входящие в состав продукции, но используемые при ее производстве в технологических целях. Перечень вспомогательных материалов определяется уполномоченными органами Российской Федерации;

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

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

реестр уведомлений – ресурс (база данных), содержащий описание и характеристики алкогольной продукции, технологических процессов ее изготовления, производственного контроля, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, маркировки, методы исследований (испытаний) и измерений, необходимые для применения и исполнения регламента;

уведомление о начале обращения алкогольной продукции – документ, содержащий дату начала обращения на территории Российской Федерации алкогольной продукции, а также описание и характеристики алкогольной продукции, описание технологических процессов ее изготовления, производственного контроля, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, маркировки, методы исследований (испытаний) алкогольной продукции.

V. Требования к объектам технического регулирования

11. Алкогольная продукция обращается на территории Российской Федерации при условии:

- соответствия требованиям, установленным регламентом и законодательства Российской Федерации.

- соответствия ее характеристик, технологических процессов ее изготовления, производственного контроля, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, маркировки, указанным в уведомлении о начале обращения алкогольной продукции (далее – уведомление).

12. Уведомитель направляет в Росалкогольрегулирование уведомление на бумажном носителе или в электронном виде по форме и заполненной в порядке, утвержденных Росалкогольрегулированием до выпуска алкогольной продукции в обращение на территории Российской Федерации.

Уведомителем является:

для алкогольной продукции, изготавливаемой на территории Российской Федерации, - изготовитель (производитель) алкогольной продукции;

для алкогольной продукции, изготавливаемой вне территории Российской Федерации, - изготовитель (производитель) или поставщик (импортер) алкогольной продукции.

В случае выявления в уведомлении недостоверной информации, выпуска вобращение алкогольной продукции, не соотвествиующей требованиям регламента, отсутствия государственной регистрации алкогольной продукции, а также обращения на рынке алкогольной продукции с описанием и характеристиками полностью совпадающими с описанием и характеристиками, указанными в

представленном уведомлении, но под другим наименованием, Росалкогольрегулирование принимает решение о недопустимости обращения алкогольной продукции на территории Российской Федерации.

Указанное в настоящем пункте решение в течение трех дней после его принятия направляется Росалкогольрегулированием в письменной форме уведомителю.

Обращение алкогольной продукции на территории Российской Федерации допускается по истечении 30 дней после представления в Росалкогольрегулирование уведомления, при условии отсутствия решения о недопустимости обращения алкогольной продукции на территории Российской Федерации.

Обращение алкогольной продукции на территории Российской Федерации при наличии решения указанного в настоящем пункте не допускается.

Сведения из реестра уведомлений используются заинтересованными лицами в целях идентификации находящейся в обращении алкогольной продукции.

При выявлении несоответствия описания и характеристик алкогольной продукции сведениям содержащихся реестре уведомлений достоверными считаются описание и характеристики, содержащиеся в указанном реестре.

Реестр уведомлений ведёт Росалкогольрегулирование в порядке, утверждённым указанным органом.

В случае проведения Федеральной службой по регулированию алкогольного рынка в соответствии с Федеральным законом "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции" государственного контроля за производством, оборотом, качеством и безопасностью алкогольной продукции, соблюдением законодательства в области производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, в том числе требований настоящего регламента, условий, предусмотренных лицензиями, связанных с производством и оборотом алкогольной продукции, а также за соответствием характеристик алкогольной продукции, технологических процессов ее изготовления, производственного контроля, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, маркировки, информации указанной в уведомлении, к акту проверки прилагаются протоколы или заключения о проведенных в аккредитованной в установленном законодательством Российской Федерации порядке лаборатории указанного органа исполнительной власти либо лаборатории, с которой указанным органом исполнительной власти заключен договор исследований, испытаний и экспертиз алкогольной продукции.

13. Требования к алкогольной продукции установлены в Приложениях 1, 2 и 3 к регламенту.

В алкогольной продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

14. Сроки годности и условия хранения алкогольной продукции устанавливаются изготовителем таким образом, чтобы алкогольная продукция соответствовала требованиям регламента и техническим документам в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

15. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с алкогольной продукцией, применяются соответствующие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

16. Укупорочные средства применяются, обеспечивающие герметичность потребительской тары и сохранность потребительских свойств алкогольной продукции, в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

17. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость.

18. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей алкогольной продукции, осуществляют процессы ее производства и обращения таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом.

19. Требования к алкогольной продукции в процессе ее производства и обращения изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей алкогольной продукции, обеспечиваются посредством:

1) выбора необходимых для обеспечения требований к алкогольной продукции технологических процессов производства;

2) выбора исключающей загрязнение сырья и алкогольной продукции последовательности и поточности технологических процессов производства и обращения алкогольной продукции;

3) определения при производстве алкогольной продукции контролируемых технологических процессов и их этапов в программах производственного контроля;

4) проведения средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля, контроля за сырьем, упаковочными материалами, технологическими средствами и вспомогательными материалами, используемыми при производстве алкогольной продукции;

5) проведения контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство алкогольной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента;

6) обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических процессов и результатов контроля алкогольной продукции;

7) соблюдения условий хранения и перевозки алкогольной продукции;

8) содержания производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства алкогольной продукции, в состоянии, исключающим загрязнение алкогольной продукции;

9) выбора способов соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности алкогольной продукции.

10) использования обеспечивающих безопасность алкогольной продукции способов и периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства алкогольной продукции;

11) ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной алкогольной продукции требованиям, установленным регламентом;

12) прослеживаемости алкогольной продукции.

20. Организация производственного контроля и проведение контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

Программа производственного контроля за соблюдением требований регламента содержит:

1) перечень определяемых изготовителем опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение алкогольной продукции, не соответствующей установленным требованиям;

2) контролируемые этапы технологических процессов, перечень контролируемых параметров таких процессов и предельные значения таких параметров;

3) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей параметров, указанных в подпункте 2 настоящего пункта части, от установленных предельных значений;

4) периодичность и меры осуществления производственного контроля, а также указание на лиц, ответственных за его проведение;

5) показатели безопасности сырья, полуфабрикатов и пищевых добавок, используемых при производстве алкогольной продукции, условия их хранения, транспортирования и сроки годности (сроки хранения);

6) графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных, складских и торговых помещений, оборудования, инвентаря;

7) графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;

8) меры по предупреждению и выявлению нарушений законодательства Российской Федерации осуществлении процессов производства алкогольной продукции и утилизации отходов производства.

21. Программа производственного контроля за соблюдением требований регламента утверждается руководителем изготовителя, производящей алкогольную продукцию, или уполномоченным им лицом и доводится до сведения персонала изготовителя.

22. Технологическое оборудование для производства алкогольной продукции оснащается средствами измерения, обеспечивающими достоверность производственного контроля.

23. Изготовители принимают меры по обеспечению энергетической эффективности производственных процессов.

24. Изготовитель ведет и хранит документацию, связанную с производственным контролем, включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, в бумажном или электронном виде.

Документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

25. Вода, используемая в процессе производства алкогольной продукции, должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации к питьевой воде.

Дополнительные требования к воде, используемой для производства отдельных видов алкогольной продукции, указаны в приложении 1.

Количество холодной и горячей воды, пара должно быть достаточным для обеспечения производства безопасной алкогольной продукции.

26. Требования к водоснабжению:

1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством алкогольной продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, и другое), допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь идентификационные признаки, позволяющие отличать их от водопроводов для питьевой воды;

2) при тепловой обработке сырья и готовой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения алкогольной продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

27. Сырье, используемое при производстве алкогольной продукции, должно соответствовать требованиям к его безопасности и быть прослеживаемым.

В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве алкогольной продукции, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве алкогольной продукции, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи, изменение его потребительских свойств и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

28. Производственные помещения, в которых осуществляется производство алкогольной продукции, должны быть оборудованы:

1) системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция, технические характеристики и исполнение которых позволяют избежать загрязнения продукции, обеспечить требования, предусмотренные в таблицах 6 и 7 приложения 1, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

2) естественным или искусственным освещением, соответствующим установленным требованиям;

3) раздевалками для работников, оборудованными для раздельного хранения личной и производственной (специальной) одежды персонала, бытовыми помещениями, в том числе комнатой для приёма пищи, которые не должны находиться в производственных помещениях;

4) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения;

5) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенными средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

29. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны быть обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических процессов, исключающей встречные или перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, в целях предотвращения загрязнения алкогольной продукции;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства алкогольной продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую алкогольную продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения сырья и алкогольной продукции;

8) поверхности полов должны быть доступными для проведения мытья и дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

9) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и дезинфекции;

10) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

11) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

12) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неадсорбирующих материалов.

В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве алкогольной продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

30. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения алкогольной продукции.

31. В процессе производства алкогольной продукции, должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с продукцией, которые:

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продукции, соответствующей установленным требованиям;

2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и предезинфекцию;

3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевым продуктами.

Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с алкогольной продукцией, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

32. Отходы, образующиеся в процессе производства алкогольной продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора закрываемые контейнеры.

Конструктивные характеристики контейнеров должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

Удаление отходов из производственных помещений, а также их уничтожение не должны приводить к загрязнению алкогольной продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

33. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством и обращением алкогольной продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с изготовлением и обращением алкогольной продукции.

34. Перевозка алкогольной продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения алкогольной продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно различной алкогольной продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств алкогольной продукции.

В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки другой пищевой продукции или иных грузов, перед погрузкой алкогольной продукции проводится уборка этих транспортных средств.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры, а также установленное в них оборудование в случае перевозки алкогольной продукции с регламентированными условиями хранения, оснащаются измерительными средствами для контроля условий перевозки.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполняется из моющихся и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции, с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, используется соответствующая требованиям к питьевой воде.

Перевозимая алкогольная продукция сопровождается документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции

35. Срок годности, условия хранения алкогольной продукции, устанавливаются ее изготовителем.

Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие продукции требованиям регламента в течение срока годности.

Не допускается хранить алкогольную продукцию с нарушением условий ее хранения и (или) совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению алкогольной продукции.

Хранящаяся алкогольная продукция сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

36. Алкогольная продукция реализуется с соблюдением условия хранения и срока годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

В случае, реализации алкогольной продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

В случае, реализации алкогольной продукции не упакованных в потребительскую упаковку, продавец обязан обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение потребительских свойств такой продукции.

Реализуемая алкогольная продукция сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

37. Утилизации подлежит продукция, не соответствующая требованиям регламента.

Алкогольная продукция, не соответствующая требованиям регламента, в том числе продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию (отзыву) из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем алкогольной продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).

На период, предшествующий проведению утилизации алкогольной продукции, не соответствующей требованиям регламента, в том числе продукции с истекшими сроками годности, указанная продукция направляется на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней.

Находящаяся на временном хранении продукция, не соответствующая требованиям регламента и других технических регламентов, подлежит строгому учету. Ответственность за её сохранность несет участник хозяйственной деятельности.

При утилизации продукции, не соответствующей требованиям регламента, в том числе продукции с истекшими сроками годности, по предписанию органа государственного контроля (надзора), собственник такой продукции осуществляет выбор способов и условий её утилизации.

38. Уничтожение непригодной к использованию по назначению алкогольной продукции осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области охраны окружающей среды.

В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, собственник такой продукции письменно уведомляет орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации продукции, не соответствующей требованиям регламента, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Инфицированная продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

При утилизации алкогольной продукции, не соответствующих требованиям регламента, в том числе продукции с истекшими сроками годности, по предписанию органа государственного контроля (надзора), изготовитель и/или продавец обязан представить в орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой алкогольной продукции.

39. Для алкогольной продукции применяется упаковка, обеспечивающая ее безопасность и сохранение качества при обращении алкогольной продукции в течение срока годности алкогольной продукции.

Материалы и конструкция упаковки и укупорочных средств, контактирующих с алкогольной продукцией, с целью предотвращения нарушения герметичности, нарушения целостности упаковки, вскрытия с нанесением травм, порчи содержимого должны соответствовать требованиям безопасности, установленным законодательством Российской Федерации.

При повреждении потребительской упаковки алкогольная продукция должна быть изъята из обращения собственником этой продукции.

Объём потребительской упаковки слабоалкогольных напитков не должен превышать 330 мл.

VI. Маркировка и правила ее нанесения

40. Изготовитель или продавец обязан предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию об алкогольной продукции.

41. Маркировка алкогольной продукции наносится на упаковку в виде надписей на русском языке, а также может наноситься дополнительно на других языках.

Маркировка алкогольной продукции содержит:

1) наименование продукции; в наименовании продукции не допускается использовать слова «типа», «рода», «вида», «со вкусом» и т.п.;

2) наименование и местонахождение (с указанием страны) изготовителя и организации, уполномоченной изготовителем на принятие касающихся продукции претензий от приобретателей;

3) зарегистрированный товарный знак (при его наличии);

4) крепость в процентах (% об.);

5) объем продукции (л, $дм^3$, мл, $см^3$);

6) массовую концентрацию сахаров ($г/дм^3$) - для вин, винных напитков, винных коктейлей; ликёров;

7) состав (перечень компонентов в порядке уменьшения их массовых долей). Для сортовых вин указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. В винах, не относящихся к сортовым, допускается указание нескольких сортов винограда с их процентным содержанием в порядке убывания при условии, что они в целом составляют не менее 85 % использованного винограда. Для водок и водок особых указывается сорт используемого ректификованного этилового спирта и перечень компонентов, оказывающих влияние на вкус и аромат водок.

8) для видовых фруктовых вин, фруктовых напитков и фруктовых водок, фруктового бренди в наименовании продукции указывается вид фруктов, из которых они изготовлены;

9) для вин высокого качества, выдержанных и коллекционных указывается год урожая, для коллекционных игристых вин и коллекционных игристых вин высокого качества - месяц и год тиража;

10) для российского шампанского, игристых вин, и игристых вин высокого качества указывается метод производства - классический или резервуарный;

11) для российского коньяка, бренди, бренди высокого качества, яблочного бренди, выдержанных фруктовых бренди указывается срок их выдержки;

12) для пива – вид, способ обработки, сведения о фильтровании, экстрактивность начального сусла;

13) дату розлива (производства, изготовления) и срок годности (если он ограничен изготовителем). В случае установления изготовителем неограниченного срока годности, должна наноситься надпись: «Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения»;

14) условия хранения;

15) предупредительную надпись: "Алкоголь вредит Вашему здоровью", которая наносится прописными буквами чёрного цвета на белом фоне, жирным, чётким, легко читаемым шрифтом максимально крупного размера с междустрочным

интервалом, не превышающим высоту шрифта, и занимает не менее 20 процентов потребительской тары или этикетки;

16) наименования использованных в процессе производства пищевых добавок, информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, в случае, если содержание указанных организмов в таком компоненте составляет более, чем 0,9 процента;

17) указание на документ, в соответствии с которым изготовлена данная алкогольная продукция, дату и номер внесения его в реестр уведомлений;

18) информацию о подтверждении соответствия продукции (знак обращения на рынке);

19) информацию о содержании этилового спирта в объеме потребительской упаковки.

42. Информация наносится любым способом, позволяющим ее четкое и легкое прочтение человеком с нормальной остротой зрения при хорошем освещении. При этом размер шрифта составляет не менее 8 пунктов, надписи, знаки, символы имеют контрастный фон, на котором размещена маркировка.

43. Маркировка алкогольной продукции содержит также дополнительную информацию об алкогольной продукции и ее изготовителе, в том числе о наградах, полученных алкогольной продукцией или наградах, полученных ее изготовителем.

44. Информация для потребителя не наносится на прозрачные защитные полимерные материалы групповых упаковок, используемых для перевозки, в которые упакована алкогольной продукция.

45. При перевозке алкогольной продукции наливом информация для приобретателей, наносимая на транспортную тару дублируется в сопроводительных документах и содержит:

1) наименование и адрес изготовителя (уполномоченного представителя иностранного изготовителя винодельческой продукции);

2) наименование алкогольной продукции;

3) указание массы (брутто, нетто) транспортной тары или объема продукции;

4) номер партии;

5) номер каждой единицы транспортной тары;

6) знак обращения на рынке;

7) условия хранения, перевозки (указываются в договоре поставки).

Кроме того, в сопроводительной документации должна содержаться информация, указанная в подпунктах 4 - 18 пункта 41регламента.

46. Для алкогольной продукции иностранных изготовителей информация, указанная в пункте 41 регламента на иностранном языке дублируется на русском языке на контрэтикетке.

47. При невозможности нанесения всего объема необходимой информации на этикетку, контрэтикетку и другие элементы оформления потребительской тары, часть информации, за исключением информации, указанной в подпунктах 4-18 пункта 41 размещается на листе-вкладыше, или на ярлыке, прикрепленном к каждой единице потребительской тары. В этом случае на потребительской таре должна присутствовать запись «дополнительная информация - см.вкладыш» или «дополнительная информация - см.ярлык».

48. Средства и способы нанесения информации используются обеспечивающие ее сохранность при перевозке, хранении и реализации алкогольной продукции.

VII. Маркировка знаком обращения продукции на рынке

50. Алкогольная продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия, должна иметь маркировку знаком обращения продукции на рынке Российской Федерации.

51. Маркировка знаком обращения алкогольной продукции на рынке Российской Федерации осуществляется перед выпуском алкогольной продукции в обращение.

52. Знак обращения продукции на рынке Российской Федерации наносится на потребительскую упаковку алкогольной продукции, а также приводится в прилагаемых к продукции документах.

53. Маркировка алкогольной продукции знаком обращения продукции на рынке Российской Федерации свидетельствует о её соответствии требованиям регламента.

VIII. Оценка соответствия

54. Оценка соответствия алкогольной продукции требованиям регламента проводится в форме:

1) обязательного подтверждения соответствия алкогольной продукции требованиям регламента;

2) государственного контроля (надзора).

55. Обязательное подтверждение соответствия алкогольной продукции требованиям регламента (далее – подтверждение соответствия) осуществляется в форме принятия декларации о соответствии алкогольной продукции требованиям регламента.

56. При декларировании соответствия заявителями являются следующие лица:

- зарегистрированные в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации изготовители или продавцы;

- зарегистрированные в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации продавцы, выполняющее функции иностранного изготовителя на основе договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой алкогольной продукции требованиям настоящего регламента и ответственности за несоответствие поставляемой алкогольной продукции требованиям настоящего регламента;

- иностранные юридические лица, принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемой алкогольной продукции требованиям настоящего регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой алкогольной продукции, поставляемой по договорам поставок, оформленных в порядке, установленном в законодательстве Российской Федерации, требованиям настоящего технического регламента.

57. Заявитель обеспечивает сопровождение каждой выпускаемой в обращение партии алкогольной продукции копией декларации о соответствии, заверенной подписью ответственного лица и печатью.

58. Поставщик алкогольной продукции за исключением изготовителя или уполномоченного представителя иностранного изготовителя, сопровождает отгружаемую партию продукции копией с копии декларации о соответствии, полученной от поставщика, заверенной подписью своего ответственного лица и своей печатью.

59. Заявитель, являющийся изготовителем алкогольной продукции или уполномоченным представителем иностранного изготовителя алкогольной продукции, принимает декларацию о соответствии на партию продукции одной даты розлива (для импортной продукции – на несколько партий продукции одного наименования, имеющих однородный состав, с разными датами розлива), или на серийно выпускаемую продукцию одного наименования.

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

1) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, в том числе, полученных при испытаниях типовых образцов одной или нескольких разовых партий однородной продукции или типового образца серийно выпускаемой продукции - схема 1;

2) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательственных материалов и доказательственных материалов, полученных при испытаниях типовых образцов одной или нескольких разовых партий однородной алкогольной продукции или типового образца серийно выпускаемой продукции, проведенных аккредитованной испытательной лабораторией (центром) (далее - третья сторона) - схема 2.

При декларировании соответствия серийно выпускаемой алкогольной продукции изготовитель обязан иметь сертифицированную уполномоченным органом Российской Федерации систему менеджмента качества, в отношении которой предусматривается инспекционный контроль сертифицирующего органа по сертификации за объектом сертификации. При отсутствии такой системы менеджмента качества серийно выпускаемая алкогольная продукция декларируется партиями.

61. При декларировании соответствия по схеме 1 заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента.

62. При декларировании соответствия заявитель прилагает к декларации о соответствии следующие доказательственные материалы:

1) заявитель, являющийся изготовителем:

- регистрационные документы и реквизиты заявителя;

- технические документы;

- результаты собственных исследований (испытаний) и измерений, проведенных в аккредитованной лаборатории (центре);

2) заявитель, являющийся уполномоченным представителем иностранного изготовителя алкогольной продукции:

- заверенные копии технических документов, заверенные копии сертификата происхождения, сертификата качества, сертификата системы менеджмента качества при декларировании соответствия серийно выпускаемой продукции, выписки из условий контракта на поставку алкогольной продукции, содержащего технические требования к алкогольной продукции (при их наличии), копию договора (выписки из договора), на основании которого заявитель представляет зарубежного изготовителя, принятую изготовителем декларацию о соответствии или документ, выданный ему уполномоченным органом государственной власти в соответствии с законодательством страны-изготовителя, подтверждающие соответствие алкогольной продукции требованиям технической документации, в соответствии с которой эта продукция изготовлена;

3) любой заявитель:

- протоколы лабораторных испытаний по физико-химическим и санитарно-эпидемиологическим показателям, проведенных в соответствии с выбранной схемой декларирования, с оценкой результатов испытаний алкогольной продукции, включая отклонения и допуски, а также протокол органолептических испытаний;

При ввозе алкогольной продукции на территорию Российской Федерации физическими лицами для личного потребления в количестве не более пяти литров оценка соответствия декларировании соответствия алкогольной продукции иностранного изготовителя, ввозимой на территорию Российской Федерации по импорту, проведение ее испытаний в соответствии с подпунктами 3 части 4 настоящей статьи не требуется;

63. Заявитель вправе представить по его выбору в качестве доказательственных материалов о соответствии декларируемой продукции требованиям регламента другие документы и информацию, наряду с документами и информацией предусмотренными частью 4 настоящей статьи

64. Декларация о соответствии составляется на русском языке и должна включать:

1) наименование и место нахождения заявителя;

2) наименование и место нахождения изготовителя;

3) наименование алкогольной продукции;

4) информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект;

5) заявление о соответствии алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента;

6) срок действия декларации о соответствии;

7) указание на схему декларирования соответствия;

8) перечень доказательственных материалов;

9) официальные реквизиты регламента.

65. Заявитель регистрирует декларацию о соответствии в органах по сертификации, аккредитованных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, и маркирует алкогольную продукцию знаком обращения на рынке.

66. Декларация о соответствии и комплект доказательственных материалов хранятся у заявителя до истечения трех лет с момента окончания срока действия декларации. Хранение и учет декларации о соответствии алкогольной продукции и доказательственных материалов должны обеспечивать возможность доступа к ним при проведении проверок в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Вторые экземпляры декларации о соответствии алкогольной продукции и комплекта доказательственных материалов хранятся в органе по сертификации, в котором зарегистрирована декларация о соответствии, аккредитованном в порядке, установленном в Российской Федерации.

67. Любые изменения в доказательственных материалах, влияющие на обоснованность декларации о соответствии, должны быть документально подтверждены.

68. Срок действия декларации о соответствии составляет не более пяти лет со дня ее принятия. В случае внесения изменений в технологию производства и техническую документацию в период действия декларации о соответствии заявитель должен оформить новую декларацию о соответствии.

Срок действия декларации о соответствии, принимаемой на партию алкогольной продукции, не должен превышать срока годности продукции, если таковой для нее установлен изготовителем или уполномоченным представителем иностранного изготовителя.

69. Алкогольная продукция, на которую производителем установлен срок годности и выпущенная в обращение до окончания срока действия декларации о соответствии, может быть реализована после истечения срока действия декларации о соответствии до истечения срока годности указанной продукции.

70. Государственный контроль (надзор) за соответствием алкогольной продукции в части ее качества и безопасности, а также безопасности процессов ее производства, хранения, перевозки и утилизации требованиям регламента в соответствии с Федеральным законом «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

IX. Заключительные положения

71. С момента введения в действие регламента нормативные правовые акты, действующие на территории Российской Федерации, до приведения их в соответствие с регламентом применяются в части, не противоречащей регламенту.



Приложение 1
к техническому регламенту
«О безопасности алкогольной продукции»

Таблица 1

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
Все виды спиртных напитков	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,005	
	N-нитрозамины:		
	Сумма НДМА* и НДЭА**	0,003	Для пива и пивных напитков
	Метиловый спирт		
Водки		0,03	% (объемная доля в пересчете на безводный этиловый спирт)
Питьевой этиловый спирт		0,05	
Спиртные напитки, содержащие компоненты из косточковых фруктов	**Синильная кислота**	1 мг/% крепости алкогольных напитках	
Спиртные напитки, содержащие хинин	**Хинин**	300	

Таблица 2

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ БРОЖЕНИЯ И МЕДОВУХИ

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ***/см^3, не более	Объем или масса продукта (см^3, г), в которых не допускаются		Дрожжи и плесени, КОЕ/г, см^3, не более
		БГКП** (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Нефильтрованные				
- в кегах	-	3,0	25	-
- разливные	-	1,0	25	-
Фильтрованные				
- в полимерных бутылках	-	10,0	25	-
- кегах	-	3,0	25	-
- разливные	-	1,0	25	-
Изготовленные с применением обеспложивающей фильтрации или пастеризации	10	10,0	25	100

Таблица 3

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕКТИФИКОВАННОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Показатели	Значение показателя
Органолептические характеристики	Прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, без посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
Минимальная крепость (по объему), %	96,2
Массовая концентрация свободных кислот (без CO_2), в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	15

Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	13
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	4
Массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла): 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, 2-метилпропанол-1, 3-метилбутанол-1, в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	5
Объемная доля метилового спирта, %, в пересчете на безводный спирт, не более	0,05
Массовая концентрация сухого остатка (экстракта), в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	15
Массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот, мг/дм^3, не более	1,0
Наличие фурфурола в этиловом спирте	Не допускается

Таблица 4

ХАРАКТЕРИСТИКИ СПИРТА-СЫРЦА, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕКТИФИКОВАННОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА

Показатели	Значение показателя	
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних частиц	
Цвет	Бесцветная жидкость	
Вкус и запах	Характерные для этилового спирта-сырца, выработанного из соответствующего сырья, без привкуса и запаха посторонних веществ	
	Норма для этилового спирта-сырца	
	из всех видов сырья (за исключением мелассы) или их смеси	из мелассы
Крепость этилового спирта-сырца, %, не менее	88	88
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	300	500
Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	500	700
Объемная доля метилового спирта в	0,13	-

пересчете на безводный спирт, %, не более		
Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1) в безводном спирте, мг/дм^3, не более	5000	5000

ХАРАКТЕРИСТИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ЭТИЛОВОГО СПИРТА

Этиловый спирт по степени воздействия на организм человека относится к 4-му классу опасности.

Предельно допустимая концентрация паров (ПДК) паров этилового спирта в воздухе рабочей зоны производственных помещений 1000 мг/м^3.

Этиловый спирт - бесцветная легковоспламеняющаяся жидкость. Температура вспышки не менее 13 °С. Температура самовоспламенения не менее 404 °С.

Категория и группа взрывоопасной смеси этилового спирта с воздухом – IIA Т2.

Значения показателей опасности выпускаемого в обращение этилового спирта и продукции должно соответствовать нормам, действующим на территории.

Таблица 5

ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЭТАНОЛА

Свойство	Показатель
Физическое состояние	жидкость
Цвет	прозрачный, бесцветный
Молекулярная масса	46,1
Точка кипения, °С	78,8
Точка плавления, °С	минус 117,0
Удельный вес при 20°С, кг/дм^3	0,78927
Растворимость в воде, мг/л при 20°С	неограниченная
Смешиваемость (этиловый спирт - вода), 20°С	неограниченная
Реакционная способность	дегидрируется, окисляется, дегидратируется

Физическая опасность: Пары этанола хорошо смешиваются с воздухом, легко образуют взрывчатые смеси.

Химическая опасность: Этанол медленно реагирует с гипохлоритом кальция, оксидом серебра и аммиаком, приводя к опасности возникновения пожара и взрыва. Этанол бурно реагирует с сильными окислителями: азотной кислотой, нитратом серебра, нитратом ртути или перхлоратом магния с опасностью пожара и взрыва.

2. Виды опасного воздействия этилового спирта

а) Эффект от единичного воздействия:

Этиловый спирт обладает наркотическим действием. Кумулятивными и кожно-резорбтивными свойствами не обладает.

Таблица 6

ВИДЫ ОПАСНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭТИЛОВОГО СПИРТА И ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ

Виды воздействия	Симптомы	Предупреждение	Первая помощь
Вдыхание паров	Острое отравление парами (в том числе - потеря сознания) маловероятно. При длительном вдыхании головокружение, тошнота, рвота, снижение остроты зрения, потеря сознания.	Обеспечение герметичности оборудования и коммуникаций, использование приточно-вытяжной вентиляции; при необходимости - применение средств индивидуальной защиты органов дыхания (СИЗ) – респиратор, фильтрующий или шланговый противогаз	При легких отравлениях – свежий воздух (можно дать кислород), покой, тепло, чистая одежда. При нарушении сознания положить горизонтально с повернутой на бок головой, вдыхание нашатырного спирта (с ватки). При остановке дыхания – искусственное дыхание методом «изо рта в рот». Вызвать врача
Попадание внутрь организма (проглатывание)	Эйфория или опьянение до возбуждение, сменяющееся угнетением центральной нервной системы, некоординированные движения, сонливость, тошнота, рвота. При приеме внутрь	Избегать контакта со спиртом, соблюдать правила гигиены, не принимать пищу на рабочем месте	Если пострадавший в сознании – обильное питье, крепкий чай. Под наблюдением врача промыть желудок 2% раствором гидрокарбоната натрия или теплой водой. Дать

	токсических доз быстро развивается коматозное состояние – кожа липкая, холодная, покраснение лица, гиперемия конъюктив, снижение температуры тела, повторная рвота, замедление дыхания, иногда судороги		активный уголь -
Попадание на кожу	Сухость кожи, изредка – образование трещин	Избегать контакта со спиртом, применение СИЗ защиты кожи - перчаток, рукавиц	Промыть глаза водой.
Попадание в глаза	Резь, слезотечение.	Избегать контакта со спиртом, применение СИЗ защиты глаз – очков, маски	Промыть глаза водой. При необходимости обратиться к окулисту

б) Эффект от частого и длительного воздействия этилового спирта:

При длительном воздействии больших доз может вызвать тяжелые заболевания печени, нервной и сердечно-сосудистой систем, пищеварительного тракта и др.; из-за присутствия в продукте кротонового и уксусного альдегидов, диэтилового эфира спирт, по сравнению с чистым этанолом, может при хроническом отравлении оказывать более сильное воздействие на нервную систему, вызывая функциональные расстройства; также спирт значительно сильнее раздражает кожу (чистый кротоновый альдегид - высокоопасное вещество, способен проникать через неповрежденную кожу) и слизистые оболочки глаз и верхних дыхательных путей.

3. Критерии безопасности содержания этилового спирта в различных средах

Предельно-допустимые концентрации:
- в рабочей зоне (ПДК) - 2000/1000 мг/м^3 (максимально разовая/среднесменная);
- в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования - не установлена;
- в атмосферном воздухе населенных мест (ПДК) - 5 мг/м^3;

- в воде рыбохозяйственного пользования (ПДК) - 0,01 мг/м^3;
- в почве - не установлена.

Этиловый спирт по степени воздействия на организм человека относится к 4-му классу опасности (веществам малоопасным).

4. Экологическая безопасность этилового спирта:

Стабильность в абиотических условиях (тау 1/2) - стабильно.

Трансформация в окружающей среде - трансформируется, продукты трансформации: оксиды углерода, ацетальдегид.

Биологическая диссимиляция - БД= 50 - 90% (легкая)
- $БПК_{полное}$= 1,45 мг O_2/мг
- ХПК= 2,08 мг O_2/мг

Критерии безопасности этилового спирта

Упаковка этилового спирта и продукции должна соответствовать требованиям к упаковке опасных грузов и рекомендациям, подготовленным Комитетом экспертов Организации Объединенных Наций (ООН), или по международным правилам перевозки.

1. В соответствии с классификацией опасных грузов этиловый спирт относится к:

- классу 3 – легковоспламеняющиеся жидкости (ЛВЖ);
- подклассу 3.2 – легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки не менее минус 18 °С, но менее 23 °С в закрытом тигле;
- классификационный шифр образован набором цифр: первые две соответствуют подклассу, третья – номеру категории, четвертая – группе. Этиловый спирт имеет классификационный шифр 3212.

2. Степень опасности грузов класса 3 определяют по температуре вспышки и температуре кипения и критериям в соответствии с таблицами 8 – 10.

Таблица 7

КРИТЕРИИ ОПАСНОСТИ ГРУЗОВ КЛАССА 3

Наименование показателя	Критерий степени опасности		
	высокой – 1	средней – 2	низкой – 3
Температура вспышки в закрытом тигле, °С	-	< 23	< 61

Температура кипения, °С	< 35	> 35	> 35

Таблица 8

КАТЕГОРИЯ (ХАРАКТЕРИЗУЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВИД ОПАСНОСТИ)

Наименование показателя	Критерий степени опасности		
	высокой – 1	средней – 2	низкой – 3
Среднесмертельная (летальная) доза жидкости при введении в желудок, мг/кг	<= 5,0	> 5 – 50	50 – 500,0
Среднесмертельная (летальная) доза жидкости при нанесении на кожу, мг/кг	<= 40,0	> 40 – 200	200-1000,0
Среднесмертельная (летальная) концентрация при вдыхании паров, мг/м^3	<= 0,5	> 0,5 – 2	> 2 – 10,0
Коэффициент возможности ингаляционного отравления (КВИО), не менее*	10,0	1	0,2

*Так как для этилового спирта $ЛД_{50}$ = 7500 мг/кг (в/ж для мышей) и этот показатель не входит в параметры, характеризующие дополнительный вид опасности, то в транспортном процессе ядовитость этилового спирта не рассматривается как вид опасности.

Таблица 9

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Химические параметры воды			
Параметр	Параметрическая величина	Единица измерения	Примечания
Акриламид	0,0001	мг/л	Примечание 1
Сурьма	0,005	мг/л	
Мышьяк	0,01	мг/л	
Бензол	0,001	мг/л	
Бенз(а)пирен	0,00001	мг/л	
Бромат	0,01	мг/л	Примечание 2
1,2-дихлорэтан	0,003	мг/л	
Эпихлоргидрин	0,0001	мг/л	Примечание 1
Свинец	0,01	мг/л	Примечания 3 и 4
Никель	0,02	мг/л	Примечание 3

Нитрит	0,50	мг/л	Примечание 5
Полициклические ароматические углеводороды	0,00010	мг/л	- - - Сумма концентраций установленных веществ. Примечание 6
Тетрахлорэтилен и трихлорэтилен	0,01	мг/л	Сумма концентраций установленных веществ
Тригалометаны - общее содержание	0,1	мг/л	Сумма концентраций установленных веществ
Винилхлорид	0,0005	мг/л	Примечание 1
Радиологические показатели безопасности воды			
Общая α-радиоактивность	0,1	Бк/л	

Примечание 1 - Параметрические величины, относящиеся к остаточным концентрациям мономера в воде, рассчитанные по максимальному выделению из соответствующего полимера при контакте с водой.

Примечание 2 - Необходимо при проведении дезинфекции ориентироваться на более низкую величину.

Примечание 3 - Величина относится к пробе воды, предназначенной для употребления людьми, отобранной соответствующим методом из крана и представляющей среднюю недельную величину, поглощаемую потребителем.

Примечание 4 - Величина для свинца до истечения периода 15 лет может составлять 25 мкг/л с последующим снижением до указанных величин в результате принятия соответствующих мер.

Примечание 5 - Должно удовлетворяться условие [нитрат]/50 + [нитрит]/3 $\leq$ 1, квадратные скобки означают концентрацию в мг/л для нитрата (NO_3) и нитрита (NO_2), и что величина 0,10 мг/л удовлетворяется для воды после обработки.

Примечание 6 - Под установленными веществами понимают:

- бенз(b)фторантрен,
- бенз(k)фторантрен,
- бенз(ghi)перилен,
- индено(1, 2, 3-cd)пирен.

Таблица 10

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНДИКАТОРНЫЕ) ПАРАМЕТРЫ ВОДЫ, КОНТРОЛИРУЕМЫЕ В СЛУЧАЕ ОТКЛОНЕНИЯ ОТ ПАРАМЕТРОВ, УКАЗАННЫХ В ТАБЛИЦЕ 9

Параметр	Параметрическая величина	Единица измерения	Примечания
Алюминий	0,2	мг/л	
Аммоний	0,50	мг/л	
Хлорид	250	мг/л	Примечание 1
Clostridium perfringens (включая споры)	0	КОЕ/100 мл	Примечание 2
Цвет	Бесцветная, не более 20	градусы платино-кобальтовой шкалы	
Проводимость	2 500	мкС/см при 20°С	Примечание 1
Концентрация ионов водорода	6,5 - 9,5	единицы pH	Примечания 1 и 3
Железо	0,2	мг/л	
Марганец	0,05	мг/л	
Запах	0 Без постороннего запаха	балл	
Сульфат	250	мг/л	Примечание 1
Вкус	0 Без постороннего вкуса	балл	
Подсчет колоний при 22°С	Без аномальных изменений		
Колиформы	0	КОЕ/100 мл	Примечание 5
Общий органический углерод (ООУ)	Без аномальных изменений		Примечание 4 Примечание 6
Мутность, не более	1,0 Приемлемая для потребителей без аномальных изменений	ЕФМ	Примечание 7

Примечание 1 – Вода не должна быть агрессивной.

Примечание 2 – Этот параметр не измеряется, если вода произошла из поверхностных вод или из вод, подвергшихся влиянию поверхностных вод. В конечном счете этот параметр должен быть исследован для изучения потенциальной опасности влияния микроорганизмов, например, cryptosporidium, для здоровья человека.

Примечание 3 – Для бутилированных вод минимальное значение pH может быть снижено до 4,5 единиц pH. Для вод, содержащих растворенный диоксид углерода или искусственно насыщенных диоксидом углерода минимальное значение может быть ниже.

Примечание 4 – Окисляемость не измеряется, если анализируется параметр «Общий органический углерод».

Примечание 5 – Для бутилированных вод этот показатель измеряется в 250 мл.

Примечание 6 – Этот параметр не измеряется при поставках воды менее 10000 $м^3$ в сутки.

Примечание 7 – В случае использования поверхностных вод после их водоподготовки этот параметр не должен превышать 1,0 единиц мутности.

Таблица 11

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Параметр	Единица измерения	Параметрическая величина для производства:				Примечания
		водки и водки особые	ликероводочная продукция	пиво и пивные напитки	слабоалкогольные напитки	
1	2	3	4	5	6	7
Органолептические показатели						
Запах при температуре 20°С и при нагревании до температуры 60°С	балл	0	0	0	0	
Вкус и привкус при температуре 20°С	балл	0	0	0	0	
Цветность, не более	град.	2	5	-	10	
Мутность при λ-400 нм и S-50 мм, не более	Ед.опт. плот.	0,002	0,005		1,0	
Физико-химические показатели						
Жесткость общая	град.Ж	Не более 0,2	Не более 0,36	2-4	Не более 0,7	
Щелочность	моль/$дм^3$	1,0 – 2,0	2,0-4,0	0,5-2,0	1,0	
Окисляемость перманганатная, не более	мг O_2/$дм^3$	5,0	5,0	2,0	2,0	
Сухой остаток, не более	мг/$дм^3$	90-350	190-550	-	500	
Водородный показатель	ед. pH	Менее 7,0	Менее 7,0	6-7	Менее 7,0	
Массовая концентрация ионов, не более:	мг/$дм^3$					
- кальций		1,3	2,6	40-80	5,2	
- магний		1,3	2,6	Нет	5,2	
- железо		0,1	0,1	0,3	0,1	
- натрий+калий		100	100	-	-	

- марганец		0,1	0,1	0,05	0,1	
- алюминий		-	-	-	0,1	
- медь					1,0	
- цинк					5,0	
- свинец					0,1	
- нитраты		10	10	25	5	
- нитриты		0,5	0,5	3	следы	
- хлориды		-	-	70	100-150	
- сульфаты				200	100-150	
- гидрокарбонаты		244	244	30-122	61	
- силикаты		5	5		2	
- ортофосфаты		0,05	0,05	-	-	
- полифосфаты		0,05	0,05	-	-	
- мышьяк		0,05			0,05	
Аммиак		Не допускается				
Сероводород		Не допускается				

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭТИЛОВОГО СПИРТА

1. Плоды злаковых и незлаковых культур и семена зернобобовых культур (далее - зерно).

2. Картофель.

3. Сахарная свекла, топинамбур, сахар-сырец, меласса, тапиока (маниока) и другое сахаросодержащее и крахмалсодержащее продовольственное сырье (за исключением плодово-ягодного).

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

5. Продукты переработки зерна: мука, крупа, мучка.

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

7. Продукты переработки, образующиеся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, перечисленного в п. п. 1 - 6, водок, ликероводочных изделий.

8. Спирт-сырец, головная фракция этилового спирта, изготовленные из пищевого сырья, перечисленного в п. п. 1 - 6.

Таблица 12

ДОПУСТИМОЕ СОДЕРЖАНИЕ КОМПОНЕНТОВ, СУБСТРАТОВ И СТИМУЛЯТОРОВ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО ОБМЕНА В СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ ТОНИЗИРУЮЩИХ НАПИТКАХ

Компонент	Содержание (в мг/100 $см^3$ напитка)	Уровень суточного потребления	
		Адекватный	Верхний допустимый
Кофеин	0,151 - 0,400	50	150
Субстраты и стимуляторы энергетического обмена			
Таурин	30 - 400	400	1200
L-карнитин	80 - 120	300	900
Глюкуронолактон	150 - 240	500	750
Витамины и витаминоподобные вещества			
Витамин B_3	6 - 8	20	60
Витамин B_5	1 - 2	5	15
Витамин B_6	1 - 2	2	6
Витамин B_{12}	0,001 - 0,002	0,003	0,009
Инозит	10 - 25	500	1500

Примечание:

1. Содержание тонизирующих компонентов (кроме кофеина) и других биологически активных веществ в одной упаковочной единице со слабоалкогольным тонизирующим напитком не должно превышать 50% от верхнего допустимого уровня суточного потребления.
2. В составе слабоалкогольных тонизирующих напитков должно быть не более одного тонизирующего компонента.
3. Содержание витаминов и витаминоподобных веществ, минеральных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена в одной упаковочной единице не должно превышать значений верхних допустимых уровней суточного потребления.
4. Не допускается использование при производстве слабоалкогольных тонизирующих напитков синтетических подсластителей и ортофосфорной кислоты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ <*>

<*> Аналогичные требования предъявляются к этиловому спирту.

Таблица 13

ПОКАЗАТЕЛИ ВОДКИ, ВОДКИ ОСОБОЙ, ЛИКЕРОВ, ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПИТЬЕВОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА

Водка и водка особая	
Органолептические характеристики	Прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата
Крепость этилового спирта, %	от 38 до 56
Щелочность – объем соляной кислоты с концентрацией 0,1 моль/дм^3, израсходованный на тирование 100 см^3 водки, см^3, не более	3,0
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	8
Массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла): 1-пропанол, 2 – пропанол, 1-бутанол, 2-метилпропанол-1, 3-метилбутанол-1, в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	6
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	13
Объемная доля метилового спирта, %, в пересчете на безводный спирт, не более	0,03
Примечание: допускаются отклонения по крепости: ± 0,2 для отдельной бутылки; ± 0,1 для 20 бутылок.	
Ликеры и ликероводочные изделия	
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
Питьевой этиловый спирт	
Органолептические характеристики	Прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц с характерными для этилового спирта высшей очистки вкусом и запахом, без привкуса и запаха посторонних веществ
Крепость этилового спирта, %	95*

Массовая концентрация свободных кислот (без CO_2) в пересчете на на безводный спирт, мг/дм^3 безводный спирт, не более	15
Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	15
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	4
Массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла): 1-пропанол, 2 – пропанол, 1-бутанол, 2-метилпропанол-1, 3-метилбутанол-1, в пересчете на безводный спирт, мг/дм^3, не более	6
Объемная доля метилового спирта, %, в пересчете на безводный спирт, не более	0,05
Наличие фурфурола в этиловом спирте	Не допускается

*Примечание. Допускаются отклонения по крепости ± 0,2

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ, ОТПРАВЛЯЕМОЙ В РАЙОНЫ КРАЙНЕГО СЕВЕРА И ТРУДНОДОСТУПНЫЕ РАЙОНЫ

Транспортная тара и упаковка для продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности и из этих районов, должны соответствовать приведенным в таблице 20.

Элементы упаковки, средства пакетирования и контейнеризации, не поименованные в регламенте, должны отвечать требованиям соответствующих стандартов.

Таблица 14

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА И УПАКОВКА ДЛЯ ПРОДУКЦИИ, ОТПРАВЛЯЕМОЙ В РАЙОНЫ КРАЙНЕГО СЕВЕРА И ПРИРАВНЕННЫЕ К НИМ МЕСТНОСТИ И ИЗ ЭТИХ РАЙОНОВ

Продукция	Транспортная тара и упаковка
Алкогольная продукция в бутылках	Ящики дощатые или из трехслойного гофрированного картона плотные. Ящики внутри со всех сторон, включая дно и крышку, должны быть выложены одним из материалов: трехслойным

	гофрированным картоном, войлоком соломенными матами или пенопластом для всей продукции, кроме водки и этилового спирта, ликероналивочных изделий. При транспортировании в контейнерах - ящики из гофрированного картона или ящики дощатые решетчатые. Бутылки в ящиках должны быть отделены друг от друга перегородками одного из видов материалов: фанеры, древесно-волокнистой плиты, трехслойного гофрированного картона. Допускается вместо перегородок применять обертки из двухслойного гофрированного картона или другую индивидуальную упаковку. Бутылки с питьевым этиловым спиртом, ликероводочными изделиями и водкой укупоривают укупорочными средствами, обеспечивающими безопасность, сохранность и герметичность содержимого бутылок. Допускается по согласованию сторон укупорка бутылок с водкой и ликероводочными изделиями алюминиевыми колпачками с картонной прокладкой без укупорки полиэтиленовой пробкой при вертикальной укладке бутылок в ящики. Бутылки с дистиллированными напитками укупоривают металлическими навинчивающимися колпачками с перфорированным кольцом, корковыми или полиэтиленовыми пробками. Поверх корковой, полиэтиленовой, ниппельной пробок на горловину бутылок надевают металлические или пластмассовые колпачки. При укупоривании бутылок полиэтиленовыми комбинированными пробками дополнительное укупоривание металлическими или пластмассовыми колпачками не производится. Допускается бутылки с полиэтиленовой пробкой укупоривать алюминиевыми колпачками под обкатку
Спирт этиловый наливом	Бочки стальные пищевые, фляги металлические, специализированные контейнеры для спирта. Бочки деревянные по нормативным документам вместимостью не более 200 $дм^3$ и по согласованию сторон - цистерны из нержавеющей стали или эмалированные с внутренней стороны - для остальной нефасованной продукции.

Требования к средствам пакетирования и упаковке, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должны быть предусмотрены в стандартах и сводах правил, утверждаемых уполномоченными органами Российской Федерации.

Допускается по согласованию между изготовителем (поставщиком), грузополучателем и транспортными ведомствами применять:

тару, бывшую в употреблении, если ее качество соответствует требованиям действующих нормативных документов;

взамен дощатых ящиков - фанерные ящики с 16 планками с применением фанеры или древесно-волокнистой плиты с предельной массой груза в ящике не более 35 кг;

другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность продукции при транспортировании и хранении.

Вспомогательные упаковочные средства для выстилания ящиков и изготовления мешков-вкладышей и пакетов, применяемых для упаковывания пищевой продукции, должны быть допущены уполномоченными органами Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дощатые ящики для продукции массой до 200 кг должны быть с поясами из стальной упаковочной ленты или деревянных планок, скрепленных стальной упаковочной лентой или угольниками из нее. При обтяжке каждый пояс из стальной ленты должен крепиться к ящику четырьмя гвоздями.

Дощатые ящики для продукции массой до 25 кг могут быть с поясами из проволоки.

Дощатые ящики длиной более 400 мм, обтянутые поясами из ленты для продукции с плотностью упаковывания более 1 кг/дм^3, и ящики должны дополнительно обиваться по торцам стальной упаковочной лентой. Фанерные ящики должны быть по торцам обиты стальной упаковочной лентой или проволокой. Углы обрешеток должны быть обиты угольниками из стальной упаковочной ленты.

На ящиках с грузом массой более 50 кг устанавливают приспособления для выполнения погрузочно-разгрузочных работ (ручки, планки-полозья и др.).

На ящиках, имеющих пояса из деревянных планок, планки-полозья не устанавливают. В этом случае увеличивают толщину планок дна до 50 мм, если расстояние между поясами обеспечивает применение погрузочно-разгрузочных механизмов.

На ящиках с наружной длиной до 500 мм, предназначенных для упаковывания тяжелых грузов, пояса из планок допускается смещать к торцовым стенкам.

Ящики при необходимости должны быть выстланы с внутренней стороны водонепроницаемым материалом, или между обшивкой ящика и каркасом должен быть проложен водонепроницаемый материал.

Необходимость применения и вид водонепроницаемого материала устанавливают в стандартах или сводах правил.

Продукция в ящиках должна быть плотно уложена, при необходимости уплотнена упаковочным материалом или надежно закреплена от перемещения

крепежными деталями (распорки, бруски, бобышки и др.), или установлена на крепежных брусьях, полозьях и закреплена болтами или шпильками.

При отсутствии крепежных отверстий в основании изделия допускается применять тяги, ложементы, хомуты и другие приспособления для крепления, кроме глухарей.

Транспортная тара с продукцией при необходимости должна быть опломбирована. Необходимость и вид пломбирования должны быть предусмотрены в нормативных документах на продукцию, а также в правилах перевозок грузов.

На каждую повагонную партию предусматривают для переупаковывания по три порожних контейнера.

Продукцию, отправляемую в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют в контейнерах или пакетами.

По согласованию между изготовителем (поставщиком), грузополучателем и транспортными ведомствами в случае отсутствия в местах выгрузки продукции контейнерных площадок и средств механизации для переработки пакетов, а также в случае отправления продукции мелкими партиями (менее пакета) транспортирование производят отдельными грузовыми местами.

При транспортировании в контейнерах продукция, реализуемая в пунктах расположения контейнерных площадок или пунктах, обеспеченных средствами механизации, должна быть упакована в облегченную тару. При этом допускается вместо индивидуальной защиты каждой упаковки влагопрочным материалом выстилать стенки контейнера этим материалом.

Продукцию (в упаковке или без нее) размещают в контейнере в соответствии с действующими правилами перевозок грузов с учетом предохранения ее от влаги и перемещения.

Транспортирование продукции - в соответствии с правилами перевозок грузов и правилами перевозок опасных грузов, действующими на соответствующих видах транспорта, и требованиями нормативных документов на продукцию.



Приложение 2
к техническому регламенту
«О безопасности алкогольной продукции»

Таблица 1

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Виды винодельческой продукции	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
	токсичные элементы:		
все виды винодельческой продукции	свинец	мг/кг	0,3
	мышьяк	мг/кг	0,2
	кадмий	мг/кг	0,03
	ртуть	мг/кг	0,005
	микотоксины:		
вино, игристое вино, напитки винные ароматизированные, вино фруктовое столовое, низкоалкогольное фруктовое вино, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 %об.	охратоксин А	мг/кг	0,002
столовое яблочное вино, сидр, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 % об., изготовленные с использованием яблочного сока	патулин	мг/кг	0,05
	метиловый спирт:		
коньяк Российский, бренди высокого качества, яблочный бренди		$г/дм^3$ безводного этилового спирта	1,0 $г/дм^3$
винный дистиллят для бренди высокого качества, яблочный дистиллят для яблочного бренди		$г/дм^3$ безводного этилового спирта	2,0
дистиллят виноградного происхождения ректификованный		$г/дм^3$ безводного этилового спирта	1,0

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
ректификованный фруктовый дистиллят, дистиллят винный ректификованный, винный дистиллят, виноградный дистиллят, медовый дистиллят, бренди, крепкий виноградный напиток, виноградная водка, крепкий медовый напиток, медовая водка		г/дм^3 безводного этилового спирта	2,0
фруктовый дистиллят (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов), фруктовый бренди, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка		г/дм^3 безводного этилового спирта	2,0
винодельческая продукция из косточковых фруктов: фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди		г/дм^3 безводного этилового спирта	2,0
	синильная кислота:		
винодельческая продукция из косточковых фруктов: ректификованный фруктовый дистиллят, фруктовый дистиллят, фруктовая водка, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди		мг/дм^3 безводного этилового спирта	1 мг/% объема алкоголя в алкогольных напитках

Примечание. Виноградные и фруктовые вина и винодельческая продукция на их основе подлежат исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги.

Таблица 2

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ МАССОВОЙ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРОВ В НЕКОТОРЫХ ВИДАХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Виды винодельческой продукции	Обозначение по содержанию сахара						
	«сухое»	«полусухое»	«полусладкое»	«сладкое»	«экстра сухое»	«брют»	«экстра «брют»
	Допустимые уровни, г/дм^3						
1	2	3	4	5	6	7	8
вино, газированные, жемчужные винные напитки	не более 4,0	более 4,0 и менее 18,0	не менее 18,0 и менее 45,0	не менее 45,0	-	-	-
вино фруктовое столовое, газированные, жемчужные винные фруктовые напитки, винные медовые напитки, газированные винные медовые напитки	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 80,0	не менее 80,0	-	-	-
низкоалкогольное фруктовое вино, сидр, пуаре, низкоалкогольное медовое вино	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	-	-	-
игристое вино, *игристое* жемчужное вино, вино фруктовое игристое, *вино* фруктовое игристое 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	–	менее 15,0	–
игристое вино высокого качества	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	–	не менее 6,0 и менее 15,0	менее 6,0
винные напитки ароматизированные, вино напитки фруктовые ароматизированные	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	–	–

Технологические операции и технологические средства, используемые для производства винодельческой продукции

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;
4. частичное обезвоживание фруктов в целях повышения их сахаристости;
5. концентрирование виноградного или фруктового сусла обратным осмосом;
6. частичное обезвоживание виноградного или фруктового сусла под вакуумом или при атмосферном давлении;
7. углекислотная мацерация: помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу двуокиси 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 следующих технологических средств:

а) пищевого желатина,
б) растительных белков,
в) рыбьего клея,
г) казеина и казеината калия,
д) альбумина и (или) лактальбумина,
е) бентонитовой глины,
ж) диоксида кремния в виде геля или коллоидного раствора,
з) каолина,
и) танина,
к) пектолитических, пектпротеолитических ферментов,
л) ферментного препарата бета-глюконазы;

15. спиртовое брожение;
16. использование винных дрожжей;
17. использование с целью ускорения роста дрожжей:

а) диаммонийфосфата или сульфата аммония;

б) сульфита аммония или бисульфита аммония;

в) дихлоргидрата тиамина.

18. использование препаратов из дрожжевых оболочек;

19. снятие с осадка;

20. выдержка [созревание]: технологический процесс протекания физико-химических, биологических или микробиологических превращений в определенных видах винодельческой продукции в соответствующих емкостях, в результате которых продукция приобретает новые органолептические свойства;

21. переливка;

22. доливка;

23. использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия. Максимальное содержание общего диоксида серы в продукте: в полусухих, полусладких и сладких винах; полусухих, полусладких и сладких фруктовых винах; полусухих, полусладких и сладких медовых винах – 300 мг/дм^3, в отдельных сладких винах допускается 400 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 ее остатков в обрабатываемом продукте;

28. использование двуокиси углерода или аргона, или азота, по отдельности или их смеси, 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, виноградного сусла, предназначенного для приготовления ректификованного концентрированного виноградного сусла, 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:

а) нейтрального тартрата калия,

б) бикарбоната калия,

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

г) тартрата кальция или винной кислоты,

д) однородного тонкодиспергированного препарата винной кислоты и карбоната кальция в равных пропорциях;

34. использование дрожжей рода Schizosaccharamyces для биологического кислотопонижения;

35. использование поливинилполипирролидона;

36. использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидон;

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 двуокиси 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:

а) ферроцианидом калия или фитатом кальция. Остаточное содержание их в винодельческой продукции не допускается,

б) добавление метавинной кислоты,

в) использование гуммиарабика,

г) использование DL-винной кислоты, называемой также рацемической кислотой, или ее нейтральной соли калия с целью осаждения излишка кальция,

д) добавление для ускорения выпадения в осадок винного камня битартрата калия, тартрата кальция,

е) использование электродиализа 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 2,0 %, натуральной объемной доли этилового спирта в вине или в вине наливом за счет добавления

концентрированного виноградного сусла или ректификованного концентрированного виноградного сусла к свежему винограду или виноградному суслу до брожения или на стадии сбраживания, или за счет частичного концентрирования виноградного сусла с использованием обратного осмоса или частичного концентрирования вина путем вымораживания;

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 2,0 %, 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 того же вида, но однородной по составу;

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: использование при производстве винодельческой продукции сахаросодержащих продуктов;

55. ароматизация: использование натуральных или идентичных натуральным вкусоароматических веществ при изготовлении отдельных видов винодельческой продукции.

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 или крепленого вина наливом, или крепленого фруктового вина наливом под дрожжевой пленкой;

57. формирование пенистых и игристых свойств игристого вина, игристого вина высокого качества, жемчужного вина, игристого фруктового вина, жемчужного фруктового вина 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 винным дистиллятом сброженного медового сусла, выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, сброженного изюма;

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

60. фракционная перегонка столового фруктового вина наливом с целью изготовления фруктового дистиллята;

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

62. использование кусочков дубовой древесины в производстве винодельческой продукции для придания ей специфических органолептических свойств.

Таблица 3

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
Наименование показателя	Тип винодельческой продукции			
	Вино		Винные напитки	
	Виноградное	Фруктовое столовое и медовое	Виноградные	Фруктовые и медовые
Цвет	Полное соответствие типу, сорту, возрасту вина			
Прозрачность	Прозрачное, без осадка и посторонних включений. В винодельческой продукции наливом допускается опалесценция			
Аромат (букет)	Хорошо развитый, соответствующий типу и возрасту винодельческой продукции			
Вкус	Гармоничный, тонкий, соответствующий типу и возрасту винодельческой продукции			
Типичность	Полное соответствие типу			

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Группа винодельческой продукции	Крепость (объемная доля этилового спирта), %	Массовая концентрация сахаров, г/дм³	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную	Массовая концентрация лимонной кислоты, не более,	Массовая концентрация приведенного экстракта, не менее, г/дм³	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, не более, г/дм³	Массовая концентрация общего диоксида серы, не более, мг/дм³
1	2	3	4	5	6	7	8
Вина виноградные натуральные	8,5-15	4-45**)	3,5	1	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 полусух их и сладких -300

1	2	3	4	5	6	7	8
Напитки винные виноградные	15-22	Не менее15**)	3,5	1	16-18	1,2	200
Игристые*):	8,5-10	20-85	5,0-8,0	1	для белых вин– 16; для розовых вин – 17; для красных вин - 18	1,2	200
- для жемчужных	Не менее 8,5						
- для остальных	Не менее 10						
Российское шампанское*)	10,5-13	6-70	5,5-8,0	1	16-17	1,0	200
Напитки винные ликерные	12-22	210-300	1,0-1,3		17-18	3-10	200
Напитки винные ароматизированные	14,5-22	30-130**)	Не менее 3,5	-	12	1,2	200

Примечания: *) Для Российского шампанского устанавливается массовая концентрация железа - не более 10 мг/дм^3; игристых вин массовая концентрация железа - не более 10 мг/дм^3 для белых вин и не более 15 мг/дм^3 для красных вин.

Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20°С – не менее 350 кПа, для жемчужных вин – не менее 200 кПа

**) Классификация вин по содержанию сахаров приведена в таблице 2 приложения 2

Продолжение таблицы 3

Группа вин	Крепость (объемная доля этилового спирта),	Массовая концентрация летучих сахаров, г/дм^3	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3	Массовая концентрация остаточного экстракта, не менее, г/дм^3	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, г/дм^3	Массовая концентрация общего диоксида серы, не более, мг/дм^3
1	2	3	4	5	6	7
Фруктовые вина						
Столовые	8,5-15	4-80 классификация вин по содержанию сахаров см.таблицу 2 приложения 2	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	1,2	200
Винные фруктовые напитки	15-22	Не менее 15	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	1,2	200
Сидры*)	1,5-6	4-80	Не менее 4	10	1,2	200

Примечания: *) Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20°С для газированных и игристых сидров – не менее 250 кПа, для жемчужных сидров – не менее 200 кПа

Таблица 4

Допустимые значения физико-химические показатели для вин виноградных натуральных

№	Наименование показателя	Значение
1	Индекс Фолина-Чокальтеу: белые вина красные вина	 более 0,2 г/дм^3 более 1,5 г/дм^3
2	Массовая концентрация синтетических красителей (понсо, кармуазин и др.)	отсутствует
3	Массовая концентрация компонентов ароматических веществ	отсутствует
4	Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту	не более 300 мг/дм^3
5	Показатель pH	2,8-3,6
6	Массовая концентрация винной кислоты	1,0-5,0 г/дм^3
7	Массовая концентрация яблочной кислоты	0,02- 5,0 г/дм^3
8	Массовая концентрация молочной кислоты	0,10- 1,5 г/дм^3
9	Сумма массовых концентраций яблочной и молочной кислот	2,0-6,0 г/дм^3
10	Массовая концентрация D-яблочной кислоты	отсутствует
11	Массовая концентрация уксусной кислоты белые вина красные вина	 0,15- 1,1 мг/дм^3 0,15- 1,2 мг/дм^3
12	Массовая концентрация сахарозы	не более 0,2 г/дм^3
12	Соотношение – массовая концентрация глюкозы/массовая концентрация фруктозы	0,4-0,9 1,1-1,5
14	Массовая концентрация остаточного экстракта (приведенный экстракт за вычетом титруемых кислот) белые вина красные вина	 не менее 10,0 г/дм^3 не менее 12,0 г/дм^3
15	Массовая концентрация глицерина: белые вина красные вина вина, полученные из увяленного винограда	 4-8 г/дм^3 5-10 г/дм^3 5-25 г/дм^3
16	Массовая концентрация золы белые вина красные вина	 не менее 1,0 г/дм^3 не менее 1,4 г/дм^3
17	Щелочность золы	не менее 25 мг-экв/дм^3
18	Массовая концентрация натрия	0,1 – 80 мг/дм^3
19	Массовая концентрация калия белые вина красные вина	 100-1000 мг/дм^3 100-2000 мг/дм^3
20	Соотношение массовых концентраций калия/ натрия	более 2,0
21	Массовая концентрация сульфатов	не более 1 г/дм^3

22	Соотношение $^{13}C/^{12}C$ в компонентах вина	$-28(‰) < \delta^{13}C < -26(‰)$.

Таблица 5

ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНЬЯЧНЫХ, ФРУКТОВЫХ, ВИННЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ					
Наименование показателя	Тип дистиллята				
	Коньячный дистиллят		Фруктовый	Винный	Винный ректифико ванный
	Молодой	Выдержанный			
Прозрачность	Прозрачный, без посторонних включений и осадка				
Цвет	От бесцветного до светло-соломенного	От соломенного до темно-коричневого	Бесцветный	Бесцветный	Бесцветный
Букет*), аромат	Сложный, с выраженными винными и легкими цветочными тонами	Сложный, с винными тонами, с тонами древисины дуба и оттенками от цветочно-плодово-ванильных до пряно-шоколадно-смолистых	Сложный с винно-плодовым и тонами	Сложный с винными тонами	Сложный с винными тонами
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
*)Примечание	Не допускаются резкие эфиро-альдегидные, уксусные, гребневые, прогорклые, уваренные, горелые, нефтяные, сероводородные и другие посторонние тона				

Продолжение таблицы 5

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОНЬЯЧНЫХ, ФРУКТОВЫХ, ВИННЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ					
Наименование показателя	Тип дистиллята				
	Коньячный дистиллят		Фруктовый	Винный	Винный ректификованный
	Молодой	Выдержанный			
1	2	3	4	5	6
Крепость, %	62-70	55-70	60-86	Не менее 86	Не менее 86
Массовая концентрация высших спиртов, мг/100см^3 безводного спирта	180-600	170-500	100-450	160-600	Не более 50
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный, мг/100см^3 безводного спирта	3-50	5-50	80	3-50	Не более 10
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый, мг/100см^3 безводного спирта	50-250	50-270	30-200	30-270	Не более 50
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, мг/100см^3 безводного спирта, не более	80	250	80	250	Не более 20
Массовая концентрация фурфурола, мг/100см^3 безводного спирта, не более	3	3	3	3	-*)
Массовая концентрация меди, мг/100см^3, не более	8	8	-	-	-
Массовая концентрация железа,	1	1	1,5	1,5	-

мг/100см^3, не более					

Продолжение таблицы 5

1	2	3	4	5	6
Массовая концентрация общего диоксида серы, не более, мг/дм^3	45	40	45	45	-
Массовая концентрация метилового спирта, не более, г/дм^3	2	2	2	2	2

*)Примечание. Прочерк означает, что данный показатель не нормируется.

Таблица 6

ХАРАКТЕРИСТИКИ РОССИЙСКОГО КОНЬЯКА, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
Внешний вид	Прозрачный, без посторонних включений и осадка
Цвет	От светло-золотистого до темно-янтарного с золотистым оттенком
Вкус и букет	Характерные для коньяка конкретного наименования, без постороннего привкуса и запаха

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОНЬЯКА	
Наименование показателя	Норма
Крепость, %, не менее	40
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм^3, не более	20
Массовая концентрация высших спиртов, мг/100см^3 безводного спирта	170-500
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный, мг/100см^3 безводного спирта	5-50
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, не более, г/дм^3	2
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый, мг/100см^3 безводного спирта	50-270

Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, мг/100см^3 безводного спирта, не более	200
Массовая концентрация метилового спирта, не более, г/дм^3	2

Таблица 7

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛОДОВЫХ ВОДОК, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

Наименование показателя	Норма
Крепость, %	37,5-55,0
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм^3	0-30
Массовая концентрация летучих веществ, не менее, мг/дм^3	2
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, не более, г/дм^3	2
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый, мг/100см^3 безводного спирта	50-270



Приложение 3
к техническому регламенту
«О безопасности алкогольной продукции»

Таблица 1

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
Пиво, безалкогольное пиво, пивные напитки пастеризованные и непастеризованные	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,005	
	N-нитрозамины:		
	Сумма НДМА* и НДЭА**	0,003	
Солод пивоваренный	N-нитрозамины:		
	Сумма НДМА* и НДЭА**	0,015	
	Сорная примесь	0,3	%, не более
		Не допускается	Для солода высокого качества
Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в солоде нормируется с учетом с учетом содержания их в сырье для его производства (ячмень, пшеница, рожь)	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин B_1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7	
	Т-2 токсин	0,1	
	Зеараленон	1,0- пшеница, 0,7 - ячмень	
	Охратоксин А	0,005 – пшеница,	

		0,005 - ячмень	
	Бензапирен	0,001	
1	2	3	4
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5	
1	2	3	4
	ДДТ*** и его метаболиты	0,02	
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
	2,4-Д кислота****, ее соли, эфиры	Не допускаются	
	Гексахлорбензол	0,01	
	Вредные примеси:		%, не более
	Спорынья	0,05	
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцентный (по совокупности)	0,1 –ячмень, пшеница, рожь	
	Вязиль разноцветный	0,1 – ячмень, пшеница	
	Гелиотроп опушенноплодный	0,1 – ячмень, пшеница	
	Триходесма седая	Не допускается	
	Зерновая примесь	7,0	%, не более
	Мелкие зерна	10,0	%, не более
	Крупность	50	%, не менее
	Белок	12	%, не более
	Жизнеспособность	95	%, не менее
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (клещи)	15,0	Суммарная плотность загрязненности экз/кг, не более

1	2	3	4
Концентрат пивного сусла, солодовый экстракт	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	1,0	
	Мышьяк	1,0	
	Кадмий	0,2	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин B_1	0,005	
	Дезоксиниваленол	1,0	
	Зеараленон	1,0	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ*** и его метаболиты	0,02	
	Радионуклиды:		
	Цезий-137	80	Бк/кг
	Стронций-90	100	Бк/кг

*НДМА – нитрозодиметиламины.

**НДЭА – нитродиэтиамины.

***ДДТ – 1, 1-Ди (4-хлорфенил) – 2,2,2 - трихлоэтан-пестицид.

****2,4-Д кислота – дихлорфеноксиуксусная кислота.

Таблица 2

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИВА И НАПИТКОВ, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫХ НА ОСНОВЕ ПИВА

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ***/см^3, не более	Объем или масса продукта (см^3, г), в которых не допускаются		
		БГКП** (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи и плесени
1	2	3	4	5
Пиво, безалкогольное пиво, пивные напитки - в кегах - в бутылках		 3,0 10,0	 25 25	 - -
Пиво, безалкогольное пиво, пивные напитки пастеризованные	500	10,0	25	40
Пиво, безалкогольное пиво, пивные напитки непастеризованные разливные	-	1,0	25	-

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

**БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

***КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

Таблица 3

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИВОВАРЕННОГО СЫРЬЯ

№ п/п	Группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ***/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
			БГКП** (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.	Концентрат пивного сусла, солодовый экстракт	$5x10^4$	0,1	25	Дрожжи и плесени 100 КОЕ***/г, не более

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

**БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

***КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

Таблица 4

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПИВА, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

Органолептические показатели пива

<table>
<tr><td rowspan="3">Наименование показателя</td><td colspan="4">Тип пива</td></tr>
<tr><td colspan="2">Фильтрованное пиво</td><td colspan="2">Нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)</td></tr>
<tr><td>светлое</td><td>темное</td><td>светлое</td><td>темное</td></tr>
<tr><td>Прозрачность</td><td colspan="2">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</td><td colspan="2">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</td></tr>
<tr><td>Аромат</td><td colspan="2">Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов</td><td colspan="2">Сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вкус</td><td>Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате</td><td>Полный солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженного солода, без посторонних привкусов</td><td>Сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате</td><td>Солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов</td></tr>
<tr><td colspan="4">В пиве с экстрактивностью начального сусла 15% и выше присутствует винный привкус</td></tr>
</table>

Таблица 5

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИВА СВЕТЛОГО

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	Безалкогольное пиво
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	Не более 0,5
Кислотность, к. ед., не более	2,5		2,6		3,2		3,6		4,5		5,0					3,0
pH	3,8-4,8															—
Цвет, ц. ед.	0,2-2,5															
Цвет, ед. ЕВС	3,4-31															
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40															
Пенообразование: -высота пены, мм, не менее	40															20
-пеностойкость, мин, не менее	3															2
Пищевая ценность: -энергетическая ценность, ккал в 100 грамм пива	30	34	38	42	46	50	54	58	62	66	70	74	78	80	82	-
-углеводы, грамм в 100 г пива, не более	3,5	3,8	4,2	4,6	4,7	5,3	5,8	6,2	6,6	6,9	7,3	7,5	7,6	7,8	8,0	-

Примечания
1 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.
2 Показатель "Пищевая ценность" - информационный.
3 Пищевую ценность безалкогольного пива указывают в ТИ на пиво конкретного сорта.
4 Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.
5 Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла +-0,3 %.
6 Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH".
7 Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.

Таблица 6

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИВА ТЕМНОГО

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %												
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	Безалкогольное пиво
Крепость, %, не менее	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0	Не более 0,5
Кислотность, к. ед., не более	2,8	3,2		3,5		4,5		5,5					3,0
pH	3,8-4,8												—
Цвет, ц. ед.	Более 2,5												
Цвет, ед. ЕВС	Более 31												
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40												
Пенообразование, - высота пены, мм, не менее - пеностойкость, мин, не менее	40 3												20 2
Пищевая ценность: -энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	42	46	50	54	58	62	66	71	75	79	82	84	—
-углеводы, грамма в 100 г пива, не более	4,6	5,0	5,7	6,1	6,6	7,2	7,4	8,1	8,8	8,7	8,8	8,9	—

Примечания:
1 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.
2 Показатель "Пищевая ценность" - информационный.

3 Пищевую ценность безалкогольного пива указывают в ТИ на пиво конкретного сорта.
4 Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.
5 Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ±0,3 %.
6 Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH".
7 Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к проекту постановления Правительства Российской Федерации
"Об утверждении технического регламента
о безопасности алкогольной продукции"

Проект постановления Правительства Российской Федерации "Об утверждении технического регламента о безопасности алкогольной продукции" (далее – проект постановления) разработан во исполнение пункта 5 раздела II протокола заседания подкомиссии по техническому регулированию Правительственной комиссии по экономическому развитию и интеграции от 15 февраля 2011 г. № 1 на основе прошедших публичное обсуждение проектов федеральных законов "Технический регламент на пивоваренную продукцию", "Технический регламент на винодельческую продукцию" и "Технический регламент на спиртные напитки", находящихся на рассмотрении в Государственной Думе Федерального Собрания Российской Федерации.

Проектом постановления предлагается утвердить технический регламент о безопасности алкогольной продукции (далее – технический регламент), который объединяет и систематизирует действующие на настоящий момент требования к алкогольной продукции, содержащиеся в федеральных законах, национальных стандартах, санитарно-эпидемиологических нормативах, иных нормативных правовых актах в соответствии с Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей", а также Федеральными законами от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", от 2 января 2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

С целью устранения технических барьеров в торговле, содержащиеся в техническом регламенте положения максимально гармонизированы с требованиями основополагающих документов, применяемых в международной практике. В техническом регламенте учтены положения директив Европейского Союза (ЕС), в том числе регламента ЕС от 15 января 2008 г. № 110/2008 на спиртные напитки, и Codex Alimentarius (свода международных пищевых стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ), а также решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе". Кроме того, технический регламент основывается на существующих традициях производства алкогольной продукции в Российской Федерации.

Технический регламент предусматривает установление единых обязательных требований к алкогольной продукции и связанным с этими требованиями процессам её производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации, а также обязательных требований к терминологии, упаковке, маркировке, обеспечивающих безопасность продукции и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей, и систематизации положений нормативных правовых актов Российской Федерации.

Требования технического регламента распространяются на изготовителей (лиц, выполняющих функции иностранных изготовителей, продавцов) алкогольной продукции; поставщиков, продавцов, импортеров, реализующих алкогольную продукцию на территории Российской Федерации, а также на лиц, участвующих в оценке и подтверждении соответствия продукции устанавливаемым им требованиям при её ввозе на таможенную территорию Российской Федерации и на стадии обращения при осуществлении государственного контроля (надзора). Требования к производственным процессам, эксплуатации, хранению, транспортированию, реализации и утилизации, связанные с безопасностью алкогольной продукции, распространяются на субъекты, выполняющие указанные процессы и действующие в пределах территории Российской Федерации.

Техническим регламентом предлагается установить: перечень объектов технического регулирования; обязательные требования к объектам технического регулирования; правила идентификации алкогольной продукции для целей применения регламента; правила и формы оценки соответствия алкогольной продукции требованиям регламента; требования к маркировке и упаковке алкогольной продукции; требования энергетической эффективности.

Объектами технического регулирования являются алкогольная продукция, выпущенная в обращение на территорию Российской Федерации для реализации потребителю, и связанные с требованиями безопасности алкогольной продукции процессы её производства, хранения, транспортирования.

Согласно проекту в понятие алкогольной продукции включены спиртные напитки, винодельческая и пивоваренная продукция.

Проектом предусмотрена идентификация алкогольной продукции в целях обеспечения защиты интересов всех участников рынка алкогольной продукции. Идентификация алкогольной продукции проводится как посредством визуальной проверки наличия у них идентификационных признаков с использованием нанесенной на них маркировки и (или) сопроводительной документации, так и документальная идентификация и идентификация совокупного исследования

органолептических, физико-химических и санитарно-эпидемиологических характеристик продукции на соответствие требованиям, содержащимся в технических документах производителя, характеризующих продукцию, способных оказать влияние на качественные и количественные показатели алкогольной продукции.

Структура технического регулирования в области производства и обращения алкогольной продукции, как предполагается, будет включать "Технический регламент о безопасности алкогольной продукции"; национальные стандарты в области производства и обращения алкогольной продукции, в максимально возможной степени гармонизированные с международными стандартами, Международным Кодексом добросовестной практики и используемые на добровольной основе в качестве доказательной базы для соблюдения требований технического регламента, стандарты организаций.

Положения предлагаемого технического регламента учитывают интересы всех участников российского рынка алкогольной продукции и соответствуют целям технического регулирования, установленным Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

Реализация положений проекта постановления не повлечет возникновения новых либо увеличения существующих расходных обязательств, исполнение которых осуществляется за счет средств бюджетов бюджетной системы Российской Федерации.

gost.e-ecolog.ru