

# **ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ"**

## **I. Предисловие**

1. Технический регламент "О безопасности алкогольной продукции" (далее - регламент) разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

2. Регламент разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к алкогольной продукции, обеспечения свободного перемещения алкогольной продукции, выпускаемого в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Если в отношении алкогольной продукции будут приняты иные технические регламенты Таможенного союза и (или) технические регламенты Евразийского экономического сообщества (далее – ЕврАзЭС), то алкогольная продукция должна соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза и (или) технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых на нее распространяется

## **II. Область применения**

4. Технический регламент "О безопасности алкогольной продукции" 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 на единой таможенной территории Таможенного союза.

5. Целями настоящего регламента являются защита жизни и здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и (или) здоровья животных и растений, предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей алкогольной продукции.

В этих целях регламент устанавливает:

- 1) перечень объектов технического регулирования;
- 2) обязательные требования к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации алкогольной продукции для целей применения регламента;

6. Объектами технического регулирования являются:

- алкогольная продукция;

- процессы производства, хранения, реализации, перевозки (транспортирования) и утилизации алкогольной продукции, выполняемые субъектами и действующие в пределах территории Таможенного союза;

7. К объектам технического регулирования не относится алкогольная продукция, которая:

- 1) следует транзитом через единую таможенную территорию Таможенного союза;
- 2) производится в научных целях;
- 3) производится физическими лицами для личного пользования без цели её последующей реализации на единой таможенной территории Таможенного союза;
- 4) поставляется на экспорт по внешнеторговым договорам;
- 5) представлена в перечне продукции (приложение 5).

Методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов устанавливаются в стандартах, включенных в Перечень межгосударственных стандартов, а в случае их отсутствия (до принятия межгосударственных стандартов) – национальных (государственных) стандартов государств-членов Таможенного союза, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

### III. Определения

9. Для целей регламента используются следующие основные понятия:

**алкогольная продукция** - пищевая продукция, которая произведена с использованием этилового спирта или без использования этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, за исключением пищевой продукции в соответствии с перечнем, установленным в приложении 6. Алкогольная продукция подразделяется на такие виды, как этиловый спирт из пищевого сырья, спиртные напитки, слабоалкогольные напитки, винодельческая продукция, дистилляты, пивоваренная продукция, спиртосодержащая пищевая продукция;

**алкогольная продукция наливом** – алкогольная продукция, разлитая в производственную или транспортную тару, предназначенная для розлива в потребительскую тару или производства других видов алкогольной продукции, или иной продукции, не подлежащая реализации потребителю как готовый продукт;

**спиртосодержащая пищевая продукция** - алкогольная продукция, в том числе составные спиртосодержащие полуфабрикаты для производства алкогольной продукции (виноматериалы, фруктовые сброженно-спиртованные, виноградные и фруктовые спиртованные суслу, настои, морсы и водно-спиртовые экстракты, концентрированные пищевые основы, ароматизаторы пищевые), иные полуфабрикаты с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента;

**этиловый спирт из пищевого сырья** – этиловый спирт крепостью не менее 88 процентов, представляющий собой водный раствор этанола, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащего

сырья (за исключением фруктового) с последующей перегонкой и брагоректификацией или ректификацией бражки, либо без ректификации, содержащий сопутствующие летучие примеси, а также полученный из головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и спиртосодержащих отходов ликероводочного и винодельческого производства. Этиловый спирт из пищевого сырья подразделяется на этиловый спирт-сырец, ректифицированный этиловый спирт

**этиловый спирт-сырец** - этиловый спирт из пищевого сырья, крепостью менее 96 процентов, изготовленный перегонкой зрелой бражки и предназначенный для производства ректифицированного этилового спирта, содержащий сопутствующие летучие примеси;

**ректифицированный этиловый спирт** - этиловый спирт крепостью не менее 96 процентов, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащего сырья с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта – сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и спиртосодержащих отходов ликероводочного и винодельческого производства, содержащий сопутствующие летучие примеси;

**спиртные напитки** - алкогольная продукция, которая произведена с использованием ректифицированного этилового спирта и (или) спиртосодержащей пищевой продукции и не относится к винодельческой продукции, пиву и напиткам, изготавливаемым на основе пива;

### **Категории спиртных напитков:**

**водка** - спиртной напиток, который произведен на основе этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и исправленной воды, крепостью от 37,5 до 56 процентов, представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом;

**водка с защищенным наименованием по происхождению** – спиртной напиток, представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор крепостью от 37,5 до 56 процентов, с мягким, присущим водке вкусом, получаемый путем смешивания ректифицированного этилового спирта из зернового сырья со специально подготовленной (исправленной) водой, с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углём, с обработкой или без обработки сухим обезжиренным молоком, с последующей фильтрацией для полной очистки через кварцевый песок с установленным гранулометрическим составом. Допускаются в незначительных количествах различные вкусоароматические добавки, такие как водорастворимые углеводы, мед, органические пищевые кислоты, соли или регуляторы кислотности, спиртованные настои растительного сырья в количестве не более 0,2 процентов от объема сортировки, ароматные спирты, улучшители вкуса и аромата, бонификаторы, натуральные ароматизаторы, с мягким присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом и обладающее свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта традиционными технологиями производства и (или) людскими факторами;

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

**ликёроводочные изделия** - спиртные напитки крепостью не менее 7 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, бренди, лимонной кислоты и других ингредиентов, приготовленные путём купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрованием купажа. В производстве ликероводочных напитков запрещается использование ректификованного этилового спирта из головной фракции этилового спирта;

**аперитив** - ликёроводочное изделие крепостью не менее 12 и не более 35 процентов с содержанием сахара не менее 50 и не более 180 г в литре, изготовленный с использованием ингредиентов, придающих легкий привкус горечи;

**коктейль** - ликёроводочное изделие крепостью не менее 20 и не более 40 процентов с содержанием сахара не более 240 г в литре, изготовленный с добавлением ингредиентов и разбавляемый перед употреблением безалкогольными напитками, фруктовыми соками или минеральной водой с добавлением льда. Коктейль может быть приготовлен смешиванием различных алкогольных напитков;

**бальзам** - ликёроводочное изделие крепостью не менее 20 процентов и содержанием общего экстракта (содержанием сухих веществ) не менее 50 г/дм<sup>3</sup>, от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленный из ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения, сахарный колер или натуральные пищевые красители;

**джин** – ликероводочное изделие крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом можжевельника, который получают путем ароматизации водно-спиртового раствора ароматическими веществами ягод можжевельника (*Juniperus communis L.*), либо натуральными или идентичными натуральным ароматическими веществами при этом вкус можжевельника должен оставаться доминирующим;

**ликёр** - ликёроводочное изделие крепостью не менее 15 процентов, изготовленный из ректификованного этилового спирта или иных спиртных напитков, с добавлением сахаросодержащих 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 вишнёвого дистиллята 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, морошки, голубики, брусники, облепихи, ананаса, для растительных ликёров из мяты, горечавки, аниса, альпийской полыни, язвенника, лекарственных трав;

**ликёр крепкий** – ликер крепостью не менее 35 процентов и содержанием сахара не менее 250 г в литре напитка, изготовленный с добавлением ингредиентов;

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

**ликёр эмульсионный** – ликер крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 150 г в литре напитка, непрозрачный без посторонних включений, изготовленный с добавлением продуктов питания, в том числе молока, сливок, яиц и ингредиентов или без них;

**ликёр яичный** – ликер крепостью не менее 15 процентов 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;

**крем** - ликёр крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 250 г в литре напитка, изготовленный из фруктового (плодово-ягодного) сырья с добавлением ароматических веществ и ингредиентов (за исключением молочных продуктов);

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

**пуниш** – ликероводочное изделие крепостью от 15 до 20 процентов и содержанием сахара не менее 300 и не более 400 г в литре, изготавливаемый из ректифицированного этилового спирта с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья и ингредиентов;

**медовый нектар** – спиртной напиток крепостью не менее 22 процентов, который получают путём ароматизации смеси сброженного медового сусла и медового дистиллята и /или этилового спирта сельскохозяйственного происхождения, содержащий не менее 30 % сброженного медового сусла (относительно объема) с добавлением натуральных ароматических веществ и ароматических экстрактов и мёда;

**наливка** - ликероводочное изделие 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 с добавлением ингредиентов;

**настойка** – ликероводочное изделие крепостью не менее 16 и не более 60 процентов с содержанием сахара не более 300 г в литре, изготовленные с использованием ингредиентов;

**настойка горькая** - настойка крепостью не менее 25 и не более 60 процентов с содержанием сахара не более 30 г в литре, изготовленная с использованием ингредиентов, придающих привкус горечи;

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

**настойка сладкая** — настойка крепостью не менее 16 и не более 29 процентов с содержанием сахара не менее 80 и не более 300 г в литре;

**напиток десертный** - ликероводочное изделие 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;

**виски** - спиртной напиток крепостью не менее 40 процентов со специфическим ароматом и вкусом, приготовляемый одно- или многократной перегонкой сброженного суслу из зерна злаковых и /или приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 % в деревянных бочках вместимостью не более 700 л в течение не менее трех лет и купажированием его с исправленной водой, с добавлением или без добавления колера;

**ром** - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процентов со специфическим ароматом и вкусом, изготовленный путем разбавления ромового дистиллята исправленной водой с выдержкой или без выдержки его в дубовой таре, с добавлением или без добавления колера;

**оригинальные национальные алкогольные напитки** – спиртные напитки, произведенные по нетрадиционной технологии с применением народных рецептов в культурно-этнографических центрах, национальных парках и заповедниках, иных объектах Республики Беларусь в целях воссоздания полноты национальных традиций;

**слабоалкогольные напитки** – алкогольная продукция с содержанием этилового спирта в готовой продукции (крепостью) не более 6,9 процента, которая произведена с использованием (либо без использования) ректифицированного этилового спирта и (или) спиртосодержащей пищевой продукции и не относится к винодельческой и пивоваренной продукции;

### **Категории слабоалкогольных напитков:**

**слабоалкогольный напиток** - слабоалкогольный напиток, 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 тонизирующий напиток** - слабоалкогольный напиток специального назначения, содержащий тонизирующие вещества (компоненты), обеспечивающие тонизирующий эффект (приложение 1, таблица 6);

**слабоалкогольный напиток брожения** – слабоалкогольный напиток крепостью не менее 1,5 и не более 6,9 процентов, 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 крепостью не менее 1,5 и не более 6,9 процентов, 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;

**винодельческая продукция** - алкогольная продукция, изготовленная в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, или 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, виноградного, фруктового или медового дистиллятов, сахаросодержащих продуктов, ароматизирующих и вкусовых веществ, пищевых добавок, вспомогательных материалов, диоксида (двуокиси) углерода, воды, указанных в технических документах на алкогольную продукцию;

### **Категории винодельческой продукции:**

**вино** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 16,5 процента, произведенная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, виноградного сусла без добавления этилового спирта, концентрированного виноградного сусла, ректификованного концентрированного виноградного сусла. Вина с защищенным наименованием места происхождения могут иметь объемную долю этилового спирта не менее 4,5 процента;

**вино наливом (виноматериал)** – вино, вино столовое, вино ликерное, вино фруктовое разлитое в производственную или транспортную тару, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства других различных видов винодельческой продукции или иной алкогольной продукции, не подлежащая реализации потребителям как готовый продукт;

**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*, в котором не менее 85 процентов от всего количества используемого для производства вина винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими

приемами (для вин, произведённых на единой таможенной территории Таможенного союза, устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов Таможенного союза и указанными в технических 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, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) людскими факторами, используемыми агротехническими и технологическими приемами (для вин, произведённых на единой таможенной территории Таможенного союза, устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов Таможенного союза и указанными в технических документах);

**вино выдержанное** - вино, вино столовое, вино фруктовое столовое с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 месяцев в емкостях, кроме дубовой тары, или не менее 6 месяцев в дубовой таре; вино ликерное или вино фруктовое крепленое с обязательной выдержкой до розлива не менее 18 месяцев в емкостях; 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** – вино выдержанное, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживается изготовителем в бутылках не менее трех лет;

**вино ликерное** – винодельческая продукция с объёмной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения целых или дробленых ягод винограда, либо виноградного сусла с добавлением или без добавления концентрированного виноградного сусла, ректификованного концентрированного виноградного сусла, без добавления этилового спирта, с добавлением или без добавления винного дистиллята, ректификованного винного дистиллята, виноградного дистиллята, ректификованного виноградного дистиллята;

**вино столовое** (классическая схема производства) – вино с объёмной долей этилового спирта от 8,5 до 15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с повышением натуральной объёмной доли этилового спирта свежего винограда, виноградного сусла, подвергшегося частичному брожению, а также молодого вина, находящегося в состоянии брожения, до 3% посредством добавления сахарозы, с добавлением концентрированного и (или) ректификованного концентрированного виноградного сусел (в отношении вина, произведенного из сортов винограда вида *Vitis vinifera* или из сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов вида *Vitis vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, - посредством криоконцентрации);

**вино столовое** (купажная схема производства на переходный период до 1 января 2017 года) – вино с объёмной долей этилового спирта от 8,5 до

15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ виноградного происхождения (концентрированного и (или) ректификованного концентрированного виноградного сусел или виноградного сульфитированного сусла);

**вино игристое** - вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 13,5 процентов, насыщенное диоксидом (двуокисью) углерода в результате полного или неполного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения вина наливом (виноматериалов) в герметичных сосудах под давлением с добавлением экспедиционного ликера и давлением двуокиси (диоксида) углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°C. Игристые вина по цвету могут быть белыми, розовыми, красными;

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

**вино игристое жемчужное** - игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9 до 12,5 процентов, насыщенное диоксидом углерода в результате полного или неполного брожения виноградного сусла или вторичного брожения вина наливом (виноматериалов) и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 кПа до 250 кПа при 20°C.;

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

**вино газированное** - вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процентов, изготовленное искусственным насыщением диоксидом (двуокисью) углерода с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов (концентрированного виноградного сусла, ректификованного концентрированного виноградного сусла, сахара) с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°C;

**вино газированное жемчужное** - вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°C, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода вина наливом (виноматериалов) с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов (концентрированного виноградного сусла, ректификованного концентрированного виноградного сусла, сахара);

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

**вино «под пленкой»** – вино, вино столовое, вино ликерное, вино фруктовое технологическим процессом которых предусмотрено после полного сбразивания сусла старение в контакте с воздухом при развитии пленки специальными дрожжами на свободной поверхности вина. В случае добавления винного или

фруктового дистиллята, виноградного концентрированного сусла, ректификованного виноградного концентрированного сусла объёмная доля этилового спирта составляет не менее 15 процентов;

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

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

**игристое виноградное вино (шампанское)** – произведенное на территории государств-членов Таможенного союза игристое вино высокого качества с объёмной долей этилового спирта 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 натуральных или столовых вин наливом (виноматериалов), выработанных по специальной технологии из сортов винограда, установленных уполномоченным органом в странах Таможенного союза;

**фруктовое вино** – винодельческая продукция с объёмной долей этилового спирта от 6 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения дробленых свежих фруктов одного вида или нескольких видов, либо фруктового сусла, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, либо из столового фруктового вина наливом (виноматериалов), или из фруктового сброженно-спиртованного сусла (фруктового сброженно-спиртового сока) с добавлением спиртованного фруктового сусла (спиртованного фруктового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением фруктового дистиллята или ректификованного этилового спирта. Добавление ректификованного этилового спирта допускается до 1 января 2017 года;

**фруктовое вино столовое** - фруктовое вино с объёмной долей этилового спирта от 6 до 15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного брожения дробленых фруктов (одного вида или нескольких видов) или фруктового сусла с добавлением для подслащивания или без добавления сахаросодержащих продуктов;

**фруктовое вино крепленое** - фруктовое вино с объёмной долей этилового спирта от 15 процентов до 22 процентов, изготовленное в результате спиртового брожения свежего фруктового сусла, или дробленых фруктов (одного вида или нескольких видов), или из столового фруктового вина наливом (виноматериалов), или из фруктового сброженно-спиртованного сусла (фруктового сброженно-спиртового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением фруктового дистиллята и (или) спиртованного фруктового сусла (спиртованного фруктового сока) или ректификованного этилового спирта из пищевого сырья. Добавление ректификованного этилового спирта допускается до 1 января 2017 года;

**фруктовое вино игристое** – фруктовое вино с объёмной долей этилового спирта от 6 до 12,5 процента, насыщенное диоксидом (двуокисью) углерода в результате спиртового брожения фруктового сусла или вторичного брожения столового фруктового вина наливом (виноматериалов), с добавлением

сахаросодержащих продуктов, с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°C;

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

**фруктовое вино газированное** - фруктовое вино столовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 12,5 процента, изготовленное путем искусственного насыщения двуокисью углерода и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 250 кПа при 20°C;

**фруктовое вино газированное жемчужное** - фруктовое вино газированное с давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°C;

**фруктовое вино крепленое ароматизированное** - фруктовое вино крепленое, произведенное с добавлением натуральных вкусовых и (или) ароматизирующих веществ;

**фруктовое вино крепленое специальной технологии** - фруктовое вино крепленое, произведенное с использованием предусмотренных в технических регламентах и в технических документах технологических приемов для придания вину характерных органолептических свойств;

**сидр фруктовый** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не более 6 процентов, изготовленная из сброженного фруктового сусла, сброженного восстановленного фруктового сока, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, двуокиси (диоксида) углерода или насыщением диоксидом углерода в результате вторичного брожения фруктового вина наливом (виноматериалов), и давлением двуокиси (диоксида) углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°C;

**сидр фруктовый ароматизированный** – сидр фруктовый, изготовленный с добавлением вкусоароматических веществ;

**сидр** - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не более 6 процентов, изготовленная из сброженного 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°C;

**сидр ароматизированный** – сидр, изготовленный с добавлением натуральный или идентичным натуральным ароматизаторов;

**пуаре** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не более 6 процентов, изготовленная из сброженного грушевого сусла, из сброженного восстановленного грушевого сока, без добавления или с добавлением двуокиси (диоксида) углерода, или насыщением диоксидом углерода в результате вторичного брожения сброженного грушевого сусла, с давлением двуокиси (диоксида) углерода в бутылках от 100 до 250 кПа при 20°C;

**бренди** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 36 процентов, изготовленная дистилляцией сухого вина наливом (виноматериалов) или дистилляцией сухого вина наливом (виноматериалов) с добавленным винным дистиллятом для бренди или из винного дистиллята для

бренди, с выдержкой дистиллятов в дубовых бочках или бутах в течение как минимум одного года или в как минимум полугода, если вместимость дубовых бочек или ботов составляет менее 1000 литров;

**бренди трехлетний** – бренди, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба, с объемной долей этилового спирта не менее 36 процентов и не более 40 процентов;

**бренди четырехлетний** – бренди, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее четырех лет в контакте с древесиной дуба, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов;

**бренди пятилетний** – бренди, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее пяти лет в контакте с древесиной дуба, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов;

**бренди высокого качества** – бренди с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов и не более 42 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее шести лет в дубовой таре;

**бренди высокого качества выдержанный** – бренди с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов и не более 45 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди, выдержанных не менее восьми лет в дубовой таре;

**бренди высокого качества старый** – бренди с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов и не более 57 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее десяти лет в дубовой таре;

**бренди высокого качества очень старый** – бренди с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов и не более 57 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее двадцати лет в контакте с древесиной дуба;

**бренди высокого качества коллекционный** – бренди высокого качества с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов и не более 45 процентов, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее шести лет, и дополнительно выдержанный изготовителем в дубовых бочках или бутах не менее трех лет, без учёта послекупажного отдыха;

**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 (виноматериалов), 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, указанными в технических документах;

**бренди фруктовый** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленная дистилляцией сухого столового фруктового вина наливом или сухого фруктового столового вина наливом с

добавлением одноименного фруктового дистиллята или из фруктового дистиллята, выдержанного в дубовой таре или в емкостях в присутствии древесины дуба в течение как минимум полугода, с последующим добавлением сахара и сахарного колера;

**бренди фруктовый коллекционный** – бренди фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процентов, изготовленный из фруктового дистиллята, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее шести лет, и дополнительно выдержанный в дубовой таре не менее трех лет, без учёта послекупажного отдыха;

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

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

**фруктовая водка** - винодельческая продукция крепостью от 37,5 до 55 процентов, изготовленная из ректифицированного фруктового дистиллята с добавлением в отдельности или в сочетании фруктового дистиллята, сахаросодержащих продуктов и имеющая вкус и аромат используемых фруктов;

**крепкий напиток из кальвадосного дистиллята (кальвадос)** - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 38 до 40 процентов, произведенная на территории государств-членов Таможенного союза из кальвадосного дистиллята, изготовленного из яблок, выращенных на территории государств-членов Таможенного Союза, выдержанного не менее шести месяцев в контакте с древесиной дуба;

**крепкий напиток из коньячного дистиллята (коньяк)** - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 40 до 45 процентов, изготовленная из выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее трех лет коньячных дистиллятов, полученных фракционной дистилляцией (перегонкой) столового вина наливом (виноматериалов), произведенного из установленных в технических документах сортов винограда;

**крепкий напиток из коньячного дистиллята с защищенным географическим указанием (национальный коньяк)** - бренди высокого качества с защищенным географическим указанием, обладающий характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами, устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов Таможенного союза и указанными в технических документах (в том числе коньяк российский, коньяк казахстанский, коньяк белорусский);

**коктейль винный** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 3,5 до 6,9 процентов, содержащая не менее 50 процентов вина наливом (виноматериалов) и (или) столового медового винного напитка наливом,

изготовленный с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья и (или) спиртованного виноградного сусла и (или) ректифицированного винного дистиллята и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) натуральных или идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, и (или) воды, полученный без насыщения или насыщением двуокисью (диоксидом) углерода, с давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°C;

**винный напиток** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 7 процентов и не более 22 процентов с насыщением или без насыщения двуокисью (диоксидом) углерода, содержащая не менее 50 процентов виноматериалов, изготовленных в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, виноградного сусла, с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртованных виноградного сусла, и (или) винного дистиллята, и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) пищевых красителей, и (или) воды;

**винный напиток ароматизированный** – винный напиток с объемной долей этилового спирта от 9 до 22 процентов, изготовленная из столового вина наливом (виноматериала) с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья или ректифицированного виноградного дистиллята, ректифицированного винного дистиллята, сахаросодержащих веществ, натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ;

**винный напиток газированный** – винный напиток с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, полученная путем искусственного насыщения двуокисью (диоксидом) углерода вина наливом, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 200 кПа при 20°C;

**винный напиток газированный жемчужный** - винный напиток газированный с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 кПа до 250 кПа при 20°C;

**винный напиток медовый** – винный напиток с объемной долей этилового спирта не менее 8,5 процента и не более 22 процентов, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения медового сусла с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, медового дистиллята, фруктового дистиллята, 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 с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, с давлением диоксида (двуокиси) углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°C, изготовленный путем искусственного насыщения столового медового винного напитка двуокисью (диоксидом) углерода;

**винный напиток медовый крепленый** – винный напиток с объемной долей этилового спирта 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 ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового дистиллята, медового дистиллята. Допускается использование до 30 процентов свежего фруктового сусла и (или) сока фруктового спиртованного или сброженно-спиртованного и (или) восстановленного фруктового сока;

**винный напиток медовый столовый** – винный напиток с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 15 процентов, изготовленный в результате полного или неполного спиртового 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 с объемной долей этилового спирта не менее 9 процентов и не более 22 процентов с насыщением или без насыщения двуокисью (диоксидом) углерода, содержащая не менее 30 процентов фруктового вина наливом (виноматериала), и (или) фруктового сброженно-спиртованного сусла (сока), и (или) восстановленного фруктового сброженно-спиртованного сусла (сока), с добавлением или без добавления фруктового спиртованного сусла (сока), этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, ректифицированного фруктового дистиллята, и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) пищевых красителей, и (или) воды, с насыщением или без насыщения двуокисью (диоксидом) углерода;

**винный напиток фруктовый ароматизированный** – винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 15 процентов, изготовленный с добавлением натуральных вкусовых и ароматических веществ;

**винный напиток фруктовый газированный** - винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта от 9 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°C;

**вермут** - ароматизированный винный напиток, 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, ректифицированного виноградного сусла и (или) концентрированного виноградного сусла;

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

**напиток виноградный крепкий** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта 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, ректифицированного 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 сахаросодержащих продуктов и имеющая вкус и аромат используемого сырья;

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

**сусло виноградное концентрированное** – продукция с объемной долей этилового спирта 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°C, не менее 50,9 процентов;

**сусло фруктовое концентрированное** – продукция с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемая в результате обезвоживания фруктового сусла, за исключением метода прямого нагревания, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°C, не менее 50,9 процентов;

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

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

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

**сусло фруктовое** – продукция с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемая из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования. Допускается внесение сахара для обеспечения минимальной объемной доли этилового спирта естественного брожения 5 процентов;

**сусло фруктовое спиртованное** – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 25 процентов, изготовленная из сусла фруктового с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья;

**сусло фруктовое сброженно-спиртованное** (виноматериал фруктовый сброженно-спиртованный) – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта 16 процентов, произведенная в результате спиртового брожения фруктового сусла или дробленых фруктов до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 5 процентов с последующим добавлением этилового

ректификованного спирта из пищевого сырья, фруктового ректифицированного дистиллята, фруктового дистиллята, предназначенное для производства различных видов винодельческой продукции и не подлежащее реализации потребителю как готовый продукт. Добавление ректифицированного этилового спирта допускается до 1 января 2017 года;

**дистиллят** – алкогольная продукция крепостью более 52 процентов, полученная простой или фракционированной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции и применяемый для производства алкогольной и винодельческой продукции;

### **Категории дистиллятов:**

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

**дистиллят виноградного происхождения ректифицированный** - дистиллят крепостью более 86 и не более 96 процентов, изготовленный дистилляцией и (или) ректификацией сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, дистиллята виноградного происхождения;

**дистиллят винный** – дистиллят крепостью от 52 до 86 процентов, изготовленный перегонкой сухого вина наливом (виноматериалов) с добавлением винного дистиллята или дистиллята винного ректифицированного, имеющая аромат и вкус используемых продуктов;

**дистиллят винный ректифицированный** – дистиллят крепостью более 86 и не более 96 процентов, изготовленный дистилляцией и (или) ректификацией сухого вина наливом (виноматериалов) или дистиллята винного с добавлением винного дистиллята или винного дистиллята ректифицированного;

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

**дистиллят винный выдержанный для бренди** – дистиллят винный для бренди с объемной долей этилового спирта от 55 до 70 процентов, полученный путем выдержки молодого винного дистиллята для бренди в контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

**дистиллят винный молодой для бренди** – дистиллят винный для бренди с объемной долей этилового спирта от 62 до 70 процентов, не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

**дистиллят виски** – дистиллят, полученный одно- или многократной перегонкой сброженного сусла из зерна злаковых культур и/или приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8% в деревянных бочках вместимостью не более 700 л в течение не менее трех лет или без выдержки;

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

**дистиллят ромовый** – дистиллят с объемной долей этилового спирта не более 96 процентов, изготовленный перегонкой сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника;

**дистиллят фруктовый** – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный перегонкой сухого столового фруктового вина наливом (виноматериалов), сброженных фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков. Дистиллят фруктовый может иметь наименование вида фрукта, из которого он изготовлен (например, дистиллят сливовый);

**дистиллят фруктовый ректифицированный** – дистиллят фруктовый с объемной долей этилового спирта более 86 и не более 96 процентов, изготовленный перегонкой сухого фруктового вина наливом (виноматериалов) или сухого фруктового вина наливом с добавлением фруктового дистиллята или фруктового дистиллята ректифицированного;

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

**дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди** – яблочный дистиллят для яблочного бренди с объемной долей этилового спирта от 62 до 70 процентов, не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

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

#### **Категории пивоваренной продукции:**

**пиво** - алкогольная продукция, с содержанием этилового спирта более 1,5 процентов, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, которая произведена из пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), воды с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматических и вкусовых добавок. Допускается частичная замена пивоваренного солода зерном, и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами), и (или) сахаросодержащими продуктами при условии, что их совокупная масса не превышает 20 процентов массы заменяемого

пивоваренного солода, а масса сахаросодержащих продуктов не превышает 2 процентов массы заменяемого пивоваренного солода;

**напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки)** – алкогольная продукция с объёмной долей этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более чем 7 процентов, которая произведена из пива (не менее 40 процентов объема готовой продукции) и (или) приготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 процентов массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматических и вкусовых добавок, без добавления этилового спирта;

**пивоваренное сырьё** – 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 (для спиртового производства) и сушки (для пивоваренного производства);

**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 числе 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;

### **Общие определения:**

**ароматизирующие и вкусовые вещества** – вещества, к которым относятся натуральные ароматизирующие и натуральные вкусовые вещества, натуральные и идентичные натуральным пищевые добавки: ароматизаторы, красители;

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

**ароматный этиловый спирт** – алкогольная продукция крепостью не менее 60 и не более 80 процентов, содержащая ароматические вещества, приготовленная перегонкой спиртованных настоев растительного и спиртованных соков и морсов из плодово-ягодного сырья, водно-спиртовых растворов эфирных масел, меда, прополиса, эфи́ро-масличного и другого ароматического сырья;

**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;

**вода исправленная** – вода с определенным содержанием минеральных и органических веществ, установленных в таблице 5 приложения 1, приготовленная способами: умягчения, деминерализации, дезодорации, обессоливания, обезжелезивания и фильтрования питьевой воды и др. Допускается использование нескольких из вышеперечисленных способов;

**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;

**географическое указание** - обозначение, которое идентифицирует алкогольную продукцию как происходящую с территории государств-членов Таможенного союза или региона или местности на этой территории, так и продукцию других винодельческих регионов мира, где определенное качество, репутация или другие характеристики товара в значительной степени связываются с его географическим происхождением;

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

**исправление винодельческой продукции** - совокупность разрешенных технологических операций, позволяющих восстановить показатели винодельческой продукции до установленных требований;

**виноград** - ягоды виноградской лозы, используемые для приготовления винодельческой продукции в стадии технической зрелости или слегка увяленные, относящийся к виду *Vitis vinifera* или происходящий от скрещивания сортов винограда вида *Vitis vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, способные к спиртовому брожению. Виноград должен соответствовать требованиям технических документов;

**наименование места происхождения алкогольной продукции защищенное (защищенное наименование по происхождению)** - 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 (или) людскими 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 на территории государств-членов Таможенного союза, прошло процедуру защиты в уполномоченных органах государств-членов Таможенного союза;

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

**дистиллят из пищевого сырья** – продукция, изготовленная конденсацией водноспиртового пара, полученного при перегонке сброженного растительного сырья, содержащего сбраживаемые углеводы. Дистиллят из пищевого сырья может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен;

**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;

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

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

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

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

**классический метод производства игристого вина** – технологические приемы формирования пенистых и игристых свойств в игристых винах в процессе его вторичного брожения и созревания в стеклянных бутылках;

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

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

**купаж ликероводочного производства** – продукт установленного состава и свойств, приготавливаемый в одном резервуаре смешиванием полуфабрикатов, ингредиентов, этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья и исправленной воды согласно рецептуре;

**контрольный образец 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;

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

**полуфабрикат (ликероводочного производства)** - составная часть продукции ликероводочного производства в виде спиртованных настоев, соков, экстрактов, морсов, а также ароматных этиловых спиртов, сахарного сиропа и колера, приготовляемых в соответствии с действующими технологическими регламентами и/или технологическими инструкциями, утвержденными в установленном законодательством порядке;

**материалы вспомогательные** – материалы, не входящие в состав продукции, но используемые при ее производстве в технологических целях. Перечень вспомогательных материалов определяется уполномоченными органами государств-членов Таможенного союза;

**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;

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

**меласса (патока)** – побочный продукт сахарного производства, сиропобразная жидкость темно-бурого цвета со специфическим запахом, с содержанием сухих веществ не менее 75 процентов и массовой долей суммы сбраживаемых сахаров не менее 46 процентов;

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

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

**обогащение** – технологический прием увеличения натуральной объемной 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 ректифицированного концентрированного виноградного сусла, или концентрирования сусла обратным осмосом или охлаждением (вымораживанием);

**обозначение вин по содержанию сахара** – часть наименования вин, указывающее на содержание сахара в винодельческой продукции;

**обозначение вин по цвету** - часть наименования вин, указывающее на цвет винодельческой продукции;

**объемная доля этилового спирта (крепость)** – показатель отношения

содержащегося в продукции объема этанола к общему объему продукции при температуре 20°C, 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°C, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах сбраживаемого продукта при указанной температуре;

**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 товарно-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость партии алкогольной продукции.

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

**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 (рождкового 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.

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

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

**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;

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

**брагоректификация бражки** – процесс получения ректифицированного этилового спирта непосредственной из бражки с последующей его очисткой от сопутствующих летучих примесей с помощью брагоректификационной установки;

**ректификация спирта-сырца** – получение ректифицированного этилового спирта из этилового спирта-сырца с помощью ректификационной или брагоректификационной установки;

**сахарный колер** – продукт термической обработки сахара-песка;

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

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

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

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

**спиртованный сок** - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 16 и не более 25 процентов, изготовленная прессованием фруктовой мезги и спиртованием полученного сока ректифицированным этиловым спиртом;

**спиртованный морс** - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 24 процентов, изготовленная экстрагированием растворимых веществ из свежих или сушёных фруктов водно-спиртовым раствором крепостью не менее 30 и не более 60 процентов;

**спиртованный настой** - полуфабрикат ликероводочного производства, приготавливаемый из свежего или сушеного пряно-ароматического и/или неароматического растительного сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором крепостью от 40,0 процентов до 90,0 процентов;

**срок годности алкогольной продукции** – период, по истечении которого алкогольная продукция считается непригодной для использования по назначению;

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

**тара транспортная** - бочки, фляги, канистры, предназначенные для упаковывания, транспортирования и хранения алкогольной продукции вместимостью более 20 дм<sup>3</sup>;

**технические документы** - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых

продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

**термообработка** – обработка алкогольной продукции теплом и (или) холодом на стадии производства, увеличивающая срок годности алкогольной продукции;

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

**тираж** - технологический процесс производства шампанского бутылочным способом, включающий розлив тиражной смеси в бутылки, укупорку бутылок и закрепление пробки;

**тиражная смесь** - полупродукт, предназначенный для вторичного брожения при получении игристого вина высокого качества (шампанского) бутылочным способом; состоит из обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, тиражного ликера, разводки чистой культуры дрожжей,

**товарно-сопроводительные документы** – документы установленной формы, составляемые в процессе производства и оборота алкогольной продукции и содержащие в себе информацию об алкогольной продукции;

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

**упаковка потребительская для алкогольной продукции** – единица упаковки вместимостью не менее 20 см<sup>3</sup>, предназначенная для упаковывания и доставки алкогольной продукции потребителю. Верхний предел вместимости устанавливается в стандартах на конкретные виды алкогольной продукции;

**утилизация алкогольной продукции** - действие в отношении не соответствующей требованиям технических регламентов алкогольной продукции, направленное на предотвращение использования ее по назначению, включающее переработку продукции на технические цели;

**экспедиционный ликер** - продукт, приготовленный из виноградного натурального виноматериала, сахара, лимонной кислоты, коньячного спирта и добавляемый для достижения физико-химических показателей шампанского и вин игристых;

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

**реестр уведомлений** – ресурс (база данных), содержащий описание, свойства и характеристики алкогольной продукции, технологических процессов ее производства, производственного контроля, хранения, перевозки, реализации, утилизации, маркировки, необходимые для применения и исполнения регламента;

**уведомление о начале оборота на единой таможенной территории Таможенного союза алкогольной продукции** – документ, содержащий дату первой поставки на территории государств-членов Таможенного союза алкогольной продукции определенного наименования, описание ее характеристик и свойств,

описание технологических процессов ее производства, производственного контроля, хранения, перевозки, реализации, утилизации и маркировки;

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

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

**идентификация** – процедура отнесения алкогольной продукции к области применения регламента и установления соответствия данной алкогольной продукции документации к ней;

**изготовитель** – юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющие от своего имени производство и (или) реализацию алкогольной продукции и ответственные за его соответствие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза»;

**импортер** – резидент государства-члена Таможенного союза, который заключил с нерезидентом государств-членов Таможенного союза внешнеторговый договор на передачу алкогольной продукции, осуществляет реализацию этой алкогольной продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза»;

**уполномоченное изготовителем лицо** – юридическое или физическое лицо, зарегистрированное в установленном порядке государством-членом Таможенного союза, которое определено изготовителем на основании договора с ним для осуществления действий от его имени при подтверждении соответствия и размещении алкогольной продукции на единой таможенной территории Таможенного союза, а также для возложения ответственности за несоответствие продукции требованиям технического регламента Таможенного союза»;

**переработка алкогольной продукции** – совокупность технологических операций, позволяющих исправить не соответствующую требованиям технического регламента алкогольную продукцию в целях её дальнейшего использования по прямому назначению».

#### **IV. Правила обращения на рынке**

10. Алкогольная продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также другим техническим регламентам Таможенного союза и (или) техническим регламентам ЕврАзЭС, действие которых на нее распространяется, и при условии, что она прошла оценку соответствия согласно требованиям регламента, а также согласно другим техническим регламентам Таможенного союза, и (или) техническим регламентам ЕврАзЭС, действие которых на нее распространяется.

11. Алкогольная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, техническим регламентам Таможенного союза и прошедшая процедуры оценки (подтверждения) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на таможенной территории Таможенного союза.

Алкогoльная продукция, соответствие которой требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза не подтверждено, не должна быть маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускается к выпуску в обращение на рынке.

Алкогoльная продукция, не маркированная единым знаком обращения на рынке государств-членов Таможенного союза, не допускается к выпуску в обращение на рынке.

12. Алкогoльная продукция, находящаяся в обращении, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость. Сопроводительные документы должны содержать номер внесения в реестр уведомлений документа, в соответствии с которым изготовлена алкогoльная продукция.

13. Алкогoльная продукция обращается на территории государств-членов Таможенного союза при условии соответствия ее характеристик, технологических процессов ее изготовления, производственного контроля, хранения, транспортировки, реализации, утилизации, маркировки, указанным в уведомлении о начале обращения алкогoльной продукции (далее – уведомление).

14. Уведомитель направляет в уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза уведомление на бумажном носителе или в электронном виде по форме и заполненным в порядке, утвержденными Комиссией Таможенного союза до выпуска алкогoльной продукции в обращение на территории государств-членов Таможенного союза.

Уведомителем является:

для алкогoльной продукции, изготавливаемой на территории государств-членов Таможенного союза, - изготовитель (производитель) алкогoльной продукции;

для алкогoльной продукции, изготавливаемой вне территории государств-членов Таможенного союза, - изготовитель (производитель) или поставщик (импортер) алкогoльной продукции.

В случае выявления в уведомлении недостоверной информации, выпуска в обращение алкогoльной продукции, не соответствующей требованиям регламента, отсутствия государственной регистрации алкогoльной продукции, а также обращения на рынке алкогoльной продукции с описанием и характеристиками, полностью совпадающими с описанием и характеристиками, указанными в представленном уведомлении, но заявленной другим изготовителем и под другим наименованием, уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза принимает решение о недопустимости обращения алкогoльной продукции на территории государств-членов Таможенного союза.

Указанное в настоящем пункте решение в течение трех дней после его принятия направляется уполномоченным органом государства-члена Таможенного союза в письменной форме уведомителю.

Обращение алкогoльной продукции на территории государств-членов Таможенного союза 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, содержащимся в реестре уведомлений, достоверными считаются описание и характеристики, содержащиеся в указанном реестре.

Реестр уведомлений ведут уполномоченные органы государств-членов Таможенного союза в порядке, утверждённом Комиссией Таможенного союза.

## **V. Идентификации алкогольной продукции для целей отнесения к объектам технического регулирования регламента**

15. Для целей отнесения алкогольной продукции (процессов) к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация продукции.

16. Идентификация алкогольной продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в регламенте, визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.

17. Идентификация алкогольной продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:

1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения алкогольной продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и/или в товаросопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида алкогольной продукции;

2) визуальным методом – путем сравнения внешнего вида алкогольной продукции с признаками, изложенными в определении такой алкогольной продукции в регламенте;

3) органолептическим методом – путем сравнения органолептических показателей алкогольной продукции с признаками, изложенными в определении такой алкогольной продукции в регламенте. Органолептический метод применяется, если алкогольную продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;

4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей алкогольной продукции признакам, изложенным в определении такой алкогольной продукции в регламенте. Аналитический метод применяется, если алкогольную продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

18. При идентификации процессов производства, хранения, перевозки и реализации алкогольной продукции в целях отнесения данных процессов к объектам технического регулирования регламента необходимо убедиться, что эти процессы осуществляются в целях производства, хранения, перевозки и реализации алкогольной продукции и связаны с обеспечением требований безопасности такой продукции. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством визуальной оценки указанных процессов.

19. Алкогольная продукция признается фальсифицированной, если:

- содержит ингредиенты, не предусмотренные регламентом, сводами правил, стандартами и техническими документами;
- изготовлена с заменой сортов винограда или их смешением в случаях, если это не предусмотрено техническими документами;
- изготовлена с добавлением этилового спирта из пищевого сырья, за исключением тех случаев, когда добавление этилового спирта из пищевого сырья предусмотрено регламентом и техническими документами;
- изготовлена с добавлением этилового спирта из непищевого сырья;
- изготовлена с добавлением воды, если это не предусмотрено регламентом и техническими 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;
- изготовлена 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.

20. Результатом идентификации является отнесение или не отнесение идентифицируемой продукции к указанным в сопроводительных документах и на потребительской упаковке виду и наименованию алкогольной продукции. Результат идентификации оформляется актом, протоколом испытаний, экспертным заключением.

## **VI. Требования безопасности алкогольной продукции**

21. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

22. 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.

23. Сроки годности и условия хранения алкогольной продукции устанавливаются изготовителем таким образом, чтобы алкогольная продукция соответствовала требованиям регламента и техническим документам, в соответствии с которыми она изготовлена, в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

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

24. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с алкогольной продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза и (или)

техническим регламентом ЕврАзЭС, а в случае его отсутствия - законодательством государств-членов Таможенного союза, и обеспечивать соответствие алкогольной продукции требованиям настоящего регламента.

## **VII. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и обращения**

25. 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 регламентом.

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 исключаяющей 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 производственного 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 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, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства алкогольной продукции, в состоянии, исключаяющим 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, технологического 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 в товаросопроводительной документации;

13) прохождения работниками, занятыми на работах, которые связаны с производством (изготовлением) алкогольной продукции, обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических осмотров в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

26. 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;

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 государств-членов Таможенного союза при осуществлении процессов производства алкогольной продукции и утилизации отходов производства.

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

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

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

29. Вода, используемая в процессе производства алкогольной продукции, должна соответствовать требованиям законодательства государств-членов Таможенного союза к питьевой воде и обеспечивать соответствие алкогольной продукции требованиям регламента.

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

30. Сырье, используемое при производстве алкогольной продукции, должно быть прослеживаемым и соответствовать требованиям к его безопасности, установленным в соответствующих технических регламентах Таможенного союза и (или) технических регламентах ЕврАзЭС, а в случае их отсутствия - законодательством государств-членов Таможенного союза, и обеспечивать соответствие алкогольной продукции требованиям регламента.

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.

При производстве алкогольной продукции из сырья, полученного из генно-модифицированных (трансгенных) организмов (ГМО) растительного, микробного и животного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

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.

31. В процессе производства в целях обеспечения установленных регламентом требований к алкогольной продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с продукцией, которые:

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

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

3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, установленным соответствующими техническими регламентами Таможенного союза (техническими регламентами ЕврАзЭС), а в случае их отсутствия - законодательством государств-членов Таможенного союза, и обеспечивающих соответствие алкогольной продукции требованиям регламента.

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. Перевозка алкогольной продукции в целях обеспечения установленных регламентом требований к 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, должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде законодательством государств-членов Таможенного союза.

34. Перевозимая алкогольная продукция сопровождается документами, обеспечивающими прослеживаемость, включающими номер внесения в реестр уведомлений документа, в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

35. Алкогольная продукция реализуется с соблюдением условий хранения и срока годности такой продукции, установленных её изготовителем.

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

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

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

36. Утилизации подлежит продукция, не соответствующая требованиям регламента.

Алкогольная продукция, не соответствующая требованиям регламента, в том числе продукция с истекшим сроком 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 истекшим сроком годности, указанная продукция направляется на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней.

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

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 истекшим сроком годности, по предписанию органа государственного контроля (надзора), собственник такой продукции осуществляет выбор способов и условий её утилизации.

37. Уничтожение непригодной к использованию по назначению, а также фальсифицированной, алкогольной продукции осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государств-членов Таможенного союза 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 соответствующей требованиям регламента, в том числе продукции с истекшим сроком 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.

38. Для упаковки алкогольной продукции применяется упаковка, обеспечивающая её безопасность и сохранение её качества при обращении алкогольной продукции в течение срока годности алкогольной продукции.

Производство и оборот алкогольной продукции в пластиковой потребительской упаковке (потребительской упаковке на основе полиэтилена, полистирола и иного полимерного материала) не допускается.

Объём потребительской упаковки слабоалкогольных напитков не должен превышать 330 мл.

Допускается розлив алкогольной продукции в стеклянную оборотную тару за исключением вин, вин с защищенным географическим указанием, вин с защищенным наименованием по происхождению, вин коллекционных, вин игристых вин фруктовых столовых и игристых.

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

При повреждении потребительской упаковки алкогольная продукция должна быть изъята из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем алкогольной продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).

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 соответствующими техническими регламентами Таможенного союза (техническими регламентами ЕврАзЭС), и обеспечивать соответствие алкогольной продукции требованиям регламента.

39. Изготовитель или продавец обязан предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию об алкогольной продукции, включая номер внесения в реестр уведомлений документа, в соответствии с которым изготовлена такая продукция.

40. Маркировка алкогольной продукции должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза (ЕврАзЭС) в области маркировки пищевой продукции, и требованиям, установленным регламентом.

Маркировка алкогольной продукции наносится на каждую единицу потребительской упаковки в удобном для прочтения месте (на этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке и др.) в виде надписей на русском языке (за исключением наименования изготовителя). При необходимости допускается

дополнительное нанесение маркировки на государственных языках государств-членов Таможенного союза.

Маркировка алкогольной продукции содержит:

1) наименование продукции; в наименовании продукции не допускается использовать слова «типа», «рода», «вида», «со вкусом» и т.п. (Исключение: при включении в состав натуральных и идентичных натуральными ароматизаторов в наименовании указывают, что эти продукты с их вкусом и (или) ароматом). Наименование продукции (товара) может быть дополнительно нанесено буквами латинского алфавита (за исключением слов "шампанское", "коньяк", "кальвадос");

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

\*) Информацию о наименовании места нахождения изготовителя алкогольной продукции, расположенного за пределами единой таможенной территории Таможенного союза, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке страны по месту нахождения изготовителя алкогольной продукции при условии ее названия на русском языке.

3) зарегистрированный товарный знак (при его наличии);

4) объёмная доля этилового спирта (крепость) в процентах (% об.);

5) объём продукции (л, дм<sup>3</sup>, сл, мл, см<sup>3</sup>);

6) массовую концентрацию сахаров (г/дм<sup>3</sup>) - для вин (за исключением сухих), винных напитков, винных коктейлей; ликёров. Допускается информацию о массовой концентрации сахаров заменить на информацию о наименовании по содержанию сахара (брют, сухое, полусухое, полусладкое и др.), если это предусмотрено регламентом;

7) состав (перечень компонентов в порядке уменьшения их массовых долей, за исключением вин, коньяков, бренди, в том числе фруктового, виски). Для сортовых вин, вин столовых, вин ликерных указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. Для водок и водок особых указывается сорт используемого ректифицированного этилового спирта и перечень компонентов, оказывающих влияние на вкус и аромат водок.

8) для 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 игристых вин высокого качества (шампанского) может указываться метод производства - классический или резервуарный;

11) для коньяка, бренди, бренди высокого качества, яблочного бренди, выдержанных фруктовых бренди указывается срок их выдержки; если в наименовании коньяка, бренди и другой крепкой винодельческой продукции использованы звездочки, то их количество должно соответствовать сроку 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 "Чрезмерное употребление алкоголя 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 контрэтикетки, или этикетки, или площади потребительской тары;

16) наименования использованных в процессе производства пищевых добавок (за исключением функционально необходимых для производственного процесса, не входящих в состав готовой алкогольной продукции), 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, 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;

20) на маркировку потребительской тары (упаковки) наносится надпись о противопоказаниях алкогольной продукции для лиц до 18 лет, старшего и пожилого возраста, страдающих от бессонницы, беременных и кормящих женщин, больных гипертонической болезнью, с нарушением сердечной деятельности, повышенной нервной возбудимостью, заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения, а также водителей при управлении транспортными средствами;

21) штриховой идентификационный код (ЮНИСКАН).

Определения "слабоалкогольные" и "слабоградусные" и их варианты запрещается использовать для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта более 7 процентов объема готовой алкогольной продукции.

41. Информация наносится любым способом, позволяющим ее четкое и легкое прочтение человеком с нормальной остротой зрения при хорошем освещении. При этом надписи, знаки, символы имеют контрастный фон, на котором размещена маркировка.

42. Маркировка алкогольной продукции может содержать также дополнительную информацию об алкогольной продукции и ее изготовителе.

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

44. При маркировке алкогольной продукции наливом информация для приобретателей в сопроводительных документах содержит:

- 1) наименование и адрес изготовителя (уполномоченного представителя иностранного изготовителя винодельческой продукции);
- 2) наименование алкогольной продукции;
- 3) указание объёма продукции;
- 4) номер партии;
- 5) номер каждой единицы транспортной тары (при наличии);
- 6) знак обращения на рынке;
- 7) условия хранения, перевозки (также указываются в договоре поставки).

Кроме того, в сопроводительной документации должна содержаться информация, указанная в подпунктах 4 – 14-и 16-18 пункта 40 регламента.

45. Для алкогольной продукции иностранных изготовителей информация, указанная в пункте 40 регламента на иностранном языке дублируется на русском языке на контрэтикетке.

46. При невозможности нанесения всего объема необходимой информации на этикетку, контрэтикетку и другие элементы оформления потребительской упаковки, часть информации, за исключением информации, указанной в подпунктах 4 – 14 и 16 - 18 пункта 40 размещается на листе-вкладыше, или на ярлыке, прикрепленном к каждой единице потребительской тары.

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

### **VIII. Подтверждение соответствия**

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

- 1) подтверждения (декларирования) соответствия алкогольной продукции;
- 2) регистрации алкогольной продукции нового вида;

2. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации алкогольной продукции, требованиям регламента проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требований к алкогольной продукции.

49. Оценка соответствия алкогольной продукции непромышленного изготовления и алкогольной продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для выпуска в обращение, а также процессов реализации указанной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требований к алкогольной продукции.

50. Заявителем при оценке соответствия алкогольной продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированные в соответствии с законодательством Сторон на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального

предпринимателя, либо уполномоченное изготовителем лицо.

51. Заявитель обязан обеспечивать соответствие алкогольной продукции требованиям, установленным регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции.

52. Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза алкогольная продукция.

Декларирование соответствия алкогольной продукции требованиям регламента осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств или доказательств, полученных с участием третьей стороны.

53. Декларирование соответствия алкогольной продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных регламентом, по выбору заявителя.

54. Схемы декларирования:

1) Схема декларирования 1д

1.1) Схема 1д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

1.2.) Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие изготавливаемой продукции требованиям технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

1.3) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

1.4) С целью контроля соответствия продукции требованиям технического регламента заявитель проводит испытания образцов продукции. Испытания образцов продукции проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

1.5) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее по уведомительному принципу.

1.6) Заявитель наносит единый знак обращения на рынке, если иное не установлено техническим регламентом.

2) Схема декларирования 2д

2.1) Схема 2д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний партии продукции (единичного изделия);
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

2.2) Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

2.3) Заявитель проводит испытания образцов продукции (единичного изделия) для обеспечения подтверждения заявленного соответствия продукции требованиям технического регламента. Испытания образцов продукции (единичного изделия) проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

2.4) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

2.5) Заявитель наносит единый знак обращения на рынке, если иное не установлено техническим регламентом.

3) Схема декларирования 3д

3.1) Схема 3д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

3.2) Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие изготавливаемой продукции требованиям технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

3.3) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

3.4) С целью контроля соответствия продукции требованиям технического регламента заявитель проводит испытания образцов продукции. Испытания образцов продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

3.5) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

3.6) Заявитель наносит единый знак обращения на рынке, если иное не установлено техническим регламентом.

4) Схема декларирования 4д

4.1) Схема 4д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний партии продукции (единичного изделия);
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

4.2) Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

4.3) Заявитель проводит испытания образцов продукции (единичного изделия) для обеспечения подтверждения заявленного соответствия продукции требованиям технического регламента. Испытания образцов продукции (единичного изделия) проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

4.4) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

4.5) Заявитель наносит единый знак обращения, если иное не установлено техническим регламентом.

55. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия алкогольной продукции требованиям регламента.

56. Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой

продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной испытательной лаборатории по договору с заявителем.

57. Доказательственные материалы, кроме указанных в части 5 настоящей статьи документов, могут включать другие документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой продукции требованиям регламента и других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции.

58. Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения:  
наименование и местонахождение заявителя;  
наименование и местонахождение изготовителя;  
информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект;  
наименование регламента;  
заявление заявителя о безопасности продукции при ее использовании в соответствии с целевым назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия продукции требованиям технических регламентов;  
сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов;  
срок действия декларации о соответствии;  
иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами сведения.

59. Срок действия декларации устанавливается заявителем.

60. При изменении обязательных требований к алкогольной продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.

61. Стороны ведут учет принятых деклараций о соответствии.

62. Государственной регистрации подлежат впервые изготавливаемые на территории Таможенного союза, а также впервые ввозимые на территорию Таможенного союза подконтрольные товары, включенные в Раздел II Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

63. Государственная регистрация продукции (товаров) проводится на этапе ее подготовки к производству на таможенной территории Таможенного союза, а продукции (товаров), ввозимой на таможенную территорию Таможенного союза – до ее ввоза на таможенную территорию Таможенного союза.

64. Государственная регистрация продукции (товаров) осуществляется уполномоченными органами Сторон.

65. Типовую схему государственной регистрации упаковки определяет заявитель. Государственная регистрация подконтрольной продукции (товаров) осуществляется в порядке, определенном законодательством Таможенного союза.

## **IX. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке**

66. Алкогольная продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

67. Маркировка знаком обращения алкогольной продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском алкогольной продукции в обращение.

68. Знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на потребительскую упаковку алкогольной продукции, а также приводится в прилагаемых к продукции товарно-сопроводительных документах.

69. Маркировка алкогольной продукции знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза свидетельствует о её соответствии требованиям регламента.

70. Алкогольная продукция маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза при ее соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза и (или) технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых на нее распространяется и предусматривающих нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

## **VIII. Защитительная оговорка**

71. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение алкогольной продукции на единой таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка алкогольной продукции, не соответствующей требованиям безопасности настоящего регламента.

**Приложение 1**  
**к техническому регламенту**  
**«О безопасности алкогольной продукции»**

Таблица 1

**ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
Все виды спиртных напитков	<b>Токсичные элементы:</b>		
	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
Оригинальные национальные алкогольные напитки, произведенные по нетрадиционной технологии	<b>Радионуклиды</b>	370 Бк/л	для цезия 137
	<b>Метиловый спирт</b>		
Водки, оригинальные национальные алкогольные напитки, произведенные по нетрадиционной технологии		0,02	% (объемная доля в пересчете на безводный этиловый спирт)
Спиртные напитки, содержащие компоненты из косточковых фруктов	<b>Синильная кислота</b>	1 мг/% крепости алкогольных напитков	
Спиртные напитки, содержащие хинин	<b>Хинин</b>	300	

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ СЛАБОУАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ БРОЖЕНИЯ И МЕДОВУХИ

Группа продуктов	КМАФАнМ * КОЕ <sup>***</sup> /см <sup>3</sup> , не более	Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которых не допускаются		Дрожжи и плесени, КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более
		БГКП <sup>**</sup> (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

### ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕКТИФИКОВАННОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

Показатели	Значение показателя
Органолептические характеристики	Прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, без посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	96,2
Массовая концентрация свободных кислот (без СО <sub>2</sub> ), в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	15
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на	13

безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	4
Массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла): 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1), в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	8
Объемная доля метилового спирта, %, в пересчете на безводный спирт, не более	0,03
Массовая концентрация сухого остатка (экстракта), в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	15
Массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,0
Наличие фурфурола в этиловом спирте	Не допускается

Таблица 3-а

Требования к безопасности и характеристики  
ректификованного этилового спирта из пищевого сырья,  
используемого для производства водки и ликеро-водочных изделий

Показатели	Значение показателя
Органолептические характеристики	Прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, без посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
Физико-химические показатели	
Объемная доля этилового спирта, % не менее	96,2
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	4
Массовая концентрация сивушного масла: - 1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, спирт изоамиловый, 1 – бутанол в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	5

Массовая концентрация сложных эфиров (ацетата и этилацетата) в безводном спирте, мг/дм <sup>3</sup> , не более	10
Массовая концентрация свободных кислот (СО <sub>2</sub> ) в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	15
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,03
Массовая концентрация сухого остатка (экстракта), в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	15
Массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,0
Наличие фурфурола	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
Объемная доля этилового спирта-сырца, %, не менее	88	88
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный в безводном спирте, мг/дм <sup>3</sup> , не более	300	500
Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на уксусно-этиловый в безводном спирте, мг/дм <sup>3</sup> ,	500	700

не более		
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,13	-
Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1) в безводном спирте, мг/дм <sup>3</sup> , не более	5000	5000

Таблица 5

### ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Вода, используемая в производстве алкогольной продукции за исключением этилового спирта из пищевого сырья должна соответствовать требованиям к питьевой воде государств-членов Таможенного союза и требованиям регламентов на её производство.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Параметр	Единица измерения	Параметрическая величина для производства:				Примечания	
		водки и водки особые	ликеро-водочная продукция	пиво и пивные напитки	слабоалкогольные напитки		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Органолептические показатели</b>							
Запах при температуре 20°C и при нагревании до температуры 60°C	балл	0	0	0	0		
Вкус и привкус при температуре 20°C	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		
<b>Физико-химические показатели</b>							
Жесткость общая	град. Ж	Не более			2-4	Не более 0,7	
		0,2	1,2	0,36			

Щелочность	моль/ дм <sup>3</sup>	4,0	0,2	2,0-4,0	0,5-2,0	1,0	
Окисляемость перманганатная, не более	мг О <sub>2</sub> / дм <sup>3</sup>	6,0	2,0	2,0	2,0	2,0	
Сухой остаток, не более	мг/дм <sup>3</sup>	250	100	190- 550	-	500	
Водородный показатель, менее*)	ед. рН	7,0 (5,5- 7,8)	6,0	7,0	6-7	7,0	
Массовая концентрация ионов, не более:	$\frac{мг}{дм^3}$						
- кальций		2,7	16,0	5,0	-	5,2	
- магний*)		0,8 (1)	4,8	1,6	Нет	5,2	
- железо		0,15	0,02	0,12	0,3	0,1	
- натрий+калий		100	10	100	-	-	
- марганец		0,10	0,20	0,1	0,05	0,1	
- алюминий		0,15	0,02	0,10	-	0,1	
- медь		0,15	0,02	0,10	2	1,0	
- нитраты		10		10	25	5	
- нитриты		0,5		0,5	0,5	следы	
- хлориды*)		30 (60)	5	25	70	100-150	
- сульфаты		30	5	25	200	100-150	
- гидрокарбонаты*)		125 (220)	12	244	30-122	61	
- силикаты*)		5 (7)	1	5		2	
- ортофосфаты		0,10	0,02	0,05	-	-	
- полифосфаты		0,05	0,05	0,05	-	-	
Аммиак		Не допускается					
Сероводород		Не допускается					

\*)Примечание. Показатели массовой концентрации ионов магния, хлоридов, гидрокарбонатов, силикатов и водородный показатель воды, указанные в скобках, действуют на территории Республики Беларусь.

## 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.

Требования безопасности к ароматизаторам, перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве алкогольной продукции, ферментным препаратам, вспомогательным технологическим средствам, санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности, а также гигиенические регламенты их применения должны удовлетворять "Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299, и "О внесении изменений в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 622.

Таблица 6

**ДОПУСТИМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ВЕЩЕСТВ (КОМПОНЕНТОВ),  
СУБСТРАТОВ И СТИМУЛЯТОРОВ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО ОБМЕНА,  
ВИТАМИНОВ И ВИТАМИНОПОДОБНЫХ ВЕЩЕСТВ В  
СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ ТОНИЗИРУЮЩИХ НАПИТКАХ**

Компонент	Содержание (в мг/100 см <sup>3</sup> 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 В <sub>3</sub>	6 - 8	20	60
Витамин В <sub>5</sub>	1 - 2	5	15
Витамин В <sub>6</sub>	1 - 2	2	6
Витамин В <sub>12</sub>	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

Таблица 7

### ПОКАЗАТЕЛИ ВОДКИ, ВОДКИ ОСОБОЙ, ЛИКЕРОВ, ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

<b>Водка и водка особая</b>	
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, %	от 37,5 до 56
Щелочность – объем соляной кислоты с концентрацией 0,1 моль/дм <sup>3</sup> , израсходованный на титрование 100 см <sup>3</sup> водки, см <sup>3</sup> , не более	3,0
Массовая концентрация уксусного	8 (3)*)

альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	
Массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла): 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1), в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	5
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	13 (10)*)
Объемная доля метилового спирта, %, в пересчете на безводный спирт, не более	0,02
Примечание: допускаются отклонения по крепости: ± 0,2 для отдельной бутылки; ± 0,1 для 20 бутылок.	
<b>Ликеры и ликероводочные изделия</b>	
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

\*)Примечание. Показатели массовой концентрации уксусного альдегида и сложных эфиров, указанные в скобках, действуют на территории Республики Беларусь.

**Приложение 2**  
**к техническому регламенту**  
**«О безопасности алкогольной продукции»**

Таблица 1

**ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ**

Виды винодельческой продукции	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
	<b>токсичные элементы:</b>		
все виды винодельческой продукции	свинец	мг/кг	0,3
	мышьяк	мг/кг	0,2
	кадмий	мг/кг	0,03
	ртуть	мг/кг	0,005
	<b>микотоксины:</b>		
вино, игристое вино, напитки винные ароматизированные, вино фруктовое столовое, 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
	<b>метиловый спирт:</b>		
коньяк, бренди высокого качества, яблочный бренди		г/дм <sup>3</sup> безводного этилового спирта	1,0 г/дм <sup>3</sup>
винный дистиллят для бренди высокого качества, яблочный дистиллят для яблочного бренди		г/дм <sup>3</sup> безводного этилового спирта	2,0
дистиллят виноградного происхождения ректифицированный		г/дм <sup>3</sup> безводного этилового спирта	1,0

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
ректификованный фруктовый дистиллят, дистиллят винный ректифицированный, винный дистиллят, виноградный дистиллят, медовый дистиллят, бренди, крепкий виноградный напиток, виноградная водка, крепкий медовый напиток, медовая водка		г/дм <sup>3</sup> безводного этилового спирта	2,0
фруктовый дистиллят (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов), фруктовый бренди, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка		г/дм <sup>3</sup> безводного этилового спирта	2,0
винодельческая продукция из косточковых фруктов: фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди		г/дм <sup>3</sup> безводного этилового спирта	2,0
<b>синильная кислота:</b>			
винодельческая продукция из косточковых фруктов: ректификованный фруктовый дистиллят, фруктовый дистиллят, фруктовая водка, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди		мг/дм <sup>3</sup> 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 <sup>3</sup>						
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	-	-	-
винные напитки фруктовые низкоалкогольные, фруктовое вино, сидр, пуаре, винные напитки медовые низкоалкогольные	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, <i>игристое</i> 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 (в т.ч. шампанское)	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	-	не менее 6,0 и менее 15,0	менее 6,0
винные напитки ароматизированные, винные 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 незрелых, 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 двуоксида 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 тиамин.
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 –  $300 \text{ мг/дм}^3$ , в отдельных сладких винах допускается  $400 \text{ мг/дм}^3$ , в остальных винодельческих продуктах, за исключением продуктов с объемной долей этилового спирта более 22,0 %, -  $200 \text{ мг/дм}^3$ ;
  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 ректифицированного концентрированного виноградного сусла, древесным активированным углем;
  31. использование сорбиновой кислоты или сорбата калия. Максимальное содержание сорбиновой кислоты в продукте-  $200 \text{ мг/дм}^3$ ;
  32. использование винной кислоты для подкисления с целью повышения кислотности вина не более, чем на  $2,5 \text{ г/ дм}^3$  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 *Schizosaccharomyces* 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<sup>3</sup>;
45. добавление лимонной кислоты с целью стабилизации или подкисления. Максимальное содержание лимонной кислоты в вине - 1,0 г/дм<sup>3</sup>;
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<sup>3</sup>;
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 ректифицированного 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 ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята винного ректифицированного, или ректифицированного виноградного дистиллята, или ректифицированного 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 процента, 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 на стадии брожения;

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 процентов, 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 процентов, 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.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>							
Наименование показателя	Тип винодельческой продукции						
	Вино		Винные напитки				
	Виноградное столовое	Фруктовое столовое	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						
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ</b>							
Группа винодельческой продукции	Крепость (объемная доля этилового спирта), %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм <sup>3</sup>	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную	Массовая концентрация лимонной кислоты, не более,	Массовая концентрация приведенного экстракта, не менее, г/дм <sup>3</sup>	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, не более, г/дм <sup>3</sup>	Массовая концентрация общего диоксида серы, не более, мг/дм <sup>3</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8
Вина столовые	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 полусухих и сладких - 300

1	2	3	4	5	6	7	8
Напитки винные виноградные	7-22	Не менее 15**)	3,5	1		1,2	200
Игристые*):	8,5-13,5	20-85	5,0-8,0	1	для белых вин– 16; для розовых вин – 17; для красных вин - 18	1,2	200
- для игристых жемчужных	9,0-12,5						
- для остальных	Не менее 10						
Вино игристое высокого качества (шампанское)	10,5-13	6-70	5,5-8,0	1	16-17	1,0	200
Вина ликёрные	15-22	210-300	3-10		17-18	1,0-1,3	200
Напитки винные ароматизированные	9-22	30-130**)	Не менее 3,5	-		1,2	200

Примечания: \*) Для вин игристых высокого качества (шампанского) устанавливается массовая концентрация железа - не более 10 мг/дм<sup>3</sup>; для игристых вин массовая концентрация железа - не более 10 мг/дм<sup>3</sup> для белых вин и не более 15 мг/дм<sup>3</sup> для красных вин.

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

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

Группа вин	Крепость (объемная доля этилового спирта),	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм <sup>3</sup>	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм <sup>3</sup>	Массовая концентрация остаточного экстракта, не менее, г/дм <sup>3</sup> *)	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, не более г/дм <sup>3</sup>	Массовая концентрация общего диоксида серы, не более, мг/дм <sup>3</sup>
1	2	3	4	5	6	7
<b>Фруктовые вина</b>						
Фруктовые вина, фруктовые столовые вина	6-15	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
Фруктовые вина крепленые	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: \*) Массовая концентрация остаточного экстракта в фруктовых винах из нескольких видов фруктов определяется расчетным путем с учетом массовых концентраций остаточного экстракта и количества используемых в купаже вин фруктовых виноматериалов в соответствии с их количеством.

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

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

<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>					
Наименование показателя	Тип дистиллята				
	Коньячный дистиллят		Фруктовый	Винный	Винный ректифицированный
	Молодой	Выдержанный			
Прозрачность	Прозрачный, без посторонних включений и осадка				
Цвет	От бесцветного до светло-соломенного	От соломенного до темно-коричневого	Бесцветный	Бесцветный	Бесцветный
Букет <sup>*)</sup> , аромат	Сложный, с выраженными винными и легкими цветочными тонами	Сложный, с винными тонами, с тонами дровяной древесины 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 <sup>*)</sup>	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
<sup>*)</sup> Примечание	Не допускаются резкие эфирно-альдегидные, уксусные, гребневые, прогорклые, уваренные, горелые, нефтяные, сероводородные и другие посторонние тона				

<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОНЬЯЧНЫХ, ФРУКТОВЫХ, ВИННЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ</b>					
<b>Наименование показателя</b>	<b>Тип дистиллята</b>				
	<b>Коньячный дистиллят</b>		<b>Фруктовый</b>	<b>Винный</b>	<b>Винный ректифицированный</b>
	<b>Молодой</b>	<b>Выдержанный</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Объёмная доля этилового спирта, %	62-70	55-70	52-86	52-86	86-96
Массовая концентрация высших спиртов, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта	180-600	170-500	100-450	160-600	Не более 50
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта	3-50	5-50	80	3-50	Не более 10
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта	50-250	50-270	30-200	30-270	Не более 50
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	80	250	80	250	Не более 20
Массовая концентрация фурфурола, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	3	3	3	3	-*)
Массовая концентрация меди, мг/100см <sup>3</sup> , не более	8	8	-	-	-
Массовая концентрация железа, мг/100см <sup>3</sup> , не более	1	1	1,5	1,5	-

Продолжение таблицы 4

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

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

Таблица 5

### ХАРАКТЕРИСТИКИ КРЕПКОГО НАПИТКА ИЗ КОНЬЯЧНОГО ДИСТИЛЛЯТА (КОНЬЯКА), ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	
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
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КРЕПКОГО НАПИТКА ИЗ КОНЬЯЧНОГО ДИСТИЛЛЯТА (КОНЬЯКА)</b>	
Наименование показателя	Норма
Крепость, %, не менее	40
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм <sup>3</sup> , не более	20
Массовая концентрация высших спиртов, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта	170-500
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта	5-50
Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, не более, г/дм <sup>3</sup>	2
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта	50-270
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, мг/100см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	200
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> безводного этилового спирта, не более	1

**ХАРАКТЕРИСТИКИ ФРУКТОВЫХ ВОДОК, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ  
ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ**

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

\*)Примечание. В Республике Казахстан объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт в фруктовых водках должна быть не более 0,05%.

**Приложение 3**  
**к техническому регламенту**  
**«О безопасности алкогольной продукции»**

Таблица 1

**ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
Пиво, пивные напитки пастеризованные и непастеризованные	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,005	
	<b>N-нитрозамины:</b> Сумма НДМА* и НДЭА**	0,003	
Солод пивоваренный	<b>N-нитрозамины:</b> 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)	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	<b>Микотоксины:</b>		
	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
Дезоксиниваленол	0,7- пшеница, 1,0 – ячмень		
	Т-2 токсин	0,1	
	Зеараленон	1,0- пшеница, кукуруза, 0,7 - ячмень	
	Охратоксин А	0,005 – пшеница, ячмень, рожь, овес, рис	

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
	Бензапирен	0,001	
	<b>Пестициды:</b>		
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,5	
	Гексахлорбензол	0,01 - пшеница	
	ДДТ <sup>***</sup> и его метаболиты	0,02	
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
	2,4-Д кислота <sup>****</sup> , ее соли, эферы	Не допускаются	
	Гексахлорбензол	0,01	
	<b>Вредные примеси:</b>		%, 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 <sup>*)</sup>	%, не более
	Жизнеспособность	95	%, не менее
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (клещи)	15,0	Суммарная плотность загрязненно сти экз/кг, не более

<sup>\*)</sup>Примечание. В Республике Казахстан допускается использование ячменя с содержанием белка 14-15%.

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

\* НДМА – нитрозодиметиламины.

\*\* НДЭА – нитродиаэтиламины.

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

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

\*) Примечание. При неблагоприятных климатических условиях и при отсутствии ячменя пивоваренного качества допускается переработка на солод ячменя с содержанием белка выше 12%.

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИВА И  
НАПИТКОВ, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫХ НА ОСНОВЕ ПИВА**

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

**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	$5 \times 10^4$	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.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПИВА, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ ПИВА

### Органолептические показатели пива

Наименование показателя	Тип пива			
	Фильтрованное пиво		Нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)	
	светлое	темное	светлое	темное
Прозрачность	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной		Непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок	
Аромат	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов		Сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов	
Вкус	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	Полный солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов	Сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	Солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов

\*) Примечание. Сведения, представленные в таблицах 4-6 Приложения 3, имеют рекомендательный характер

### 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
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
Кислотность, к. ед., не более	2,5		2,6		3,2		3,6		4,5		5,0				
рН	3,8-4,8														
Цвет, ц. ед.	0,4-2,5 (0,2-2,5)														
Цвет, ед. ЕВС	6,5-31 (4,0-31)														
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее	0,40														
Пенообразование: -высота пены, мм, не менее	40														
-пеностойкость, мин, не менее	3														
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. Показатель "Пищевая ценность" - информационный.
2. Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.
3. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла  $\pm 0,3$  %.
4. Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "рН".
5. Допускается выразить показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.
6. Показатель цвета пива, указанный в скобках, действует на территории Республики Казахстан

### ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИВА ТЕМНОГО

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %											
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
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
Кислотность, к. ед., не более	2,8	3,2	3,5	4,5	5,5							
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											
Пищевая ценность: -энергетическая ценность, ккал в 100 г пива -углеводы, грамма в 100 г пива, не более	42	46	50	54	58	62	66	71	75	79	82	84
	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. Показатель "Пищевая ценность" - информационный. 2. Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки. 3. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла $\pm 0,3$ %. 4. Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH". 5. Допускается выразить показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.												

**Приложение 4**  
**к техническому регламенту**  
**«О безопасности алкогольной продукции»**

Таблица 1

**Схемы декларирования соответствия**

Номер схемы	Элемент схемы			Применение	Документ, подтверждающий соответствие
	Испытания продукции, исследование типа	Оценка произ- водства	Производствен-ный контроль		
1Д	испытания образцов продукции осуществляет изготовитель	-	Производственный контроль осуществляет изготовитель	Для продукции, выпускаемой серийно Заявитель - изготовитель государства-члена Таможенного союза или уполномоченное иностранное изготовителем лицо на территории Таможенного союза	Декларация о соответствии на продукцию, выпускаемую серийно
2Д	испытания партии продукции (единичного изделия) осуществляет заявитель	-	-	Для партии продукции (единичного изделия) Заявитель - изготовитель, продавец (поставщик) государства-члена Таможенного союза или уполномоченное иностранное изготовителем лицо на территории Таможенного союза	Декларация о соответствии на партию продукции (единичное изделие)
3Д	испытания образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (центре)	-	Производственный контроль осуществляет изготовитель	Для продукции, выпускаемой серийно Заявитель - изготовитель государства-члена Таможенного союза или уполномоченное иностранное изготовителем лицо на территории Таможенного союза	Декларация о соответствии на продукцию, выпускаемую серийно
	испытания партии продукции (единичного изделия)			Для партии продукции (единичного изделия) Заявитель - изготовитель, продавец (поставщик) государства-члена Таможенного	Декларация о соответствии на партию продукции (единичное изделие)

4Д	в аккредитованной испытательной лаборатории (центре)			союза или уполномоченное иностранным изготовителем лицо на территории Таможенного союза	
5Д	исследование (испытание) типа		Производственный контроль осуществляет изготовитель	Для продукции, выпускаемой серийно Заявитель - изготовитель государства-члена Таможенного союза или уполномоченное иностранным изготовителем лицо на территории Таможенного союза	Декларация о соответствии на продукцию, выпускаемую серийно
6Д	испытания образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (центре)	сертификация системы менеджмента и инспекционный контроль органом по сертификации систем менеджмента	Производственный контроль осуществляет изготовитель		Декларация о соответствии на продукцию, выпускаемую серийно

Перечень продукции, содержащей этиловый спирт,  
на которую не распространяется требования Технического регламента  
"О безопасности алкогольной продукции"

- 1) изделия кондитерские сахаристые;
- 2) изделия кондитерские мучные;
- 3) напитки безалкогольные брожения;
- 4) квасы;
- 5) продукты кисломолочные;
- 6) колбасы сырокопчёные;
- 7) безалкогольное пиво;
- 8) соки свежееотжатые для промышленной переработки,
- 9) соки концентрированные,
- 10) пюре плодовые и ягодные – полуфабрикаты для промышленной переработки.