



Утверждено  
Постановлением Правительства  
№ 741 от 18 сентября 2017 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об определении, описании, представлении и этикетировании ароматизированной виноградно-винодельческой продукции

Положение об определении, описании, представлении и этикетировании ароматизированной виноградно-винодельческой продукции (в дальнейшем - *Положение*) перелагает пункт 5 части IV приложения II и пункты 1 и 3 – 9 части II приложения

VII к Положению (ЕС) № 1308/2013 Европейского Парламента и Совета от 17 декабря 2013 года об учреждении общего регулирования сельскохозяйственных рынков и отмене Положения (ЕЭС) № 922/72, (ЕЭС) № 234/79, (ЕС) № 1037/2001 и (ЕС) № 1234/2007 Совета, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 347 от 20 декабря 2013 года, и перелагает частично Положение (ЕС) № 251/2014 Европейского Парламента и Совета от 26 февраля 2014 года об определении, описании, представлении, этикетировании и охране географических указаний ароматизированной виноградно-винодельческой продукции и отмене Положения (ЕЭС) 1601/91 Совета, опубликованное в Официальном журнале Европейского Союза L 84 от 20 марта 2014г.

### Глава I

#### Область применения

1. Настоящее Положение устанавливает нормы для определения, описания, представления и этикетирования ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, специальные требования к технологическим процессам и методам анализа

для получения ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, этапы организации, производства и продажи ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с охраняемым наименованием места происхождения и с защищенным географическим указанием, а также требования к прослеживаемости и процедурам оценки соответствия.

2. Настоящее Положение применяется к ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, указанной в пункте 4, произведенной в Республике Молдова или импортируемой, подпадающей под действие тарифных позиций 2205 и 220600 (220600399, 220600599, 220600899) Комбинированной товарной номенклатуры, утвержденной Законом № 172 от 25 июля 2014 года.

### Глава II

#### Терминология

3. В контексте настоящего Положения используются понятия, указанные в статье 2 Закона о винограде и вине № 57-XVI от 10 марта 2016 года, в статье 2 Закона № 66-XVI от 27 марта 2008 года об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов, в пункте 3 приложения № 1 к Постановлению Правительства №356 от 11 июня 2015 года (в дальнейшем – *Технический регламент «Организация виноградно-винодельческого рынка»*), а также следующие понятия:

*ароматизаторы* –

продукты:

1) не предназначенные для употребления в пищу в данной форме, но которые добавляются в пищевые продукты для того, чтобы придать им или изменить их запах и/или вкус;

2) состоящие или образованные из следующих категорий: ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, ароматические препараты; *ароматическое вещество* – определенное химическое вещество с ароматическими свойствами;

*натуральное ароматическое вещество* – ароматическое вещество, полученное в результате соответствующих физических, ферментационных или микробиологических процессов из сырья растительного или микробиологического происхождения,

как в необработанном состоянии, так и после их обработки для употребления в пищу человеком, в результате одного или нескольких традиционных процессов приготовления (рубка, резка, сушка, ферментация, отжим, измельчение, смешивание, вымачивание и т.д.). Натуральные ароматизаторы соответствуют веществам, встречающимся в натуральном виде в природе;

*ароматический препарат* – продукт, не являющийся ароматизатором, полученный из:

1) пищевых продуктов, полученных в результате физических, ферментационных или микробиологических процессов, как из сырого необработанного сырья, так и после его обработки для употребления в пищу человеком, в результате одного или нескольких традиционных процессов приготовления (рубка, резка, сушка, ферментация, отжим, измельчение, смешивание, вымачивание и т.д.), и/или

2) сырья растительного или микробиологического происхождения, не являющегося пищевым продуктом, полученного в результате физических, ферментационных или микробиологических процессов, взятого в натуральном виде или обработанного в результате одного или нескольких традиционных процессов приготовления (рубка, резка, сушка, ферментация, отжим, измельчение, смешивание, вымачивание и т.д.).

*коммерческое наименование продукта* – специфическое наименование любого ароматизированного виноградно-винодельческого продукта, предусмотренного настоящим Положением;

*описание* – термины, используемые на этикетке и на упаковке, в сопроводительных документах при транспортировке ароматизированного виноградно-винодельческого продукта, в торговых документах, в частности в налоговых накладных и товаротранспортных накладных, а также в рекламных материалах;

*представление* – термины, используемые на этикетке и на упаковке, в том числе в рекламных материалах и в рамках промоакций, на изображениях, а также на емкостях, в том числе на бутылке и на крышке;

*этикетирование* – любые слова, товарные знаки, торговые марки, обозначения, нарисованные или написанные элементы, клейма, рельефные или напечатанные элементы или прикрепленные к емкости с ароматизированной виноградно-винодельческой продукцией и размещенные на любой упаковке, в сопроводительном документе, примечании, на этикетке, на ленте или горловой этикетке, сопровождающие или касающиеся продукта.

### Глава III

#### Определение и классификация ароматизированной виноградно-винодельческой продукции

4. Ароматизированная виноградно-винодельческая продукция представляет собой продукцию, полученную из продукции виноградно-винодельческого сектора, указанного в Техническом регламенте «Организация виноградно-винодельческого рынка», которая была ароматизирована и классифицируется по следующим категориям:

- 1) ароматизированные вина;
  - 2) ароматизированные напитки на основе вина;
  - 3) ароматизированные коктейли из виноградно-винодельческой продукции.
5. Ароматизированное вино представляет собой напиток:
- 1) получаемый из одного или нескольких виноградно-винодельческих продуктов:
    - a) вино;
    - b) вино ликерное;
    - c) вино игристое;
    - d) вино качественное игристое;
    - e) вино игристое качественное душистое;
    - f) вино пенящееся;
    - g) вино искрящееся;
    - h) вино игристое пьерлан;
    - i) свежее виноградно-винодельческое сусло, ферментация которого была остановлена путем добавления спирта (мистель); и
    - 2) в котором продукты, указанные в подпункте 1), составляют не менее 75% от общего объема;
    - 3) который был ароматизирован;
    - 4) в который, возможно, был добавлен спирт;
    - 5) в который, возможно, были добавлены красители;
    - 6) в который, возможно, было добавлено свежее виноградно-винодельческое сусло, частично сброженное виноградно-винодельческое сусло или оба;
    - 7) который, возможно, был подслащен;
    - 8) в котором приобретенная концентрация спирта составляет от 14,5 % об. до 22,0 % об.;
    - 9) в котором общая концентрация спирта составляет не менее 17,5% об.;
    - 10) который, в зависимости от массовой концентрации сахаров, классифицируется следующим образом:
      - a) экстра-сухое – с массовой концентрацией сахаров не более 30 г/дм<sup>3</sup> и с общей концентрацией спирта в объеме не менее 15%;
      - b) сухое – с массовой концентрацией сахаров не более 50 г/дм<sup>3</sup> и с общей концентрацией спирта в объеме не менее 16%;
      - c) полусухое – с массовой концентрацией сахаров от 50 до 90 г/дм<sup>3</sup>;
      - d) полусладкое – с массовой концентрацией сахаров от 90 до 130 г/дм<sup>3</sup>;
      - e) сладкое – с массовой концентрацией сахаров не менее 130 г/дм<sup>3</sup>;
    - 11) в котором массовая концентрация титруемых кислот должна составлять не менее 4,0 г/дм<sup>3</sup>;

12) в котором массовая концентрация летучих кислот, выраженная в граммах уксусной кислоты на  $\text{дм}^3$ , должна составлять не более 1,2;

13) в котором массовая концентрация общего диоксида серы может составлять не более 300  $\text{мг/дм}^3$ ;

14) в котором массовая концентрация железа должна составлять не более 14  $\text{мг/дм}^3$ ;

15) в котором массовая концентрация меди должна составлять не более 1  $\text{мг/дм}^3$ ;

16) в котором массовая концентрация лимонной кислоты должна составлять не более 1  $\text{г/дм}^3$ .

**6. Ароматизированный напиток на основе вина** представляет собой напиток:

1) получаемый из одного или нескольких виноградно-винодельческих продуктов:

a) вино;

b) вино игристое;

c) вино качественное игристое;

d) вино игристое качественное душистое;

e) вино пенящееся;

f) вино искрящееся;

g) вино игристое пьерлан;

h) молодое вино, находящееся в стадии ферментации (тулбурел); и

2) в котором продукты, указанные в подпункте 1), составляют не менее 50 % от общего объема;

3) который был ароматизирован;

4) в который не был добавлен спирт, за исключением случаев, установленных в приложении к настоящему Положению;

5) в который, возможно, были добавлены красители;

6) в который, возможно, было добавлено свежее виноградно-винодельческое сброженное виноградно-винодельческое сусло или оба;

7) который, возможно, был подслащен;

8) в котором приобретенная концентрация спирта составляет от 4,5 % об. до 14,5 % об.;

9) в котором массовая концентрация сахаров не превышает 300  $\text{г/дм}^3$ ;

10) в котором массовая концентрация титруемых кислот должна составлять не менее 3,5  $\text{г/дм}^3$ , за исключением случаев, установленных в приложении к настоящему Положению;

11) в котором массовая концентрация летучих кислот, выраженная в граммах уксусной кислоты на  $\text{дм}^3$ , составляет не более 1,0;

12) в котором массовая концентрация общего диоксида серы может составлять не более 200  $\text{мг/дм}^3$ ;

13) в котором массовая концентрация лимонной кислоты должна составлять не более 1  $\text{г/дм}^3$ .

**7. Ароматизированный коктейль из виноградно-винодельческих продуктов** представляет собой напиток:

1) получаемый из одного или нескольких виноградно-винодельческих продуктов:

a) вино;

b) вино игристое;

- c) вино игристое качественное;  
 d) вино игристое качественное душистое;  
 e) вино пенящееся;  
 f) вино искрящееся;  
 g) вино игристое пьерлан;  
 h) молодое вино, находящееся еще в стадии ферментации (тулбурел);  
 i) свежее виноградное сусло;  
 j) частично сброженное виноградное сусло; и  
 2) в котором продукты, указанные в подпункте 1), составляют не менее 50% общего объема;  
 3) который был ароматизирован;  
 4) в который не добавлялся спирт;  
 5) в который, возможно, были добавлены красители;  
 6) который, возможно, был подслащен;  
 7) в котором приобретенная концентрация спирта составляет от 1,2 % об. до 10,0 % об.;  
 8) в котором массовая концентрация сахара должна составлять не более 120 мг/дм<sup>3</sup>;  
 9) в котором массовая концентрация титруемых кислот должна составлять не менее 3,5 г/дм<sup>3</sup>;  
 10) в котором массовая концентрация летучих кислот, выраженная в граммах уксусной кислоты на дм<sup>3</sup>, должна составлять не более 1,0;  
 11) в котором массовая концентрация общего диоксида серы может составлять не более 200 мг/дм<sup>3</sup>;  
 12) в котором массовая концентрация лимонной кислоты должна составлять не более 1 г/дм<sup>3</sup>.
8. Коммерческие названия и описания категорий ароматизированной виноградно-винодельческой продукции представлены в приложении к настоящему Положению.

#### Глава IV

##### **Специфические требования к технологическим процессам и методам анализа для ароматизированной виноградно- винодельческой продукции**

9. Технологические процессы, которым подвергается ароматизированная виноградно-винодельческая продукция и сырье, из которых она получается, установлены в приложении № 10 к Техническому регламенту «Организация виноградно-винодельческого рынка» и в пунктах 10-18 настоящего Положения.

10. Ароматизация ароматизированной виноградно-винодельческой продукции осуществляется путем использования продуктов, в результате добавления которых органолептические свойства конечного продукта отличаются от органолептических свойств сырья, из которого оно получено.

11. Для ароматизации ароматизированных вин используются:

- 1) натуральные ароматические вещества и/или ароматические препараты;
- 2) ароматизаторы, которые:
  - а) идентичны ванилину;

- b) имеют запах и/или вкус миндаля;
- c) имеют запах и/или вкус абрикос;
- d) имеют запах и/или вкус яйца; и,

3) ароматические травы и/или пряности и/или пищевые ароматические вещества.

**12.** Для ароматизации ароматизированных напитков на основе вина и ароматизированных коктейлей из виноградно-винодельческих продуктов используются:

- 1) ароматические вещества и/или ароматические препараты;
- 2) ароматические травы и/или пряности и/или пищевые ароматические вещества.

**13.** Подслащивание ароматизированных виноградно-винодельческих продуктов осуществляется путем использования одного или нескольких из следующих продуктов:

- 1) сахар, согласно Техническому регламенту «Сахар. Производство и продажа», утвержденному Постановлением Правительства № 774 от 3 июля 2007 года;
- 2) свежее виноградное сусло, виноградное сусло концентрат, виноградное сусло концентрированное ректифицированное согласно приложению № 5 к Техническому регламенту «Организация виноградно-винодельческого рынка»;
- 3) карамелизированный сахар, который представляет собой продукт, полученный исключительно путем контролируемого нагревания сахарозы, без добавления щелочей, минеральных кислот или любой другой химической добавки;
- 4) мед, согласно Техническому регламенту «Натуральный мед», утвержденному Постановлением Правительства № 661 от 13 июня 2007 года;
- 5) сироп рожкового дерева;
- 6) любые другие натуральные углеводы, имеющие действие, похожее на действие вышеперечисленных продуктов.

**14.** Добавление спирта при производстве ароматизированных вин и ароматизированных напитков на основе вина осуществляется путем использования одного или нескольких продуктов, показатели которых должны соответствовать требованиям Технического регламента «Определение, описание, представление и этикетирование алкогольных напитков», утвержденного Постановлением Правительства № 317 от 23 мая 2012 года, а именно:

- 1) этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения, в том числе ректифицированный спирт виноградно-винодельческого происхождения;
- 2) винный дистиллят;
- 3) дистиллят сельскохозяйственного происхождения;
- 4) винная водка;
- 5) водка из виноградного жмыха; дистиллят из виноградного жмыха;
- 6) изюмная водка; изюмный дистиллят.

**15.** Этиловый спирт, используемый для растворения или разбавления красителей, ароматизаторов или любых других пищевых добавок, используемых при производстве ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, должен быть сельскохозяйственного происхождения, должен использоваться в строго необходимых дозах. Указанные процессы не считаются спиртовой добавкой в целях получения ароматизированного виноградно-винодельческого продукта.

**16.** Добавление пищевых добавок, в том числе красителей, при производстве

ароматизированной виноградно-винодельческой продукции осуществляется в соответствии с нормами, установленными Санитарным регламентом о пищевых добавках, утвержденным Постановлением Правительства № 229 от 29 марта 2013 года.

**17.** Добавка воды, используемая при производстве ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, не должна изменять ее свойств и должна соответствовать требованиям Санитарных норм о качестве питьевой воды, утвержденных Постановлением Правительства № 934 от 15 августа 2007 года «О создании Автоматизированной информационной системы «Государственный регистр бутилированной природной минеральной воды, питьевой воды и безалкогольных напитков», и должна использоваться в необходимых дозах для:

- 1) приготовления ароматических эссенций;
- 2) растворения пищевых добавок, в том числе красителей и подсластителей;
- 3) корректировки конечного состава продукта.

Вода может быть дистиллированной, деминерализованной, очищенной или смягченной.

**18.** При производстве ароматизированной виноградно-винодельческой продукции разрешается использовать диоксид углерода в соответствии с Санитарным регламентом о пищевых добавках, утвержденным Постановлением Правительства № 229

от 23 марта 2013 года.

**19.** Методами отбора проб и методами анализа в целях определения физико-химических показателей и безопасности ароматизированной виноградно-винодельческой продукции являются методы, установленные в Техническом регламенте

«Методы анализа в области производства вина», утвержденном Постановлением Правительства № 708 от 20 сентября 2011 года, а также те, которые рекомендованы и опубликованы Международной организацией винограда и вина (МОВВ).

**20.** Оценка органолептических показателей ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, в том числе с охраняемым наименованием места происхождения и с охраняемым географическим указанием, осуществляется в соответствии

с положениями Регламента о порядке оценивания органолептических показателей виноградно-винодельческой продукции путем сенсорного анализа, утвержденного Постановлением Правительства № 810 от 29 октября 2015 года.

## **Глава V**

### **Требования к этикетированию**

**21.** Этикетирование и представление ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, поступающей в продажу в бутылках, должны содержать следующие обязательные и факультативные указания.

**22.** Обязательные указания на этикетках ароматизированной виноградно-винодельческой продукции установлены Законом о винограде и вине № 57-XVI от 10 марта 2016 г.

**23.** Порядок представления обязательных указаний на этикетках ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, перечисленных в

приложении к настоящему Положению, осуществляется с соблюдением положений подпунктами

1) и 2) пункта 148 Технического регламента «Организация виноградно-винодельческого рынка».

**24.** На основании настоящего Положения названия, под которыми реализуется ароматизированная виноградно-винодельческая продукция, могут дополняться или заменяться охраняемым наименованием места происхождения или охраняемым географическим указанием согласно требованиям Закона № 66-ХVI от 27 марта 2008 года об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов.

**25.** Для ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, в которой приобретенная концентрация спирта составляет менее 10,0 % об., на этикетке указывается в обязательном порядке срок годности, установленный предприятием-производителем.

**26.** На этикетке или на поверхности продажной упаковки могут быть отмечены следующие факультативные указания:

1) категория, в зависимости от массовой концентрации сахаров, выраженной в инвертированном сахаре:

*a) экстра-сухое* – для продуктов с массовой концентрацией сахаров не более 30 г/дм<sup>3</sup> и для категории «ароматизированные вина» в случае продуктов с общей концентрацией спирта в объеме не менее 15%;

*b) сухое* – для продуктов с массовой концентрацией сахаров не более 50 г/дм<sup>3</sup> и для категории «ароматизированные вина» в случае продуктов с общей концентрацией спирта в объеме не менее 16%;

*c) полусухое* – в случае продуктов с массовой концентрацией сахаров от 50 до 90 г/дм<sup>3</sup>;

*d) полусладкое* – в случае продуктов с массовой концентрацией сахаров от 90 до 130 г/дм<sup>3</sup>;

*e) сладкое* – в случае продуктов с массовой концентрацией сахаров не менее 130 г/дм<sup>3</sup>.

Указания «полусладкое» и «сладкое» могут сопровождаться значением (цифрой) массовой концентрации сахаров, с указанием единицы измерения г/дм<sup>3</sup> и предшествовать ему может аббревиатура «сах.»;

2) в случае, когда коммерческое наименование ароматизированного вина включает или дополняется указанием «игристое», количество использованного игристого вина должно составлять не менее 95% от объема использованного вина;

3) коммерческое наименование может дополняться указанием основного использованного аромата.

**27.** В случае, когда ароматизированный виноградно-винодельческий продукт соблюдает требования, установленные для нескольких наименований, под которыми продается продукт, из них используется одно наименование, за исключением случая, когда в приложении к настоящему Положению установлено иное.

**28.** Если обязательные и факультативные указания представлены словами, они указываются на государственном языке.

**29.** Для продукта, не отвечающего требованиям, установленным в настоящем

Положении или в технических условиях, в случае виноградно-винодельческой продукции с наименованием по месту происхождения или с географическим указанием,

не допускается при наименовании, представлении и этикетировании использование таких терминов или формулировок как «тип», «похожий», «стиль», «образ», «вкус», «продукт как в», «имитация» или других аналогичных терминов, под которыми продается ароматизированный виноградно-винодельческий продукт.

## **Глава VI**

### **Ароматизированная виноградно-винодельческая продукция с наименованием по месту происхождения и ароматизированная виноградно-винодельческая продукция с охраняемыми географическими указаниями**

**30.** Производство, продажа и охрана ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с наименованием по месту происхождения и с охраняемыми географическими указаниями осуществляются в соответствии с требованиями, установленными в статье 17 Закона о винограде и вине № 57-ХVI от 10 марта 2016.

**31.** Этапы организации производства и продажи ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с наименованием по месту происхождения и с охраняемыми географическими указаниями установлены в главе IX Технического регламента «Организация виноградно-винодельческого рынка».

**32.** Разработка и официальное утверждение технических инструкций для ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с наименованием по месту происхождения и с охраняемым географическим указанием осуществляются в соответствии с этапами, предписанными в главе X Технического регламента «Организация виноградно-винодельческого рынка».

**33.** В отступление от положений пункта 55 Технического регламента «Организация виноградно-винодельческого рынка» технические инструкции для производства ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с наименованием по месту происхождения и с охраняемым географическим указанием должны содержать следующие сведения:

- 1) наименование, которое должно охраняться;
- 2) описание продукта, в частности его основные аналитические показатели, а также указание органолептических указателей;
- 3) разграничение географического ареала с приложением соответствующей топографической карты;
- 4) специальные производственные процессы, если таковые имеются, а также ограничения относительно производства ароматизированной виноградно-винодельческой продукции;
- 5) элементы, подтверждающие, что определенное качество, репутация или другие показатели ароматизированного виноградно-винодельческого продукта могут быть обусловлены, в основном, его географическим происхождением;
- 6) указание основного сырья, из которого был получен ароматизированный виноградно-винодельческий продукт;

7) требования к ароматизаторам и добавкам, используемым при производстве ароматизированной виноградно-винодельческой продукции;

8) наименование и адрес органов или организаций, проверяющих соблюдение положений технических инструкций, а также описание их обязанностей;

9) план осуществления внутренних проверок относительно соблюдения положений технических инструкций;

10) условия этикетирования ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с наименованием по месту происхождения и с охраняемым географическим указанием.

**34.** Учет производителей ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с наименованием по месту происхождения и с охраняемым географическим указанием, а также учет партий ароматизированной виноградно-винодельческой продукции с охраняемым географическим указанием осуществляются Национальным бюро винограда и вина в соответствии с положениями Технического регламента «Организация виноградно-винодельческого рынка» и настоящего Положения.

## **Глава VII**

### **Прослеживаемость и оценка соответствия**

#### **ароматизированной виноградно-винодельческой продукции**

**35.** Прослеживаемость ароматизированной виноградно-винодельческой продукции обеспечивается ее производителями в соответствии с требованиями, установленными в главе XVIII Технического регламента «Организация виноградно-винодельческого рынка».

**36.** Оценка соответствия ароматизированной виноградно-винодельческой продукции осуществляется в соответствии с правилами и процедурами, предусмотренными в Законе о винограде и вине № 57-ХVI от 10 марта 2016, а также в главе XIX Технического регламента «Организация виноградно-винодельческого рынка», с обязательным определением показателей, установленных в пунктах 5, 6, 7 настоящего Положения.

Приложение  
к Положению об определении, описании,  
представлении и этикетировании  
ароматизированной виноградно-  
винодельческой продукции

## **КОММЕРЧЕСКИЕ НАИМЕНОВАНИЯ И ОПИСАНИЯ КАТЕГОРИЙ АРОМАТИЗИРОВАННОЙ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **I. Коммерческие наименования и описания ароматизированных вин**

**1. Ароматизированное вино** – вино, соответствующее определению, предусмотренному в пункте 5 Положения.

**2. Аперитив на основе вина** – ароматизированное вино, в которое, возможно, был добавлен спирт.

**3. Вермут** – ароматизированное вино:

1) в которое был добавлен спирт и  
2) показатели которого были получены в результате использования соответствующих веществ из рода полыни (*Artemisia*).

**4. Горькие ароматизированные вина** – ароматизированное вино с характерным горьким ароматом, в которое был добавлен спирт.

После наименования, под которым продается «горькое ароматизированное вино», следует название главного горького ароматического вещества.

Для дополнения или замены данного наименования могут использоваться следующие выражения или эквивалентные выражения на других официальных языках:

- «*вино с хинином*», в случае, когда основная ароматизация была получена в результате использования основного ароматизатора – хинина;

- «*Bitter vino*», в случае, когда основная ароматизация была получена в результате использования натурального ароматизатора горечавки, и напиток был окрашен в желтый и/или красный цвет путем использования красителей;

- «*Americano*», в случае, когда ароматизация получена путем добавления натуральных ароматизаторов, полученных из полыни и горечавки, и напиток был окрашен в желтый и/или красный цвет путем использования красителей.

**5. Ароматизированное вино с яйцом** – ароматизированное вино:

1) в которое был добавлен спирт;  
2) в которое был добавлен яичный желток или экстракты из яичного желтка;  
3) в котором массовая концентрация сахаров, выраженная в инвертированном сахаре, составляет не менее 200 г/дм<sup>3</sup>, и  
4) для приготовления которого минимальное количество яичного желтка, использованного в смеси, составляет 10 г/дм<sup>3</sup>.

Коммерческое наименование «ароматизированное вино с яйцом» может сопровождаться термином «*cremovo*», если продукт содержит вино с охраняемым наименованием места происхождения «Marsala» в пропорции не менее 80 %.

Коммерческое наименование «ароматизированное вино с яйцом» может сопровождаться термином «*cremovo zabaione*», если продукт содержит вино с охраняемым наименованием места происхождения «Marsala» в пропорции не менее 80 % и содержание яичного белка в нем составляет не менее 60 г/дм<sup>3</sup>.

**6. Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg** – ароматизированное вино:

1) в которое был добавлен спирт и  
2) характерный вкус которого был получен в результате использования гвоздики и/или корицы.

## II. Коммерческие наименования и описания ароматизированных напитков на основе вина

**7. Ароматизированный напиток на основе вина** – продукт, соответствующий описанию, предусмотренному в пункте 6 Положения.

**8. Алкогольный ароматизированный напиток на основе вина – ароматизированный напиток на основе вина:**

1) который получен из белого вина;  
а) в который был добавлен спирт;  
б) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 7 % об.;  
с) в который был добавлен подсластитель;  
д) в который была добавлена изюмная водка; и  
е) который был ароматизирован исключительно путем добавления экстракта мускатного ореха;

или  
2) который был получен из красного вина;  
а) в который был добавлен спирт;  
б) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 7 % об.;  
с) в который был добавлен подсластитель;  
д) в который были добавлены ароматические препараты, полученные исключительно из пряностей, женьшеня, орехов, эссенций цитрусовых и ароматических трав.

**9. Sangría/Sangria – ароматизированный напиток на основе вина:**

1) полученный из вина;  
2) ароматизированный путем добавления натуральных экстрактов или эссенций цитрусовых, с добавлением или без добавления сока этих фруктов;  
3) в который, возможно, были добавлены пряности;  
4) в который, возможно, был добавлен диоксид углерода;  
5) в который не добавлялись красители;  
б) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 4,5 об. и не более 12% об.; и  
7) который может содержать твердые частицы мякоти или цедры цитрусовых, цвет напитка должен быть получен исключительно из использованного сырья.

Наименование, под которым продается «*Sangría*» или «*Sangria*» может использоваться только в случае если этот продукт был произведен в Испании или в Португалии. Если продукт был произведен в другой стране, наименования «*Sangría*» или «*Sangria*» могут использоваться только для дополнения наименования, под которым продается «ароматизированный напиток на основе вина», при условии, что данное наименование сопровождается указанием «произведено в...», за которым следует название страны-производителя.

**10. Clarea – ароматизированный напиток на основе вина, полученный из белого вина, на тех же условиях, которые предусмотрены для *Sangría/Sangria*.** Коммерческое наименование «*Clarea*» может использоваться только в случае, если продукт произведен в Испании. Если продукт произведен в другой стране, наименование «*Clarea*» может использоваться только для дополнения наименования, под которым продается «ароматизированный напиток на основе вина», при условии, что за данным наименованием следует указание «произведено в ...», за которым следует название страны-производителя.

**11. Zurra – ароматизированный напиток на основе вина, полученный в результате добавления бренди или винной водки, в соответствии с определениями,**

предусмотренными в Техническом регламенте «Определение, описание, представление

и этикетирование алкогольных напитков», для напитков «*Sangría/Sangria*» и «*Clarea*», с возможным добавлением кусочков фруктов. Приобретенная концентрация спирта должна составлять не менее 9% об. и не более 14% об.

**12. Bitter soda** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) который получен из «*bitter vino*», содержание которого в конечном продукте должно составлять не менее 50%;

2) в который был добавлен диоксид углерода или газированная вода; и

3) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 8% об. и не более 10,5% об.

**13. Kalte Ente** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) который был получен в результате смешивания вина, искрящегося вина и игристого вина пьерлан или вина пьерлан с игристым вином или пенящимся вином;

2) в который добавляются натуральные вещества лимона или экстракты из данных веществ; и

3) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 7% об.

Содержание в конечном продукте вина игристого или вина пенящегося должно составлять не менее 25%.

**14. Glühwein** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) полученный исключительно из красного вина или из белого вина;

2) который был ароматизирован в основном путем добавления корицы и/или гвоздики; и

3) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 7% об.

Не нарушая количества воды, которое следует из применения положений пункта 13 настоящего Положения, запрещается добавлять воду.

Если напиток был приготовлен из белого вина, наименование, под которым продается продукт «Glühwein», должно дополняться словами «из белого вина» или словом «белое».

**15. Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynos** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) который был получен исключительно из красного или белого вина;

2) который был ароматизирован в основном путем добавления корицы и/или гвоздики; и

3) в котором приобретенная концентрация спирта составила не менее 7% об.

В случае, когда напиток был приготовлен из белого вина, наименование, под которым продается продукт «Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynos» должно дополняться словами «из белого вина» или словом «белое».

**16. Maiwein** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) который был получен из вина с добавлением растений рода *Galium odoratum* (L.), Scop. (*Asperula odorata* L.) или из его экстрактов таким образом, чтобы вкус *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.) преобладал; и

2) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 7% об.

**17. Maitrank** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) полученный из сухого белого вина, в который были добавлены измельченные растения *Galium odoratum* (L.) Scop. (*Asperula odorata* L.), или в который были добавлены экстракты из данного растения, с добавлением апельсинов и/или других фруктов, возможно, в виде сока, с концентратами или экстрактами, и который был подслащен не менее 5% сахара; и

2) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 7% об.

**18. Pelin** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) полученный из белого или красного вина и специальной смеси трав;

2) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 8,5% об.; и

3) в котором массовая концентрация сахаров, выраженная в инвертированном сахаре, составляет от 45 до 50 г/дм<sup>3</sup>, и массовая концентрация титрируемых кислот, выраженная в тартаровой кислоте, составляет не менее 3 г/дм<sup>3</sup>.

**19. Aromatizovaný dezert** – ароматизированный напиток на основе вина:

1) полученный из белого или красного вина, сахара и смеси десертных пряностей;

2) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не менее 9% об. и не более 12% об.; и

3) в котором массовая концентрация сахаров, выраженная в инвертированном сахаре, составляет от 90 до 130 г/дм<sup>3</sup>, и массовая концентрация титрируемых кислот, выраженная в тартаровой кислоте, составляет не менее 2,5 г/дм<sup>3</sup>.

Коммерческое наименование «*Aromatizovaný dezert*» может использоваться только в случае, если продукт был произведен в Чешской Республике. Если продукт был произведен в другой стране, наименование «*Aromatizovaný dezert*» может использоваться только для дополнения коммерческого наименования «ароматизированный напиток на основе вина», при условии, что за данным наименованием следует указание «произведен в...», за которым следует название страны-производителя.

### **III. Коммерческие наименования и описания ароматизированных коктейлей из виноградно- винодельческой продукции**

**20. Ароматизированный коктейль из виноградно-винодельческой продукции** – продукт, соответствующий определению, предусмотренному в пункте 7 настоящего Положения.

**21. Коктейль на основе вина** – ароматизированный коктейль из виноградно-винодельческой продукции:

1) в котором концентрированное виноградное сусло составляет не более 10% от общего объема конечного продукта;

2) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не более 7% об.; и

3) в котором массовая концентрация сахаров, выраженная в инвертированном сахаре, составляет не более 80 г/дм<sup>3</sup>.

**22. Коктейль на основе ароматизированного искрящегося вина** – ароматизированный коктейль из виноградно-винодельческой продукции:

1) полученный исключительно из свежего виноградного сусла;

2) в котором приобретенная концентрация спирта составляет не более 4% об. и

3) который содержит диоксид углерода, полученный исключительно в результате ферментации виноградно-винодельческой продукции.

**23. Коктейль из игристого вина** – ароматизированный коктейль из виноградно-винодельческой продукции, смешанный с игристым вином.