

**об утверждении Технического регламента
«Организация виноградно-винодельческого рынка»**

Опубликован : 19.06.2015 в Monitorul Oficial Nr. 150-159 статья № : 399

В соответствии с положениями части (1) статьи 17 Закона № 57-XVI от 10 марта 2006 года о винограде и вине (повторное опубликование: Официальный монитор Республики Молдова, 2013 г., № 64-68, ст. 193), с последующими изменениями, и Закона № 66-XVI от 27 марта 2008 года об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2008 г., № 134-137, ст. 527) Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Технический регламент «Организация виноградно-винодельческого рынка» согласно приложению № 1.

2. Остатки вин, в технологических процессах производства которых был использован спирт этиловый ректификованный другого происхождения, кроме виноградно-винодельческого, должны декларироваться экономическими агентами-производителями вин в Министерстве сельского хозяйства и пищевой промышленности в 30-дневный срок с даты опубликования настоящего постановления в Официальном мониторе Республики Молдова и в дальнейшем реализовываться до израсходования.

3. Технический регламент «Организация виноградно-винодельческого рынка» вводится в действие в шестимесячный срок с даты опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.

4. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Министерство сельского хозяйства и пищевой промышленности и Министерство здравоохранения.

5. Признать утратившими силу некоторые постановления Правительства согласно приложению № 2.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР

зам.
министр экономики
и пищевой промышленности
министр здравоохранения

Кирил ГАБУРИЧ
Контрасигнуют:
премьер-министра,
Стефан Кристоф БРИД
сельского хозяйства
Ион Сулэ
Мирча Буга

№ 356. Кишинэу, 11 июня 2015 г.

[приложение № 1](#)

Приложение № 1
к Постановлению Правительства №356

от 11 июня 2015 г.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Организация виноградно-винодельческого рынка»

Технический регламент «Организация виноградно-винодельческого рынка» (в дальнейшем – Технический регламент) перенимает статьи 92-95, 119-120, часть IV приложения II и часть II приложения VII к Регламенту Европейского Парламента и Совета (ЕС) № 1308/2013 от 17 декабря 2013 г. о создании общей организации сельскохозяйственных рынков и отмене Регламентов Совета (ЕЭС) № 922/72, (ЕЭС) № 234/79, (ЕС) № 1037/2001 и (ЕС) № 1234/2007, опубликованному в Официальном журнале Европейского Союза (Ю) L 347 от 20 декабря 2013 г., частично перенимает Регламент Комиссии (ЕС) № 606/2009 г. от 10 июля 2009 г. об установлении определенных норм по применению Регламента Совета (ЕС) № 479/2008, касающегося категорий винодельческой продукции, технологических приемов и ограничений, которые применяются к ним, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза (Ю) L 193 от 24 июля 2009 г., Регламент Комиссии (ЕС) № 607/2009 от 14 июля 2009 г. об установлении определенных норм по применению Регламента Совета (ЕС) № 479/2008 относительно охраняемых географических указаний и охраняемых наименований места происхождения, традиционных обозначений, этикетирования и представления определенной виноградно-винодельческой продукции, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза (Ю) L 193 от 24 июля 2009 г., Регламент Комиссии (ЕС) № 436/2009 от 26 мая 2009 г. об установлении норм по применению Регламента Совета (ЕС) № 479/2008 об виноградном регистре, обязательных декларациях и сборе информации, необходимой для мониторинга рынка, сопроводительных документов при транспортировании продукции и журналов, которые должны храниться в виноградно-винодельческом секторе, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза (Ю) L 128 от 27 мая 2009 г., и статьи 29b, 29c и 29d Регламента Совета (ЕС) № 889/2008 от 5 сентября 2008 г. по установлению правил применения Регламента Совета (ЕС) № 834/2007 по производству экологической продукции и этикетированию экологической продукции, касающегося экологической продукции, этикетирования и контроля, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза (Ю) L 250 от 18 сентября 2008

Глава I

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящий Технический регламент устанавливает основные правила организации виноградно-винодельческого рынка, нормы производственного потенциала, специфические требования к производству виноградно-винодельческой продукции, этапы организации производства и реализации виноградно-винодельческой продукции с охраняемым наименованием места происхождения (в дальнейшем – DOP) и с охраняемым географическим указанием (в дальнейшем – IGP), порядок разработки и утверждения технических условий, специфические нормы при производстве экологической виноградно-винодельческой продукции, разрешенные технологические процессы и ограничения в виноделии, требования к этикетированию и прослеживаемости виноградно-винодельческой продукции, а также процедуры оценки соответствия виноградно-винодельческой продукции.

2. Настоящий Технический регламент применяется к виноградно-винодельческой продукции, указанной в пункте 34, произведенной в Республике Молдова или импортируемой, которая подпадает под товарные позиции Комбинированной товарной номенклатуры, утвержденной Законом № 172 от 25 июля 2014 г., указанной в приведенной ниже таблице:

№ п/п	Товарная позиция Комбинированной товарной номенклатуры	Наименование продукта (группы продуктов)
1	2009 61- 2009 69	Виноградное сусло
2	2204	Вина виноградные натуральные, включая крепленые; сусло виноградное, кроме указанного в товарной позиции 2009

3	2205	Вермуты и виноградные натуральные вина прочие с добавлением растительных или ароматических веществ
4	2206 00 100	Пикет
5	2208 20	Дистилляты винные или из виноградной выжимки и алкогольные напитки на их основе
6	2307 00 110 2307 00 190	Винный отстой
7	2307 00 900	Винный камень
8	2308 00 110 2308 00 190	Виноградные выжимки

Глава II ТЕРМИНОЛОГИЯ

3. Для целей настоящего Технического регламента используются понятия, указанные в статье 2 Закона № 57-ХVI от 10 марта 2006 года о винограде и вине, в статье 2 Закона № 66-ХVI от 27 марта 2008 года об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов, а также следующие понятия:

1) *виноградный участок* – компактная площадь сельскохозяйственных земель, засаженная виноградником, ограниченная четкими границами (дороги, защитные лесополосы или другие естественные ограничения) и заявленная одним производителем винограда;

2) *виноградный подучасток* – часть виноградного участка, определённая в специальном порядке для регистрации в Виноградно-винодельческом регистре;

3) *посадка* – окончательная фиксация виноградного посадочного материала в почве с целью создания виноградного насаждения;

4) *закладка виноградного насаждения* – система организационно-экономических и технологических мер, направленных на создание виноградного насаждения;

5) *выкорчевка* – процесс полного удаления виноградных кустов с виноградного насаждения;

6) *восстановление виноградного насаждения* – система агротехнических приемов, применяемых для ликвидации последствий повреждения виноградных кустов низкими температурами (морозы, заморозки), градом и другими стихийными бедствиями;

7) *реконструкция виноградного насаждения* – система организационно-экономических и технологических мер, способствующих устранению определённых недостатков, консолидации и увеличению производственного потенциала существующих виноградников;

8) *ликер тиражный или ликер резервуарный* – продукты, которые добавляются в виноматериалы для проведения вторичного брожения;

9) *ликер экспедиционный* – продукт, который добавляется в вин спумант, спумант качественное, жемчужное, искрящееся и газированное для придания им специфических вкусовых качеств;

10) *партия* – количество однородной виноградно-винодельческой продукции, произведенной или упакованной в идентичных условиях;

11) *мезга* – продукт, полученный в результате дробления виноградных ягод;

12) *прослеживаемость* – возможность идентифицировать и отслеживать виноградно-винодельческую продукцию или материал введенный либо контактирующий с этой продукцией, по ходу всех этапов производства и распределения;

13) *натуральная объемная доля этилового спирта* – общая объемная доля этилового спирта в рассматриваемом продукте до любого обогащения;

14) *фактическая объемная доля этилового спирта* – число объемов чистого спирта, содержащегося в 100 объемах рассматриваемого продукта при температуре 20 °С;

15) *потенциальная объемная доля этилового спирта* – число объемов чистого спирта, которое может быть получено полным сбраживанием

сахаров, присутствующих в продукте, содержащееся в 100 объемах рассматриваемого продукта при температуре 20 °С;

16) *общая объемная доля этилового спирта* – сумма фактической и потенциальной объемных долей этилового спирта;

17) *виноматериал* – продукция наливом, полученная полным или частичным спиртовым брожением виноградного сусла или виноградной мезги, которая подвергалась или не подвергалась процедурам обработки и стабилизации, предназначенная для производства виноградно-винодельческой продукции;

18) *спирт этиловый виноградно-винодельческого происхождения сырец* – продукт, полученный перегонкой необработанного виноматериала сухого или спиртованного, сброженной выжимки виноградной или сброженного пикета, винных дрожжей, сброженных осадков, полученных от обработки и осветления сусла, сока, виноматериала; объемная доля этилового спирта в спирте этиловом виноградно-винодельческого происхождения сырца должна составлять не менее 40 процентов;

19) *спирт этиловый виноградно-винодельческого происхождения ректифицированный* – продукт, полученный ректификацией необработанного виноматериала сухого или спиртованного дистиллятом винным или спирта этилового виноградно-винодельческого происхождения сырца, к которым могут быть добавлены в определенных пропорциях фракции «головные» и фракции «хвостовые», полученные в результате фракционной перегонки виноматериала; объемная доля этилового спирта в спирте этиловом виноградно-винодельческого происхождения ректифицированном должна составлять не менее 96 процентов;

20) *проверка* – изучение и анализ объективных доказательств, а также соблюдения требований, предусмотренных действующими нормативными актами.

Глава III

НОРМЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПОТЕНЦИАЛА

4. Производственный потенциал представляет собой площадь, засаженную сортами винограда, внесенными в Каталог сортов растений Республики Молдова (в дальнейшем – *Каталог сортов растений*), которая

определяется как «виноградное хозяйство», состоящее из компонентов, предусмотренных в статье 5 Закона о винограде и вине.

5. Создание виноградных насаждений осуществляется внутри разграниченного виноградно-винодельческого ареала. Географическое разграничение виноградно-винодельческого ареала, предусмотренное в статье 4 Закона о винограде и вине, утверждается Министерством сельского хозяйства и пищевой промышленности (в дальнейшем – Министерство). Работы по разграничению виноградно-винодельческого ареала осуществляются научно-исследовательскими учреждениями отрасли по запросу Национального бюро винограда и вина при Министерстве сельского хозяйства и пищевой промышленности (в дальнейшем - Бюро). В зависимости от природных условий Республики Молдова, виноградно-винодельческий ареал разделен на 4 виноградно-винодельческих региона – Южный, Центральный, Юго-Восточный и Северный.

6. Создание виноградных насаждений для производства товарной продукции, предусмотренной в статье 10 Закона о винограде и вине, осуществляется только сортами винограда, внесенными в Каталог сортов растений. Внесение сортов винограда в этот Каталог осуществляется Государственной комиссией по испытанию сортов растений на основании результатов их испытания, согласно Регламенту об испытании и внесении сортов в Каталог сортов растений, утвержденному Постановлением Правительства № 43 от 15 января 2013 года.

7. При создании товарных виноградных насаждений, предназначенных для производства виноградно-винодельческой продукции, допускаются только сорта винограда вида *Vitis vinifera* и межвидовые гибриды (сорта новой селекции). Виноградные насаждения с сортами винограда вида *Vitis labrusca* создаются в целях производства винограда для потребления в свежем виде и производства пищевых продуктов, за исключением виноградно-винодельческой продукции, указанной в настоящем Техническом регламенте.

8. Размещение сортов винограда, внесенных в Каталог сортов растений, по виноградно-винодельческим регионам и центрам, а также направления использования винограда в аспекте виноградно-

винодельческого ареала, разрабатываются профильными научными учреждениями при непосредственной консультации с ассоциациями производителей вин с DOP и IGP и утверждается Бюро.

9. Посадка виноградников осуществляется виноградным посадочным материалом биологических, фитосанитарных и физиологических категорий, предусмотренных в статье 9 Закона о винограде и вине и в Техническом регламенте «Производство, сертификация, контроль и реализация материала для размножения винограда и виноградного посадочного материала», утвержденном Постановлением Правительства № 418 от 9 июля 2009 г.

10. Закладка виноградных насаждений для производства товарной продукции осуществляется в основном на склоновых участках, благоприятных для возделывания винограда – теплых склонах с углом наклона более 3°, высотой над уровнем моря не более 300 м, на умеренно плодородных почвах (с содержанием гумуса 2,0-3,0 %), а также легких по механическому составу.

11. Виноградные насаждения закладываются рядами, с интервалом междурядий в 2,0-3,0 м, на расстоянии 1,0-1,75 м между кустами, с применением систем неукрывной, полукрывной и укрывной культуры, а также шпалерной системы ведения кустов и системы формирования кустов с вертикальным расположением побегов или свободно свисающими побегами.

12. Особенности закладки виноградных насаждений, в зависимости от экологических условий (климатических, почвенных, рельефных), устанавливаются в положении о проектировании многолетних насаждений, утвержденном Министерством.

13. Закладка виноградных насаждений для производства товарной продукции на площади от 0,15 до 0,5 га осуществляется согласно плану организации территории и посадки виноградников, разработанному производителями винограда, имеющими профильное образование, или специалистами в данной области, а на площади свыше 0,5 га – согласно соответствующему проекту, разработанному учреждениями, организациями

и проектными предприятиями (проектными бюро), зарегистрированными Министерством.

14. План организации территории и посадки, указанный в пункте 13, должен предусматривать, по необходимости, размещение клеток и дорог, направление рядов и распределение сортов на участке, включать площадь посадки (общую и в сортовом аспекте), сроки посадки, схемы и густоту посадки, а также потребность в посадочном материале, воде, удобрениях, оборудовании, рабочей силе, инвентаре и материалах.

15. Требования к разработке и внедрению проектов создания виноградных насаждений регламентируются положением, указанным в пункте 12 настоящего Технического регламента.

16. Учет виноградных насаждений для производства товарной продукции и винодельческих предприятий осуществляется в Виноградно-винодельческом регистре. Виноградно-винодельческий регистр, состоящий из Регистра виноградных насаждений и Регистра виноградно-винодельческих предприятий, ведется и управляется Бюро согласно положению, утвержденному Правительством, и требованиям настоящего Технического регламента.

17. В Виноградно-винодельческом регистре ведется учет виноградных насаждений для производства продукции столовых и технических сортов. Учет виноградных насаждений ведется по виноградным участкам или подучасткам, в разрезе производителей винограда, юридических или физических лиц.

18. Внесение в виноградно-винодельческий регистр информации о производителях винограда и производителях виноградно-винодельческой продукции осуществляется на основании деклараций о виноградных участках (подучастках) и, соответственно, деклараций о винодельческих предприятиях, предоставленных производителями под личную ответственность, согласно положению, указанному в пункте 16 настоящего Технического регламента.

19. Производители товарного винограда обязаны вести учет производства и реализации технических сортов винограда в книжке виноградаря. Содержание и порядок ведения книжки виноградаря регламентируются положением, утверждённым Министерством.

20. Владельцы виноградных насаждений, в соответствии с положениями части (8¹) статьи 10 Закона о винограде и вине, в течение 30 дней от завершения работ по посадке, реконструкции или раскорчевки, должны представить в местные примэрии населенного пункта, на землях которой расположены насаждения, в письменном или электронном виде:

1) декларацию о закладке виноградного насаждения (посадке виноградика), согласно образцу, указанному в приложении № 1 к настоящему Техническому регламенту;

2) декларацию о реконструкции/восстановлении виноградного насаждения согласно образцу, указанному в приложении № 2 к настоящему Техническому регламенту;

3) декларацию о раскорчевке виноградного насаждения согласно образцу, указанному в приложении № 3 к настоящему Техническому регламенту.

21. Примэрии населенных пунктов передают декларации, указанные в пункте 20, в сроки и в порядке, предусмотренных в положении, указанном в пункте 16 настоящего Технического регламента.

Глава IV

ОСОБЫЕ ПРАВИЛА В ОБЛАСТИ ВИНОГРАДАРСТВА, КАСАЮЩИЕСЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВИНОГРАДНО- ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ С ОХРАНЯЕМЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ ПО МЕСТУ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И С ОХРАНЯЕМЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ

22. Закладка и эксплуатация виноградных насаждений для производства вин с DOP и вин с IGP осуществляются в соответствии с актами, указанными в пункте 13 настоящего Технического регламента, с соблюдением следующих требований:

1) разграниченный географический ареал;

2) сорта винограда, разрешенные к выращиванию в разграниченной географической зоне, согласно положениям пункта 8 настоящего Технического регламента;

3) посадочный материал биологических категорий «сертифицированный» и «стандартный».

23. Специфические требования, предъявляемые к закладке и эксплуатации виноградных насаждений с целью производства определенных категорий виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP, указываются в технических условиях соответствующего продукта.

24. Сорта винограда, предназначенные для посадки или пересадки с целью производства вин с DOP должны принадлежать виду *Vitis vinifera*, а для производства вин с IGP – виду *Vitis vinifera* или скрещенным сортам вида *Vitis vinifera* и других видов рода *Vitis*.

25. Технология возделывания винограда, предназначенного для производства вин с DOP и вин с IGP, регламентируются техническими условиями для производства данной продукции, согласно передовому опыту в виноградарстве.

26. Регулирование массы урожая винограда, измеряемой в тоннах с гектара, осуществляется для каждого отдельного сорта и разграниченного ареала, принимая во внимание направления использования винограда, биологические особенности сорта, а также условия вегетации и поддержание высокого качества винограда. На протяжении вегетационного периода регулирование урожая на гектар осуществляется путем удаления избыточных соцветий или невызревших гроздей.

Глава V

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ И МАТЕРИАЛАМ

27. При производстве вин, продукции, полученной на основе сусла, и продукции, полученной на основе вина, указанных в пункте 34 настоящего Технического регламента, используют виноград свежий ручной или машинной уборки сортов вида *Vitis vinifera*, *Vitis labrusca* или скрещивания вида *Vitis vinifera* и других видов рода *Vitis* (сорта новой селекции).

28. Виноград, достигший технологической зрелости и транспортируемый на переработку, должен соответствовать требованиям, предусмотренным в молдавском стандарте SM 84 «Виноград свежий, предназначенный для технической переработки. Технические условия».

29. В зависимости от применяемой технологии, при производстве вин, продукции, полученной на основе сусла, и продукции, полученной на основе вина, используются и другие сырье и материалы, указанные в главе XVI настоящего Технического регламента, которые должны соответствовать требованиям действующего законодательства или Международного винодельческого кодекса, опубликованного Международной организацией винограда и вина (в дальнейшем – МОВВ).

Глава VI

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ

30. Технологическое оборудование, технологические сосуды, а также все оборудование и тара, которые контактируют с виноградом и продуктами, полученными в результате его переработки в процессе производства, упаковки и транспортировки, должны быть специфическими для виноградно-винодельческой отрасли и соответствовать требованиям, установленным Законом № 78-XV от 18 марта 2004 года о пищевых продуктах, Законом № 10-XVI от 3 февраля 2009 года о государственном надзоре за общественным здоровьем, Общими правилами гигиены пищевых продуктов, утвержденными Постановлением Правительства № 412 от 25 мая 2010 г., Санитарным регламентом на материалы и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденным Постановлением Правительства № 308 от 29 апреля 2011 г. и Санитарным регламентом о материалах и изделиях из пластмассы, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденным Постановлением Правительства № 278 от 24 апреля 2013 г.

31. Запрещается использование при упаковке виноградно-винодельческой продукции колпачков или фольги, содержащих свинец.

32. Средства измерений, используемые в виноградно-винодельческой отрасли должны быть адекватными, узаконенными и подвергнутыми метрологической поверке согласно положениям Закона № 647-XIII от 17 ноября 1995 года о метрологии.

Глава VII

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

33. Виноградно-винодельческая продукция производится согласно категориям, указанным в статье 13 Закона о винограде и вине и в настоящем Техническом регламенте.

34. Особые требования к категориям виноградно-винодельческой продукции определяются следующим образом:

1) для вин – согласно приложению № 4 к настоящему Техническому регламенту;

2) для категории продукции, полученной на основе сусла – согласно приложению № 5 к настоящему Техническому регламенту;

3) для категории продукции, полученной на основе вина, указанной в части (2) статьи 14 Закона о винограде и вине – согласно Техническому регламенту «Определение, описание, представление и этикетировании алкогольных напитков», утвержденному Постановлением Правительства № 317 от 23 мая 2012 г., и настоящему Техническому регламенту;

4) для категории ароматизированной виноградно-винодельческой продукции – согласно приложению № 6 к настоящему Техническому регламенту и соответствующим техническим регламентам;

5) для категории вторичной продукции виноделия – согласно приложению № 7 к настоящему Техническому регламенту;

6) для категории продукции, полученной в результате переработки вторичной продукции виноделия – согласно приложению № 8 к настоящему Техническому регламенту.

35. Категории вин, предназначенных для непосредственного потребления человеком, указанные в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту, должны обладать органолептическими, физико-химическими показателями и показателями безопасности, указанными в настоящем Техническом регламенте.

36. Органолептические показатели вин должны соответствовать данной категории, сорту или ассортименту используемых сортов винограда и месту происхождения (для вин с DOP или IGP) и быть:

- 1) здоровыми, без постороннего вкуса и запаха;
- 2) прозрачными, без осадка и посторонних включений. Новое вино, находящееся еще в процессе брожения, может иметь легкую опалесценцию, а вино, выдержанное в бутылках, согласно литере е) подпункта 4) пункта 149 настоящего Технического регламента, может иметь природный осадок на стенах и дне бутылки.

37. По цвету вина могут быть белыми, розовыми и красными.

38. Вина должны соответствовать следующим физико-химическим показателям и показателям безопасности:

1) объемная доля этилового спирта выраженная в процентах, определенная при температуре 20 °С, должна соответствовать категории, указанной в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту;

2) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, выраженная в граммах на дециметр кубический, должна быть:

а) для вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа и газированное:

- *брют натур* – не более 3 г/дм³. Это указание может использоваться только для продуктов, к которым не был добавлен сахар после вторичного брожения;

- *экстра брют* – от 0 до 6 г/дм³;

- *брют* – не более 12 г/дм³;

- *экстра сухое* – от 12 до 17 г/дм³;

- *сухое* – от 17 до 32 г/дм³;

- *полусухое* – от 32 до 50 г/дм³;

- *сладкое* – не менее 50 г/дм³;

б) для остальных категории вин (за исключением ликерных вин):

- *сухое* – не более 4 г/дм³ или не более 9 г/дм³ при условии, что общая кислотность, выраженная в граммах винной кислоты на дециметр кубический, не должна быть более чем на 2 г ниже массовой концентрации остаточного сахара;

- *полусухое* – когда массовая концентрация сахаров превышает максимально фиксированное значение для сухого вина, но не более 12 г/дм³ или не более 18 г/дм³ при условии, что общая кислотность выраженная

в граммах винной кислоты на дециметр кубический не должна быть более чем на 10 г ниже массовой концентрации остаточного сахара;

- *полусладкое* – когда массовая концентрация сахаров выше максимального значения, установленного для полусухого, но не более 45 г/дм³;

- *сладкое* – не менее 45 г/дм³;

3) массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, выраженная в граммах на дециметр кубический, должна быть не менее 4,0 г/дм³;

4) массовая концентрация летучих кислот, в пересчете на уксусную кислоту, выраженная в граммах на дециметр кубический, должна быть не более:

а) для суслу виноградного частично сброженного белых или розовых вин – 1,08 г/дм³;

б) для красных вин – 1,2 г/дм³;

с) для вин из перезрелого винограда и вин из заизюмленного винограда - 1,8 г/дм³.

Допускается превышение пределов, установленных в литерах а)-с) для вин, подвергнутых выдержке не менее двух лет, или в случае когда вина произведены по некоторым специальным технологиям, при условии, что они не влияют отрицательно на органолептические показатели;

5) массовая концентрация приведенного экстракта, выраженная в граммах на дециметр кубический, должна быть не менее:

- 15 г/дм³– для белых и розовых вин;

- 18 г/дм³– для красных вин;

б) массовая концентрация общей сернистой кислоты, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более:

а) для вин, за исключением вин ликерных, вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа:

- 150 мг/дм³– для красных вин;

- 200 мг/дм³– для белых и розовых вин;

б) в отступление от литеры а), максимальная массовая концентрация диоксида серы для вин, массовая концентрация сахаров которых равна или больше 5 г/дм³, может быть не более:

- 200 мг/дм³– для красных вин;

- 250 мг/дм³ – для белых и розовых вин;

- 300 мг/дм³ – для вин с массовой концентрацией сахаров не менее 45 г/дм³;

- 400 мг/дм³ – для вин из перезрелого винограда сладких и для вин из заизюмленного винограда сладких;

с) для ликерных вин:

- 150 мг/дм³ – для вин с массовой концентрации сахаров не более 5 мг/дм³;

- 200 мг/дм³ – для вин с массовой концентрации сахаров не менее 5 г/дм³;

d) для вин спумант, спумант качественное и спумант качественное ароматического типа:

- 185 мг/дм³ – для всех категорий вин спумант качественное;

- 235 мг/дм³ – для остальных категории вин спумант;

7) давление двуокиси углерода в закрытых сосудах при температуре 20 °С, выраженное в барах, должно соответствовать категории, указанной в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту (вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированное, жемчужное и искрящееся);

8) массовая концентрация лимонной кислоты, выраженная в граммах на дециметр кубический, должна быть не более 1,0 г/дм³;

9) массовая концентрация мышьяка, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 0,2 мг/дм³;

10) массовая концентрация кадмия, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 0,01 мг/дм³;

11) массовая концентрация меди, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 1 мг/дм³, за исключением ликерных вин, изготовленных из сусла виноградного несброженного или слегка сброженного, для которых она составляет 2 мг/дм³;

12) массовая концентрация свинца, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 0,2 мг/дм³ (начиная с виноградно-винодельческой компании 2007 года);

13) массовая концентрация цинка, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 5 мг/дм³;

14) массовая концентрация железа, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 14 мг/дм³;

15) массовая концентрация дигликозида мальвидина, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 15 мг/дм³ в винах красных, полученных из винограда сортов вида *Vitis vinifera*, определенная количественным методом;

16) массовая концентрация охратоксина А, выраженная в микрограммах на дециметр кубический, должна быть не более 2 мкг/дм³;

17) максимально допустимые концентрации гигиенически значимых радионуклидов, выраженная в беккерели на дециметр кубический, должна быть:

- цезий Cs-137 – 70 Бк/дм³;

- стронций Sr-90 – 100 Бк/дм³;

18) массовая концентрация бора, в пересчете на борную кислоту в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 80 мг/дм³;

19) массовая концентрация брома, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 1 мг/дм³ (предел может быть превышен в винах, полученных с виноградно-винодельческих насаждений, почва которых содержит повышенное содержание солей);

20) массовая концентрация диэтиленгликоля, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 10 мг/дм³;

21) массовая концентрация этанедиола/ этиленгликоля, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 10 мг/дм³;

22) массовая концентрация фтора, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 1 мг/дм³;

23) массовая концентрация метилового спирта, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более:

- 400 мг/дм³ – для красных вин;

- 250 мг/дм³ – для белых и розовых вин;

24) массовая концентрация пропан-1,2-диоля (пропиленгликоля), выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более:

- 300 мг/дм³ – для вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированных, жемчужных и искрящихся;

- 150 мг/дм³ – для остальных вин;

25) массовая концентрация избыточного натрия, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 80 мг/дм³;

26) массовая концентрация сульфатов, в перерасчете на сульфат калия, в граммах на дециметр кубический, должна быть не более 1 г/дм³, со следующими исключениями:

- 1,5 г/дм³ – для вин, выдержанных не менее двух лет, для вин подслащиваемых, для вин, полученных с добавлением сусла, спирта этилового виноградно-винодельческого происхождения ректифицированного или дистиллята винного;

- 2 г/дм³ – для вин, полученных с добавлением сусла концентрированного, и для сладких вин;

- 2,5 г/дм³ – для вин, полученных аэробным биологическим созреванием, и вин, обработанных термически с доступом кислорода;

27) массовая концентрация сорбиновой кислоты (при использовании), выраженная в миллиграммах на дециметр кубический, должна быть не более 200 мг/дм³.

39. Винодельческие предприятия гарантируют значения физико-химических показателей и показателей безопасности, указанных в пункте 38 настоящего Технического регламента.

40. Ограничения в отношении условий качества и производства вин и продукции, полученной на основе сусла, предусмотрены в статье 27 Закона о винограде и вине и настоящем Техническом регламенте.

41. Гарантийные сроки вин устанавливаются предприятиями-производителями с даты упаковки.

42. Определение органолептических показателей виноградно-винодельческой продукции осуществляется дегустационными комиссиями согласно положению, утвержденному Правительством, в соответствии со статьей 35 Закона о винограде и вине.

43. Методы отбора проб и методы анализа для определения физико-химических показателей и показателей безопасности виноградно-винодельческой продукции установлены Техническим регламентом «Методы анализа в области производства вин», утвержденным Постановлением Правительства № 708 от 20 сентября 2011 г., другими соответствующими Техническими регламентами, а также методами, рекомендуемыми и опубликованными МОВВ.

44. Виноградно-винодельческая продукция, пищевые добавки и материалы, контактирующие с виноградно-винодельческой продукцией, подлежат санитарной авторизации в соответствии с Процедурой санитарной авторизации продуктов с потенциальным воздействием на здоровье, предусмотренной в приложении № 1 к Положению о деятельности Службы государственного надзора за общественным здоровьем, утвержденному Постановлением Правительства № 384 от 12 мая 2010 г.

Глава VIII

НАИМЕНОВАНИЕ ПО МЕСТУ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ВИНОГРАДНО- ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ

45. Категории вин, указанных в пунктах 1-5, 7, 8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, а также ракии винный и ракии из виноградной выжимки могут быть с DOP или с IGP.

46. «Наименование места происхождения» означает наименование региона, населенного пункта, определенной местности или, в исключительных случаях, страны, служащее для обозначения продукта, происходящего из этого региона, населенного пункта, определенной местности или страны, который отвечает следующим требованиям:

1) качество и характеристики продукта в значительной мере или исключительно обусловлены географической средой со свойственными ей природными и человеческими факторами;

2) виноград, из которого произведен продукт, происходит исключительно из соответствующей географической зоны;

3) производство осуществляется в соответствующей географической зоне;

4) продукт произведен из виноградных сортов, принадлежащих к виду *Vitis vinifera*.

47. «Географическое указание» означает название региона, населенного пункта или определенной местности или, в исключительных случаях, страны, служащее для обозначения продукта, происходящего из этого региона, населенного пункта, местности или страны, соблюдающего следующие требования:

1) обладает качеством, репутацией или другими специфическими характеристиками, которые могут быть отнесены к соответствующей географической зоне;

2) виноград, из которого изготовлен продукт, в соотношении не менее 85% происходит исключительно из соответствующей географической зоны, остальные 15 % происходят из других зон Республики Молдова;

3) производство осуществляется в соответствующей географической зоне;

4) продукт изготавливается из виноградных сортов, принадлежащих к виду *Vitis vinifera* или скрещиванием *Vitis vinifera* с другими видами рода *Vitis* (сорта новой селекции).

48. В понятиях пунктов 46 и 47 настоящего Технического регламента под «производством» подразумеваются все проводимые технологические приемы, от уборки винограда до окончания процесса первичного виноделия, за исключением любых последующих технологических приемов, соответственно, первичное виноделие включает приемы переработки и превращения винограда в вино с последующим снятием его с дрожжей.

49. Считаются также наименования мест происхождения или географическими указаниями традиционные географические или негеографические названия, обозначающие продукты, которые выполняют требования, предусмотренные пунктом 46 или 47 настоящего Технического регламента.

50. В отступление от подпункта 3) пункта 46 и подпункта 3) пункта 47 настоящего Технического регламента, и при условии, что это предусмотрено в технических условиях и будет осуществляться под мониторингом Бюро, сырье, предназначенное для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и/или IGP, может быть переработано и превращено в вино (первичное виноделие) в другой разграниченной зоне, которая находится в непосредственной близости от соответствующей обозначенной зоны.

51. В отступление от подпункта 3) пункта 46 и подпункта 3) пункта 47 настоящего Технического регламента и при условии, что это предусмотрено

в технических условиях и будет осуществляться под мониторингом Бюро, сырье, предназначенное для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP может быть переработано и превращено в вино (первичное виноделие) в зоне, более отдаленной, чем в непосредственной близости от разграниченной зоны, до 31 декабря 2020 г.

Глава IX

ЭТАПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ С ОХРАНЯЕМЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ОХРАНЯЕМЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ

52. Этапы организации производства и реализации виноградно-винодельческой продукции с DOP и виноградно-винодельческой продукции с IGP следующие:

1) создание ассоциации (группы) производителей (в дальнейшем – *ассоциация*) в соответствующей разграниченной географической зоне в соответствии с главой VI¹ Закона о винограде и вине и частью (2) статьи 9 Закона об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов, за исключением случаев, когда физическое или юридическое лицо является единственным производителем в разграниченной географической зоне, желающим подать заявку на регистрацию географического указания или наименования места происхождения;

2) разработка и утверждение технических условий на производство продукции с DOP или с IGP согласно главе X настоящего Технического регламента;

3) подача заявки и регистрация наименования места происхождения или географического указания ассоциацией или производителем, согласно положениям, предусмотренным в подпункте 1), в Государственное агентство по интеллектуальной собственности в соответствии с Законом об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов;

4) взятие на учет производителей винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP или с IGP, и производителей виноградно-винодельческой продукции с DOP или с IGP, согласно главе XI настоящего Технического регламента;

5) проверка соблюдения положений технических условий, согласно Закону об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов и главе XII настоящего Технического регламента;

б) взятие на учет и сертификация виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP согласно положениям технических условий и главе XIII настоящего Технического регламента.

Глава X

РАЗРАБОТКА И УТВЕРЖДЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

53. Технические условия разрабатываются ассоциацией производителей из разграниченной географической зоны для соответствующего наименования места происхождения или географического указания, для одного или несколько продуктов, указанные в пункте 33 настоящего Технического регламента.

В случае, когда в разграниченной географической зоне есть только один производитель в смысле положений подпункта 1) пункта 52 настоящего Технического регламента, технические условия разрабатываются данным производителем.

54. Технические условия устанавливают условия, необходимые для производства продукции с DOP или IGP.

55. Технические условия содержат следующую информацию:

- 1) наименование разработчика технических условий;
- 2) наименование соответствующего места происхождения или географического указания;

3) разграничение географической зоны с приложением топографической карты;

4) наименование и описание продукта (продуктов) с указанием:

a) категории продукта, согласно пункту 34 настоящего Технического регламента;

b) ассортимента продукции с точки зрения категорий продукции (по необходимости);

c) органолептические и физико-химические показатели, включая минимальную натуральную и фактическую объемную долю этилового спирта продукта (продуктов);

5) элементы, подтверждающие связь между качеством и характеристиками продукта (продуктов) и географической средой с ее природными и человеческими факторами - для наименования места происхождения или между качеством, репутацией или другими характеристиками продукта и его географическим происхождением – для географического указания;

6) основные характеристики виноградного насаждения, согласно пункту 22 настоящего Технического регламента, в том числе:

a) требования к виноградному посадочному материалу;

b) схема посадки;

c) густота посадки;

d) пределы допустимой изреженности;

7) технология возделывания виноградника в соответствии с пунктом 25 настоящего Технического регламента, в том числе:

a) методы возделывания виноградника;

b) правила удобрения почвы, защиты растений;

c) правила орошения;

d) листовая поверхность;

8) обозначение сорта (сортов) винограда, из которых получен продукт (продукты);

9) максимальная урожайность винограда с гектара;

10) требования к качеству винограда при сборе урожая;

- 11) технологическая схема производства продукта (продуктов);
- 12) требования к хранению и упаковке;
- 13) специфические правила этикетирования;
- 14) условия деклассирования продуктов с DOP или с IGP;
- 15) наименование и адрес производителей – члены-основатели ассоциации производителей в разграниченной географической зоне;
- 16) название и адрес органов, ответственных за контроль за соблюдением технических условий;
- 17) правила, категории и показатели для планов контроля ассоциацией за соблюдением технических условий.

56. Технические условия для производства продуктов с DOP или с IGP принимаются минимум 2/3 голосов членов, участвующих в общем собрании соответствующей ассоциации.

В случае, когда в разграниченной географической зоне находится только один производитель в смысле положений подпункта 1) пункта 52 настоящего Технического регламента, технические условия заверяются этим же производителем.

57. Ассоциация подает в Министерство заявление об утверждении технических условий с приложением следующих документов:

- 1) устав ассоциации;
- 2) три экземпляра технических условий, подписанные председателем ассоциации и заверенные печатью;
- 3) выписка из протокола общего собрания, на котором были утверждены технические условия

В случае, когда в разграниченной географической зоне находится только один производитель в смысле положений подпункта 1) пункта 52 настоящего Технического регламента, производитель подает в Министерство заявление об утверждении технических условий с приложением трех подписанных экземпляров технических условий.

58. Министерство приказом министра сельского хозяйства и пищевой промышленности в срок, указанный в пункте 60 настоящего Технического регламента, рассматривает технические условия и, если они соответствуют действующему законодательству и нормативным актам, утверждает их. Также, в течение 3-х рабочих дней информирует заявителя об издании соответствующего приказа об утверждении технических условий.

59. Если выявляется несоответствие технических условий действующему законодательству и нормативным актам, Министерство разрабатывает отзыв на технические условия с указанием замечаний и предложений и возвращает их заявителю для их устранения и последующего представления к утверждению.

60. Срок утверждения технических условий не должен превышать 90 дней со дня регистрации заявления. Срок повторного рассмотрения исправленных технических условий составляет не более 15 дней. В случае когда установлено, что замечания не были устранены, заявитель уведомляется в письменной форме об отказе в утверждении технических условий. Отказ в утверждении технических условий может быть оспорен в судебных инстанциях в соответствии с процедурой административного суда.

61. После издания приказа об утверждении два экземпляра утвержденных технических условий передаются разработчику, а один экземпляр прилагается к приказу министра.

Глава XI

ВЗЯТИЕ НА УЧЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ВИНОГРАДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНОГРАДНО- ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ С DOP И IGP, И ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ С DOP И IGP

62. Для производства продукции с DOP или IGP Бюро берет производителей винограда и винодельческие предприятия из разграниченной географической зоны на учет в Виноградно-винодельческий

регистр в качестве производителей винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, или в качестве производителей виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP. Виноградные насаждения и их производственные мощности подвергаются проверке соответствия требованиям технических условий, согласно положениям настоящей главы.

63. Для взятия на учет в Виноградно-винодельческий регистр, производители винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP, и производители виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP должны:

1) стать членами ассоциации, указанной в подпункте 1) пункта 52 настоящего Технического регламента;

2) быть аттестованными ассоциацией, к которым они принадлежат, на предмет их соответствия требованиям технических условий, согласно положениям настоящей главы и уставу ассоциации.

64. Производитель винограда, с целью взятия его на учет, подает в ассоциацию на имя Бюро заявление, в котором указывает:

1) наименование и юридический адрес заявителя;

2) охраняемое наименование места происхождения или охраняемое географическое указание;

3) расположение и площадь виноградных насаждений (участков/подучастков), из винограда которых производится продукция с DOP или с IGP;

4) регистрационный номер виноградных насаждений (участка/подучастка) в соответствии с Виноградно-винодельческим регистром;

5) наименование сорта (сортов) винограда, из которого получена продукция.

65. Производитель виноградно-винодельческой продукции, с целью взятия его на учет, подает в ассоциацию на имя Бюро заявление, в котором указывается (по необходимости):

- 1) наименование и юридический адрес заявителя;
- 2) наименование, под которым реализуется продукция;
- 3) категория продукции в соответствии с пунктом 34 настоящего Технического регламента;
- 4) охраняемое наименование места происхождения или наименование охраняемого географического указания;
- 5) технико-технологическая оснащенность;
- 6) расположение и площадь виноградных насаждений (участков/подучастков), из винограда которых производится продукт с DOP или с IGP;
- 7) регистрационный номер виноградных насаждений (участков/подучастков) в соответствии с Виноградно-винодельческим регистром;
- 8) наименование сорта (сортов) винограда, из которого получена продукция;
- 9) название и место расположения винодельческого предприятия, где проводились технологические приемы.

66. К заявлениям, указанным в пунктах 64 и 65 настоящего Технического регламента, прилагается пакет документов, который содержит (по необходимости):

- 1) топографическую карту с разграничением виноградных насаждений (участков/подучастков);
- 2) копию актов, подтверждающих право собственности или пользования на виноградные насаждения (участки/подучастки);
- 3) карточку виноградного насаждения (участка/подучастка);
- 4) выписку из проекта (плана) закладки виноградных насаждений;
- 5) список технологического оборудования на винодельческих предприятиях.

67. Заявление и пакет документов, указанных в пунктах 64-66 настоящего Технического регламента, первоначально представляются в соответствующую ассоциацию производителей из разграниченной географической зоны или в Бюро, если в разграниченной географической

зоне имеется только один производитель виноградно-винодельческой продукции с DOP и/или с IGP.

68. Ассоциация в течение не более 15 рабочих дней рассматривает представленные документы, подтверждает, что производитель соответствует требованиям технических условий, и вместе с заключением ассоциации о подтверждении соответствия заявителя требованиям технических условий передает их в Бюро

69. Бюро регистрирует заявление в случае представления полного пакета документов. Рассмотрение документов в Бюро осуществляется в течение не более 15 рабочих дней со дня регистрации заявления.

70. Аттестация ассоциациями производителей винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP, и производителей виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP и рассмотрение Бюро представленных документов, состоит в проверке, по необходимости:

1) достоверности информации, представленной в заявлении и пакете документов;

2) расположения виноградного насаждения (участка/подучастка) в зоне, разграниченной для виноградно-винодельческой продукции с DOP или с IGP;

3) соответствия виноградных насаждений положениям технических условий;

4) соответствия производственных мощностей положениям технических условий.

71. Проверка ассоциациями информации, указанной в подпунктах 2), 3) и 4) пункта 70 осуществляется с выездом на место комиссией, в состав которой включены и представители Бюро. О дате проверки заявителю сообщается заблаговременно.

72. В случае, когда устанавливается несоответствие информации, представленной заявителем, положениям технических условий, ассоциация составляет акт, в котором указывает выявленные нарушения, и передает его заявителю для их устранения и проведения последующей проверки.

73. На основании положительных результатов проверки представленного пакета документов, Бюро составляет акт о взятии на учет производителя винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, или производителя виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP и вписывает заявителя в Виноградно-винодельческий регистр. В течение 3-х дней от даты регистрации Бюро передает соответствующей ассоциации на имя заявителя акт о взятии на учет, который ассоциация контрастирует и передает заявителю в течение не более 3-х рабочих дней .

74. В случае отрицательных результатов проверки представленного пакета документов, Бюро составляет акт об отказе, который передается заявителю для устранения выявленных нарушений и проведения новой проверки согласно процедуре, предусмотренной в пункте 71 настоящего Технического регламента.

75. Бюро периодически актуализирует и публикует на веб-странице выписку из Виноградно-винодельческого регистра о производителях винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, или производителей виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP.

76. Бюро в течение 5 рабочих дней от даты регистрации информирует Государственное агентство по интеллектуальной собственности о внесении производителей виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP в Виноградно-винодельческий регистр. Бюро ежемесячно передает Государственной инспекции по надзору за алкогольной продукцией при Министерстве информацию о взятии на учет производителей винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, производителей виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP.

Любое изменение, относящееся к производителям виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, сообщается Государственному

агентству по интеллектуальной собственности в течение 5 рабочих дней с даты его внесения в Виноградно-винодельческий регистр.

77. Образцы заявления о взятии на учет и документов, указанных в настоящей главе, разрабатываются и утверждаются Бюро.

78. Производители винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, и производители виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP в течение 30 дней после получения акта о взятии на учет уведомляют в письменной форме соответствующую ассоциацию и Бюро о заключении договора об оказании услуг с органом по сертификации, назначенным для проверки технических условий.

79. Производители винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, и производители виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP должны возобновить процедуру взятия на учет, согласно настоящей главе, в следующих случаях:

- 1) юридическая реорганизация экономического агента;
- 2) реконверсия, реконструкция или посадка новых участков, взятых на учет;
- 3) переоснащение технологическим оборудованием, рассматриваемым как факторы риска для технических условий соответствующей ассоциации.

80. Виноградно-винодельческое предприятие, взятое на учет в качестве производителя винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, или производителя виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, информирует соответствующую ассоциацию об изменении в данных и информации, включенных в заявление и пакет документов для взятия на учет, в течение 15 дней от даты поступления изменений. Несвоевременная передача информации об изменении данных может служить основанием для исключения производителя из Виноградно-винодельческого регистра.

81. Продолжительность срока регистрации в качестве производителя винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, или производителя виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP составляет 10 лет.

Глава XII

ПРОВЕРКА СОБЛЮДЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

82. Деятельность, связанная с проверкой соблюдения требований и условий, установленных в технических условиях, координируется Бюро.

83. Проверка соблюдения технических условий по производству винограда и виноградно-винодельческой продукции с DOP и/или IGP осуществляется ежегодно, на протяжении всего технологического цикла, органами по оценке соответствия с функциями по сертификации виноградно-винодельческой продукции с DOP и/или IGP, аккредитованными и признанными согласно действующему законодательству, назначенными Министерством (в дальнейшем – *назначенный органы по сертификации*). Процедура проверки соблюдения технических условий разрабатывается и утверждается Бюро.

84. Государственный контроль за соблюдением требований технических условий осуществляет Государственная инспекция по надзору за алкогольной продукцией при Министерстве.

85. Чтобы быть назначенными, органы по сертификации должны совокупно соответствовать следующим условиям:

1) быть юридическими лицами, официально зарегистрированными в Республике Молдова;

2) быть аккредитованными согласно требованиям молдавского стандарта SM SR EN ISO/CEI 17065 «Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг»;

3) иметь не менее трех лет опыта работы в области оценки соответствия алкогольной продукции;

4) иметь собственную аккредитованную лабораторию или иметь договор с такой лабораторией в целях тестирования виноградно-винодельческой продукции с DOP и/или IGP;

5) иметь не менее двух сотрудников, продемонстрировавших свою компетентность в области организации деятельности по проверке соблюдения требований технических условий и сертификации виноградно-винодельческой продукции с DOP и/или IGP. Данные лица должны соответствовать следующим требованиям:

а) быть нанятыми органом по сертификации;

б) иметь диплом о высшем образовании в области виноградарства и виноделия;

с) иметь профессиональный опыт в виноградно-винодельческом секторе не менее 5 лет;

д) проходить ежегодные курсы по непрерывной подготовке (не менее 30 часов) в соответствии с планом подготовки, разработанным Бюро и утвержденным Министерством;

б) иметь квалифицированный персонал для осуществления проверки соблюдения положений технических условий. Подтверждение квалификации осуществляется посредством:

а) сертификата о подготовке лица в соответствии с требованиями молдавских стандартов SM SR EN ISO/CEI 17020 «Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов, проводящих инспекции» и SM SR EN ISO/CEI 17065, выданного органом, уполномоченным осуществлять такую подготовку;

б) доказательства опыта работы в испытательной лаборатории и/или в производственном процессе в виноградно-винодельческой области не менее 3-х лет;

7) соблюдать требования беспристрастности и независимости, предусмотренные национальными стандартами SM SR EN ISO/CEI 17020 и SM SR EN ISO/CEI 17065.

Приказ Министерства о назначении органа по сертификации публикуется в Официальном мониторе Республики Молдова.

86. Производители винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, и производители виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, взятые на учет в Виноградно-винодельческом регистре в соответствии с главой XI настоящего Технического регламента, которые не намерены производить виноградно-винодельческую продукцию с DOP и IGP в текущем году, уведомляют в письменной форме Бюро, ассоциацию и назначенный орган по сертификации с указанием категории продукта и наименования соответствующего DOP или IGP. Срок уведомления устанавливается до 31 марта текущего года для производителей винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP и до 31 июля текущего года для производителей виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP.

87. Бюро на основе уведомлений, представленных производителями винограда и винодельческой продукции с DOP и/или IGP, в течение 10 дней следующего месяца разрабатывает, консультируя назначенные органы по сертификации и ассоциации производителей из разграниченной

географической зоны (по необходимости), календарный план проверки соблюдения технических условий, который публикуется на веб-странице Бюро. Данный план направляется назначенным органам по сертификации для исполнения.

88. Назначенные органы по сертификации осуществляют, с выездом на место, проверку соблюдения технических условий. Каждая проверка соблюдения технических условий заканчивается составлением акта проверки, подписанного проверяющим лицом и представителем производителя, согласно компетенции. Образец акта проверки разрабатывается и утверждается Бюро.

89. Акт проверки составляется в 3-х экземплярах, один из которых хранится в назначенном органе по сертификации, один - у производителя и один экземпляр в течение 5 рабочих дней передается Бюро.

90. Ежегодно, до 31 января, назначенные органы по сертификации представляют Бюро список производителей, проверенных в предыдущем году, с указанием наименования предприятия, адреса, категории продукции, объемов сертифицированной продукции и продукции, в сертификации которой отказано.

91. Бюро осуществляет мониторинг процесса проверки соблюдения положений технических условий назначенными органами по сертификации. В случае если обнаруживается, что они не выполняют свои обязанности должным образом, Бюро уведомляет об этом Министерство.

92. Расходы, связанные с проверкой соблюдения положений технических условий несет производитель, в отношении которого производится проверка, и осуществляются в соответствии с частью (5) статьи 34 Закона об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов.

Глава XIII

ВЗЯТИЕ НА УЧЕТ И СЕРТИФИКАЦИЯ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ С ОХРАНЯЕМЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ И С ОХРАНЯЕМЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ

93. Партия виноградно-винодельческой продукции может быть размещена на рынке с указанием на этикетке или потребительской упаковке обозначения «denumire de origine protejată» или «indicație geografică protejată», при условии соблюдения совокупно следующих требований:

1) производитель винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, и производитель виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP взяты на учет согласно положениям главы XI настоящего Технического регламента;

2) производитель винограда, предназначенного для производства виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP, и производитель виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP были подвергнуты проверке соответствия требованиям технических условий согласно положениям главы XII настоящего Технического регламента;

3) данная партия сопровождается сертификатом соответствия и взята на учет Бюро согласно положениями настоящей главы.

94. Сертификация соответствия продукции с DOP или IGP производится для каждой партии продукции назначенными органами по сертификации.

95. В целях получения сертификата соответствия для продукции с DOP или IGP производитель, не менее чем за 30 дней до реализации продукции, подает заявление в назначенный орган по сертификации, в котором указывает:

- 1) наименование, юридический адрес заявителя, номер и дату регистрации в Регистре винодельческих предприятий;
- 2) запрашиваемое охраняемое наименование места происхождения или охраняемое географическое указание;
- 3) наименование, под которым реализуется продукция;
- 4) наименование сорта (сортов) винограда, из которого была получена продукция;
- 5) категории продукции согласно пункту 34 настоящего Технического регламента;
- 6) год урожая винограда;
- 7) номер партии;
- 8) объем одной бутылки, в дм³;
- 9) количество разлитых бутылок.

96. Производитель к заявлению прилагает:

- 1) протокол испытаний по физико-химическим показателям, требованиям безопасности продукции, а также другим требованиям, установленным в технических условиях, выданный лабораторией, аккредитованной Национальным центром по аккредитации, с которой назначенный орган по сертификации имеет договор о сотрудничестве;
- 2) копии последнего акта проверки соблюдения технических условий, проведенной в соответствии с главой XII настоящего Технического регламента;
- 3) заключение по органолептической оценке продукции дегустационной комиссией.

97. Определение органолептических показателей продукции, подвергаемой оценке соответствия требованиям технических условий для DOP или IGP, осуществляется дегустационной комиссией, созданной в соответствии с положением, указанным в пункте 42 настоящего Технического регламента. Органолептическая оценка проводится, если в

протоколе испытаний для соответствующей продукции указывается, что физико-химические показатели находятся в пределах, установленных соответствующими техническими условиями.

98. Назначенный орган по сертификации в течение не более 15 дней от даты подачи заявления и не более 3-х дней в случае выявления выдает сертификат соответствия продукции с DOP или IGP при выполнении совокупно следующих условий:

1) акт проверки соблюдения технических условий является положительным;

2) параметры физико-химических показателей, показателей безопасности и другие требования, указанные в протоколе испытаний, находятся в пределах, установленных в технических условиях;

3) заключение дегустационной комиссией по органолептической оценке является положительным.

99. Производитель может запросить оценку соответствия продукции с DOP или IGP требованиям технических условий одновременно с оценкой соответствия согласно главе XIX настоящего Технического регламента.

100. В случае невыполнения условий, предусмотренных в пункте 98 настоящего Технического регламента, назначенный орган по сертификации составляет акт о несоответствии партии требованиям технических условий для DOP или IGP соответственно. Назначенный орган по сертификации в течение 3 дней от даты выдачи указанного акта уведомляет об этом производителя, ассоциацию производителей, Бюро и Государственную инспекцию по надзору за алкогольной продукцией.

101. Назначенный орган по сертификации в течение 3 рабочих дней представляет Бюро копию сертификата соответствия партии продукции с DOP или IGP, выданного производителю.

102. Бюро ведет учет партий виноградно-винодельческой продукции с DOP или IGP, размещенных на рынке с обозначениями “denumire de origine protejată” или “indicație geografică protejată”. Бюро актуализирует и публикует на веб-странице выписку из Виноградно-винодельческого регистра о виноградно-винодельческой продукции с DOP и IGP.

103. Образцы заявления о сертификации, акта о несоответствии партии и сертификата соответствия для продукции с DOP или IGP, указанных в настоящей главе, разрабатываются Бюро и утверждаются: первые два – Бюро, а последний – Министерством.

Глава XIV

ДЕКЛАССИРОВАНИЕ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ С ОХРАНЯЕМЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ОХРАНЯЕМЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ

104. Деклассирование партии или части партии продукции с DOP или с IGP производится контролирующим органом, указанным в пункте 84 настоящего Технического регламента, в случае, если продукция не соответствует требованиям, указанным в соответствующих технических условиях, положениях настоящего Технического регламента и законодательстве в данной области.

105. Производители могут деклассировать по собственному решению, до размещения на рынке, партию или часть партии виноградно-винодельческой продукции с DOP или с IGP, с уведомлением Бюро и назначенного органа по сертификации, в течение не более 3 рабочих дней от даты принятия решения о деклассировании, в котором указываются дата деклассации, данные об идентификации партии и объем деклассированной продукции.

106. Бюро может запрашивать начало процедуры деклассирования продукции с DOP или с IGP с уведомлением компетентного контролирующего органа, указанного в пункте 84 настоящего Технического регламента, каждый раз, когда имеются доказательства о несоответствии продукции требованиям технических условий, с точки зрения органолептических и/или физико-химических показателей.

107. Если в результате произведенной проверки компетентными контролирующими органами констатируется необходимость деклассирования виноградно-винодельческой продукции с DOP или с IGP,

составляется акт о деклассировании данной партии или части партии продукции в 2 экземплярах, один из которых направляется производителю.

Копия акта о деклассировании передается Бюро и ассоциации в течение 3 рабочих дней от даты выдачи. Акт о деклассировании служит основой для внесения в Виноградно-винодельческий регистр изменений относительно продукции с DOP или IGP.

108. Производитель, в течение не более 15 рабочих дней от даты получения акта о деклассировании, может обжаловать его, подав предварительное заявление в Министерство. Решение, указанное в акте о деклассировании, может быть оспорено в судебной инстанции согласно действующему законодательству.

Глава XV

СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

109. Категории экологической виноградно-винодельческой продукции могут быть следующими:

- 1) виноград свежий, кроме столового;
- 2) сусло виноградное;
- 3) сусло виноградное концентрированное;
- 4) сусло виноградное концентрированное ректифицированное;
- 5) категории вин, указанные в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту;
- 6) раки из винных дрожжей;
- 7) дрожжи винные;
- 8) выжимка виноградная.

110. Производство и реализация экологической виноградно-винодельческой продукции осуществляются в соответствии с Законом №

115-XVI от 9 июня 2005 года об экологическом сельскохозяйственном производстве, Техническим регламентом «Экологическое сельскохозяйственное производство и этикетирование экологической сельскохозяйственной продукции», утвержденным Постановлением Правительства № 1078 от 22 сентября 2008 года, и настоящим Техническим регламентом.

111. Экологическая виноградно-винодельческая продукция, предусмотренная в пункте 109 настоящего Технического регламента, производится из экологического сырья.

112. При производстве экологической виноградно-винодельческой продукции, в том числе с применением приемов и практик, предусмотренных в главе XVI, используют только продукты и вещества, указанные в приложении № 9 к настоящему Техническому регламенту.

113. При производстве экологической виноградно-винодельческой продукции запрещается использование следующих технологических приемов:

1) частичное концентрирование путем охлаждения, предусмотренное подпунктом 3) пункта 117 настоящего Технического регламента;

2) удаление двуокиси серы физическими методами, предусмотренное в пункте 24 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту;

3) обработка электродиализом для обеспечения стабилизации против кристаллических помутнений, предусмотренная в пункте 50 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту;

4) корректирование объемной доли этилового спирта вина, предусмотренное в пункте 55 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту;

5) обработка катионитами для обеспечения стабилизации против кристаллических помутнений, предусмотренная в пункте 57 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту.

114. Допускается использование технологических приемов в следующих условиях:

1) в случае тепловой обработки, предусмотренной в пункте 13 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, температура не должна превышать 70 °С;

2) при центрифугировании и фильтрации с или без инертного фильтрующего агента, предусмотренных в пункте 15 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, диаметр пор не должен быть меньше 0,2 мкм.

Глава XVI

РАЗРЕШЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ И ОГРАНИЧЕНИЯ В ВИНОДЕЛИИ

115. Разрешенные технологические приемы в виноделии, предусмотренные в приложении № 10 к настоящему Техническому регламенту, должны обеспечить получение вин и продукции на основе сусл с показателями, соответствующими требованиям настоящего Технического регламента, сохраняя специфические особенности сырья, из которого они произведены.

116. Разрешенные технологические приемы, используемые при производстве ароматизированной виноградно-винодельческой продукции, указанной в подпункте 4) пункта 34 настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям соответствующих технических регламентов, сохраняя специфические особенности сырья, из которого они произведены.

117. Прием обогащения в целях повышения натуральной объемной доли этилового спирта в виноматериалах, предназначенных для производства вина, вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированное, жемчужное, искрящееся, может осуществляться:

1) в случае свежего винограда, сусл виноградного частично сброженного или вина бродящего – только добавлением сахарозы, сусл виноградного концентрированного или сусл виноградного концентрированного ректифицированного;

2) в случае сусл виноградного – только добавлением сахарозы, сусл виноградного концентрированного или сусл виноградного концентрированного ректифицированного или частичным концентрированием, включая обратный осмос;

3) в случае вина – только частичным концентрированием на холоде.

Вина и сусл виноградное, полученные частичным концентрированием, не должны уменьшать первоначальный объем более

чем на 20 %, а натуральная объемная доля этилового спирта продуктов не должна быть увеличена более чем на 2 %.

118. Случаи обогащения, перечисленные в пункте 117 настоящего Технического регламента, являются взаимоисключающими, а добавление сахарозы может быть осуществлено только путем прямого растворения в вине без использования воды.

119. Разрешенные пределы обогащения добавлением сахарозы, суслу виноградного концентрированного или суслу виноградного концентрированного ректифицированного следующие:

1) не более чем на 33,3 г/дм³ (в перерасчете на спирт - не более чем на 2 %) – для виноматериалов, предназначенных для производства вин, вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированное, жемчужное, искрящееся, при условии превышения минимальной массовой концентрации сахаров в винограде (сусле), установленной в молдавском стандарте SM 84 „Виноград свежий, предназначенный для технической переработки. Технические условия”;

2) не более чем на 50 г/дм³ (в перерасчете на спирт - не более чем на 3 %) в неблагоприятные по климатическим условиям годы, по решению Бюро – для виноматериалов, предназначенных для производства вина, вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированное, жемчужное, искрящееся, начиная с массовой концентрации сахаров в винограде (сусле) не менее 120 г/дм³.

120. Общая объемная доля этилового спирта в продукции, подвергаемой приемам обогащения согласно пункту 117 настоящего Технического регламента, не может превышать 13,5 %.

121. Подкисление осуществляется в следующих условиях:

1) подкисление свежего винограда, суслу виноградного, суслу виноградного частично сброженного, нового вина в процессе брожения может осуществляться не более чем на 1,5 г/дм³ в пересчете на винную кислоту;

2) подкисление виноматериала (за исключением виноматериала для вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированное, жемчужное и искрящееся) и вин категорий, указанных в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту, может осуществляться не более чем на 2,5 г/дм³ в пересчете на винную кислоту;

3) подкисление виноматериала для вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированное, жемчужное и искрящееся может осуществляться не более чем на $1,5 \text{ г/дм}^3$ в пересчете на винную кислоту. В годы, неблагоприятные по климатическим условиям, по заключению Бюро, подкисление может осуществляться не более чем на $2,5 \text{ г/дм}^3$ при условии, что первоначальная массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту составляет не менее $4,0 \text{ г/дм}^3$.

122. Кислотопонижение вин может осуществляться не более чем на $1,0 \text{ г/дм}^3$ в пересчете на винную кислоту.

123. Сусло виноградное, предназначенное для концентрирования, может подвергаться частичному кислотопонижению.

124. Подкисление и обогащение, а также подкисление и кислотопонижение того же продукта являются взаимоисключающими методами.

125. Требования к приемам обогащения, подкисления и кислотопонижения следующие:

1) концентрирование охлаждением, подкисление и кислотопонижение вин может быть осуществлено в течение года;

2) концентрирование вин должно осуществляться в разграниченной географической зоне, в которой был собран виноград, используемый для производства вин с DOP или с IGP;

3) подкисление и кислотопонижение вин может осуществляться только на винодельческих предприятиях.

126. Требования при использовании диметилдикарбонат следующие:

1) диметилдикарбонат может быть добавлен в вино с одной или несколькими целями:

a) обеспечение микробиологической стабильности бутилированного вина, содержащего сахар, который может сбродить;

b) предотвращение развития нежелательных дрожжей или молочнокислых бактерий;

c) остановка брожения сладких, полусладких и полусухих вин;

2) для цели, указанной в литературе a), добавление должно осуществляться лишь незадолго до розлива;

3) использование диметилдикарбоната при производстве вин является предметом записи в журналы учета, указанные в главе XVIII настоящего Технического регламента.

127. Требования к дубовой древесине следующие:

1) дубовая древесина, используемая при производстве и выдержке вин, в том числе при брожении свежего винограда и виноградного сусла, а также для придания вину некоторых компонентов древесины дуба, оставляется в естественном состоянии или нагревается до различных температур, но она не должна:

а) подвергаться горению, в том числе на поверхности;

б) быть обугленной или рыхлой на ощупь;

с) подвергаться химической, ферментной или физической обработке, кроме нагревания;

д) содержать продукт, добавленный с целью усиления натурального аромата или фенольных соединений, которые могут быть экстрагированы из нее;

2) дубовая древесина должна происходить исключительно из видов рода *Quercus*;

3) при этикетировании тары с дубовой древесиной на этикетке указываются происхождение ботанического вида или видов дуба и температура возможного нагрева, условия хранения и меры безопасности;

4) размеры древесных частиц должны быть такими, чтобы по меньшей мере 95 % веса удержались ситом с ячейками 2 мм (или 9 ячейками);

5) древесина дуба не должна выделять вещества в концентрациях, которые могут быть вредными для здоровья;

б) использование дубовой древесины при производстве и выдержке вин является предметом записи в журналах учета, указанных в главе XVIII настоящего Технического регламента.

128. Требования к приему корректирования объемной доли этилового спирта вин следующие:

1) корректирование объемной доли этилового спирта направлено на снижение чрезмерного содержания этилового спирта в вине, для улучшения

вкусового равновесия и осуществляется с помощью методов разделения, применяемых по отдельности или в комбинации;

2) после приема корректирования объемной доли этилового спирта вина не должны иметь органолептических недостатков и должны быть пригодны для непосредственного потребления человеком;

3) удаление спирта из вина не может быть осуществлено, если хотя бы один из приемов обогащения, указанных в пункте 117 настоящего Технического регламента, был применен к одному из виноградно-винодельческому продукту, используемому при производстве данного вина;

4) объемная доля этилового спирта может быть снижена не более чем на 20 %, а фактическая объемная доля этилового спирта в конечном продукте должна соответствовать определению, изложенному в подпункте 1) пункта 1 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту;

5) корректирование объемной доли этилового спирта вин является предметом записи в журналах учета, указанных в главе XVIII настоящего Технического регламента.

129. Требования к обработке с ионообменными смолами следующие:

1) ионообменные смолы, использование которых предусмотрено в пункте 35 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, – это сополимеры стирола или дивинилбензола, которые содержат группы сульфоновой или аммонийной кислот;

2) при тестировании ионообменные смолы должны терять в любом из разрешенных растворителей не более 1 мг/дм³ органического вещества;

3) смолы должны быть восстановлены с помощью веществ, разрешенных в производстве пищевых продуктов.

130. Требования к обработке электродиализом следующие:

1) обработка электродиализом, как это предусмотрено в пункте 50 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, имеет целью получение стабильности вина к кристаллическим помутнениям относительно битартрата калия и тартрата кальция (и других кальциевых солей) путем экстракции перенасыщенных ионов из вина под действием электрического поля с использованием проницаемых мембран для анионов или катионов;

2) мембраны расположены поочередно в системе «фильтр-пресса» или в другой подходящей системе, отделяющей составляющие обработки (вино) и концентрации (используемая вода);

3) проницаемые мембраны для катионов должны быть рассчитаны только для извлечения катионов, в частности K^+ , Ca^{++} ;

4) проницаемые мембраны для анионов должны быть рассчитаны только для извлечения анионов, в частности тартрат анионов;

5) мембраны не должны чрезмерно изменять физико-химические и органолептические показатели вина;

б) пара мембран, используемых при обработке вина электродиализом для стабилизации к кристаллическим помутнениям, осуществляется таким образом, чтобы выполнялись следующие условия:

а) снижение рН вина не может превышать значение в 0,3 единиц рН;

б) снижение летучих кислот должна быть менее 0,12 г/дм³;

с) обработка электродиализом не должно влиять на не ионные компоненты вина, в частности полифенолы и полисахариды;

д) диффузия малых молекул, таких как этанол, уменьшена и не снижает объемную долю этилового спирта вина более чем на 0,1 %;

е) мембраны необходимо хранить и очищать используя методы и вещества, разрешенные в производстве пищевых продуктов;

ф) мембраны маркируются таким образом, чтобы можно было проверить их чередование в электродиализном слое;

г) используемое оборудование должно быть оснащено механизмом управления и контроля, учитывающим нестабильность каждого вина в отдельности таким образом, чтобы удалить только битартрат калия и перенасыщенные кальциевые соли;

7) использование приема электродиализа является предметом записи в журналах учета, указанных в главе XVIII настоящего Технического регламента.

131. Требования к подкислению с использованием мембранного электродиализа, как это изложено в пункте 60 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, следующие:

1) катионные мембраны должны быть изготовлены таким образом, чтобы позволять только извлечение катионов и, в частности катиона K^+ ;

2) биполярные мембраны непроницаемы для анионов и катионов сусла и вина;

3) обработка для подкисления с применением мембранного электролиза является предметом записи в журналах учета, указанных в главе XVIII настоящего Технического регламента;

4) мембраны должны соблюдать требования Международного винодельческого кодекса, опубликованного МОВВ.

132. Обработка катионитами для обеспечения стабильности к кристаллическим помутнением вина относительно битартрата калия и тартрата кальция, а также других солей кальция, как это предусмотрено в пункте 57 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, должна ограничиваться удалением избыточных катионов и осуществляться в следующих условиях:

1) вино может быть предварительно обработано холодом;

2) только небольшая часть вина, необходимая для достижения стабильности, подлежит обработке катионами;

3) обработка производится катионообменными смолами, восстановленными в кислотном цикле;

4) катионные смолы должны соответствовать требованиям, указанным в пункте 129 настоящего Технического регламента;

5) использование катионных смол не должно существенно изменять физико-химические и органолептические показатели вина и должно соблюдать пределы, установленные Международным кодексом виноделия, опубликованным МОВВ;

6) обработка катионитами для обеспечения стабильности к кристаллическим помутнениям вина является предметом записи в журналах учета, указанных в главе XVIII настоящего Технического регламента.

133. Кислота винная, именуемая также $L^{(+)}$ винной кислотой, использование которой предусмотрено в пунктах 26 и 29 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, должна быть растительного происхождения и извлеченной в основном из виноградно-винодельческой продукции.

134. Обработка вин хитозаном и хитин-глюканом, полученными из *Aspergillus niger*, как это предусмотрено в пунктах 58 и 59 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, осуществляется в целях:

1) снижения концентрации тяжелых металлов, в частности железа, свинца, кадмия, меди;

2) предупреждения железного и медного кассов;

3) снижение возможного загрязнения, особенно охратоксином А;

4) уменьшение нежелательных культур микроорганизмов, в частности *Brettanomyces*, только путем обработки хитозаном.

Дозы использования хитозана и хитин-глюкана определяются предварительным испытанием, максимальная доза использования должна быть:

- a) 1 г/дм³ для видов использования, указанных в подпунктах 1) и 2);
- b) 5 г/дм³ для видов использования, указанных в подпункте 3);
- c) 0,1 г/дм³ для видов использования, указанных в подпункте 4).

135. Требования к подкислению с помощью обработки катионитами, как это предусмотрено в пункте 62 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, следующие:

1) подкисление с помощью обработки катионитами предусматривает повышение титруемой кислотности и реальной кислотности (снижение pH) частичным физическим извлечением избытка катионитов и выполняется с помощью катионообменных смол, восстановленных в кислотном цикле;

2) во избежание образования фракций сусле или вина обработку осуществляют непрерывным способом с постоянным внесением обработанной продукции в первоначальную продукцию;

3) кроме того, смола может быть внесена непосредственно в резервуар, в необходимом количестве, затем отделена любым подходящим физическим процессом;

4) катионные смолы должны соответствовать требованиям, указанным в пункте 129 настоящего Технического регламента;

5) использование катионных смол не должно существенно изменять физико-химические и органолептические показатели вина и должны соблюдать пределы, установленные Международным кодексом виноделия, опубликованным МОВВ;

6) подкисление с помощью обработки катионитами является предметом записи в журналах учета, указанных в главе XVIII настоящего Технического регламента;

136. Требования к обработке для снижения массовой концентрации сахаров в сусле мембранным соединением, как это предусмотрено в пункте 63 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, следующие:

1) обработка по снижению массовой концентрации сахаров в сусле предусматривает удаление сахара мембранным соединением, которое объединяет микрофильтрацию или ультрафильтрацию с нанофильтрацией или обратным осмосом;

2) обработка приводит к уменьшению объема, в зависимости от количества и массовой концентрации сахаров в сахарном растворе, удаленном из первоначального сусле;

3) прием должен позволять сохранение компонентов сусле, за исключением сахара;

4) уменьшение массовой концентрации сахаров в сусле исключает корректирование объемной доли этилового спирта вин, которые производятся из него;

5) прием не может быть использован с одним из приемов обогащения, предусмотренным в пунктах 117-125 настоящего Технического регламента;

6) проводят обработку для определенного объема сусла в зависимости от поставленной цели по снижению массовой концентрации сахаров;

7) первый этап направлен, с одной стороны, на то чтобы сусло было пригодным для второго этапа - концентрирования, и с другой стороны, чтобы сохранить макромолекулы, размер которых превышает порог удержания мембраны. Этот этап может быть осуществлен путем ультрафильтрации;

8) полученный в результате первого этапа обработки пермиат, подвергают затем концентрированию путем нанофильтрации или обратного осмоса;

9) специальным образом вода, происходящая из вина, и органические кислоты, не задержанные нанофильтрацией, могут быть вновь внесены в обработанное сусло;

10) используемые мембраны должны соответствовать требованиям, установленным Международным кодексом виноделия, опубликованным МОВВ.

137. Требования к кислотопонижению при помощи мембранного электродиализа, как это предусмотрено в пункте 64 приложения № 10 к настоящему Техническому регламенту, следующие:

1) обработка мембранным электродиализом представляет собой физический метод извлечения ионов из сусла или вина под действием электрического поля, используя, с одной стороны, проницаемые мембраны для анионов, а с другой – биполярные мембраны. Объединение проницаемых мембран для анионов с биполярными мембранами позволяет снижать титруемую кислотность и реальную кислотность (повышение рН);

2) анионные мембраны расположены так, чтобы позволить экстрагировать только анионы и особенно органические кислоты сусла или вина;

3) биполярные мембраны непроницаемы для анионов и катионов сусла или вина;

4) вино, произведенное из сусла или вина, которое было подвергнуто кислотопонижению с помощью такой обработки, должно иметь массовую концентрацию винной кислоты не менее 1 г/дм³;

5) кислотопонижение с помощью мембран и подкисление взаимоисключаются;

б) используемые мембраны должны соответствовать требованиям, установленным Международным кодексом виноделия, опубликованным МОВ.

7) обработка является предметом записи в журналах учета, указанных в главе XVIII настоящего Технического регламента;

138. Купажирование является технологическим приемом, состоящим в смешивании вин, виноматериалов или сусла разного происхождения, из разных сортов винограда, разных лет урожая, произведенных по разным производственным технологиям или из разных категорий вин или сусла.

139. Считаются разными категориями вина или сусла, в смысле пункта 138 настоящего Технического регламента, следующие:

1) вино красное, вино розовое, вино белое, произведенные по разным производственным технологиям, а также сусло или виноматериалы, из которых можно получить одну из этих категорий вина;

2) вино без DOP или без IGP, вино с DOP или вино с IGP, произведенные по разным производственным технологиям, а также сусло или виноматериалы, из которых можно получить одну из этих категорий вина.

140. Не считаются купажированием следующие приемы:

1) обогащение добавлением сусла виноградного концентрированного или сусла виноградного концентрированного ректифицированного;

2) подслащивание.

141. Пределы и условия подслащивания вина, соответствующие определению пункта 1 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, следующие:

1) подслащивание допускается на этапе производства только если проводится при помощи одного или нескольких продуктов:

а) сусла виноградного;

- b) сусла виноградного концентрированного;
- c) сусла виноградного концентрированного ректифицированного;
- d) сусла виноградного сульфитированного.

Массовая концентрация сахаров данного вина не может быть увеличена более чем на 66,7 г/дм³ (в пересчете на спирт – не более чем на 4 %).

2) подслащивание вина с DOP должно производиться в пределах разграниченной той же географической зоны, в которой получено данное вино;

3) продукты, используемые при производстве вина с DOP, указанные в подпункте 1), должны происходить из той же разграниченной географической зоны что и вино, для подслащивания которого они были применены.

142. Разрешенные технологические приемы и ограничения, применяемые к винам спумант, спумант качественное и спумант качественное ароматического типа, кроме указанных в приложении № 10 к настоящему Техническому регламенту, следующие:

1) для вин спумант:

a) тиражный ликер и резервуарный ликер может состоять только из:

- сусла виноградного,
- сусла виноградного частично сброженного,
- сусла виноградного концентрированного,
- сусла виноградного концентрированного ректифицированного; или
- сахарозы (сахар песок, сахар рафинад) и виноматериала для вин спумант;

b) экспедиционный ликер может состоять только из:

- сахарозы (сахар песок, сахар рафинад),
- сусла виноградного,
- сусла виноградного частично сброженного,
- сусла виноградного концентрированного,

- сула виноградного концентрированного ректифицированного,
- виноматериала для вин спумант; или
- смеси вышеуказанных продуктов с возможностью добавления дистиллята винного;

с) кроме разрешенного обогащения виноматериала для вин спумант, указанных в пунктах 117-125 настоящего Технического регламента, любое другое обогащение запрещается;

d) добавление тиражного ликера, резервуарного ликера и экспедиционного ликера не считается обогащением или подслащиванием. Добавление тиражного ликера и резервуарного ликера увеличивает общую объемную долю этилового спирта виноматериала для вин спумант не более чем на 1,5 %. Это увеличение рассчитывается вычислением разницы между общей объемной долей этилового спирта виноматериала для вин спумант и общей объемной доли этилового спирта вин спумант перед возможным добавлением экспедиционного ликера;

e) добавление экспедиционного ликера увеличивает фактическую объемную долю этилового спирта вин спумант не более чем на 0,5 %;

f) подслащивание виноматериала для вин спумант запрещается;

g) виноматериал для вин спумант может быть предметом подкисления или кислотопонижения. Подкисление осуществляют не более чем на 1,50 г/дм³ в пересчете на винную кислоту. Подкисление и кислотопонижение взаимоисключаются. В годы с неблагоприятными климатическими условиями, по решению Бюро, подкисление осуществляется не более чем на 2,50 г/дм³ при условии, что первоначальная массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту была не менее 4,0 г/дм³;

h) двуокись углерода происходит только из спиртового брожения виноматериала для вин спумант, к которому был добавлен тиражный ликер или резервуарный ликер. Брожение осуществляется только в бутылках или в герметичных технологичных резервуарах. Использование двуокиси углерода для приема трансфазы путем противодавления разрешается только если давление двуокиси углерода в вине спумант не увеличивается;

i) фактическая объемная доля этилового спирта вина спумант, включая спирт, содержащийся в возможно добавленном экспедиционном ликере, должна быть не менее 9,5 %;

2) для вина спумант качественное:

а) тиражный ликер и резервуарный ликер могут состоять только из:

- сахарозы (сахар песок, сахар рафинад);
- сусла виноградного концентрированного,
- сусла виноградного концентрированного ректифицированного;
- сусла виноградного или сусла виноградного частично сброженного;

или

- виноматериала для вин спумант;

б) при производстве применяют технологические приемы, указанные литерах б) - г) подпункта 1) настоящего пункта;

с) фактическая объемная доля этилового спирта спумант качественное, включая спирт, содержащийся в возможно добавленном экспедиционном ликере, должна быть не менее 10,0 %;

д) в случае розлива в закрытые резервуары вместимостью менее 250 см³ при температуре 20 °С, давление должно быть не менее 3 бар;

е) продолжительность процесса производства, в том числе процесса выдержки, рассчитанная начиная со вторичного брожения, должна быть не менее:

- шести месяцев, если вторичное брожение происходит в герметичных технологических резервуарах;

- девяти месяцев, если вторичное брожение происходит в бутылках;

ф) продолжительность процесса вторичного брожения и продолжительность выдержки на дрожжах должно быть не менее:

- 90 дней,

- 30 дней, если брожение происходит в резервуарах, оснащенных мешалками;

3) для вина спумант качественное ароматического типа:

а) может быть произведен, только если соответствующее вино изготовлено из винограда, сусла виноградного или сусла виноградного частично сброженного, полученных из винограда сортов, перечисленных в приложении № 11 к настоящему Техническому регламенту;

б) добавление экспедиционного ликера запрещается;

с) продолжительность процесса производства не может быть менее одного месяца;

4) для вина спумант с DOP и вина спумант качественное с DOP:

а) общая объемная доля этилового спирта виноматериала для производства данных вин должна быть не менее 9,5 %;

б) фактическая объемная доля этилового спирта данных вин, включая спирт, содержащийся в возможно добавленном экспедиционном ликере, должна быть не менее 10,0 %;

с) тиражный ликер или резервуарный ликер может состоять только из:

- сахарозы (сахар песок, сахар рафинад);

- суслу виноградного концентрированного,

- суслу виноградного концентрированного ректифицированного

и из:

- суслу виноградного;

- суслу виноградного частично сброженного;

- виноматериала для вин спумант, из которого можно производить это же вино спумант с DOP или это же вино спумант качественное с DOP, что и виноматериал для вин спумант, в который добавляется тиражный ликер или резервуарный ликер;

d) в случае розлива в герметические резервуары вместимостью менее 250 см³ при температуре 20 °С давление должно быть не менее 3 бар;

e) продолжительность процесса производства, включая выдержку, рассчитанная начиная с вторичного брожения, должна быть не менее:

- шести месяцев, если вторичное брожение происходит в герметических технологических резервуарах;

- девяти месяцев, если вторичное брожение происходит в бутылках;

f) продолжительность процесса вторичного брожения и продолжительность выдержки вина на дрожжах должно быть не менее:

- 90 дней,

- 30 дней, если брожение происходит в резервуарах, оснащенных мешалками;

g) при производстве применяются технологические приемы, указанные в литерях b)-h) подпункта 1) настоящего пункта;

h) что касается вина качественное ароматического типа с DOP:

- может быть произведен только если соответствующее вино изготовлено из винограда, суслу виноградного или суслу виноградного частично сброженного, полученных из винограда сортов, включенных в приложение № 11 к настоящему Техническому регламенту, при условии, что эти сорта винограда выращены в разграниченной географической зоне, наименование которой носит соответствующее вино;

- добавление экспедиционного ликера запрещается;

- фактическая объемная доля этилового спирта должна быть не менее 6 %;

- общая объемная доля этилового спирта должна быть не менее 10 %;

- если розлив производится в герметические резервуары при температуре 20 °С, давление должно быть не менее 3 бара;

- в отступление от литеры e), продолжительность процесса производства должна быть не менее одного месяца.

143. Разрешенные технологические приемы и ограничения применяемые к ликерным винам, в том числе ликерным винам с DOP или с IGP, без ущерба для указанных в приложении № 10 к настоящему Техническому регламенту, следующие:

1) увеличение натуральной объемной доли этилового спирта может быть достигнуто только с использованием продуктов, указанных в пункте 2 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту;

2) подслащивание суслom виноградным концентрированным или суслom виноградным концентрированным ректификованным при условии, что массовая концентрация сахаров в данном вине не может быть увеличена более чем на 50 г/дм³ (в пересчете на спирт - не более чем на 3 %);

3) ликерные вина с DOP или с IGP могут быть получены только если продукты, указанные в подпункте 3) пункта 2 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, производятся из винограда, выращенного в разграниченной географической зоне, наименование которой носит данное вино.

144. Безопасность виноградно-винодельческой продукции должна обеспечиваться в процессе ее производства и оборота – при разработке новых технологий, при упаковке, транспортировке и хранении производителями и продавцами – путем соблюдения действующих требований гигиены и безопасности.

145. При переработке вторичной продукции виноделия и продукции, полученной в результате переработки вторичной продукции виноделия, соблюдаются следующие условия:

- 1) запрещается излишнее прессование винограда;
- 2) количество спирта, содержащегося в виноградных выжимках и винных дрожжах после прессования, должно быть не менее 5 % по отношению к объему спирта, содержащегося в готовом вине;
- 3) запрещается изготовление вин из винных дрожжей или виноградной выжимки;
- 4) запрещается прессование винных дрожжей и повторное брожение виноградной выжимки для других целей, кроме дистилляции или производства пикета. Фильтрование и центрифугирование винных дрожжей не считаются прессованием;
- 5) пикет может быть использован только для дистилляции.

Глава XVII

ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВАНИЮ

146. Эtiquетирование и представление категорий вин, указанных в пунктах 1-11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, осуществляются в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами и включают обязательные и факультативные указания.

147. Обязательные указания при этикетировании продукции установлены Законом о винограде и вине.

148. Обязательные указания при этикетировании продукции, указанной в пункте 146 настоящего Технического регламента, представляются следующим образом:

1) размещаются в том же поле видимости на упаковке таким образом, чтобы его можно было читать одновременно, не переворачивая упаковку:

a) наименование или товарный знак, под которым реализуется продукция;

b) наименование категории продукции;

c) наименование охраняемого географического указания или охраняемого наименования места происхождения;

d) обозначение «denumire de origine protejată» или «indicație geografică protejată»;

e) объемная доля спирта;

f) категория продукции в зависимости от массовой концентрации сахаров;

g) номинальный объем продукта;

h) страна происхождения продукта.

Остальные обязательные указания могут быть представлены в другом поле зрения на упаковке;

2) записываются нестираемым шрифтом и четко отличаются от прилегающего текста или графиков;

3) при указании объемной доли этилового спирта:

a) объемная доля этилового спирта выражается в процентных единицах или полуединицах;

b) без ущерба для отклонений, установленных для используемого метода анализа, значение указанной объемной доли этилового спирта не может варьировать более чем на 0,5 % по отношению к значению, полученному в результате анализа. Вместе с тем, объемная доля этилового спирта продуктов с DOP или IGP, розлитых в бутылки более трех лет назад, вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, газированное, жемчужное, искрящееся, ликерных вин и вин, полученных из перезрелого винограда, не может варьировать более чем на 0,8 % по отношению к значению, полученному в результате анализа, без ущерба для отклонений, установленных для используемого метода анализа;

с) значение (цифра) объемной доли этилового спирта указывается на этикетке шрифтом высотой не менее 5 мм, если номинальный объем упаковки превышает 100 см³, высотой не менее 3 мм, если номинальный объем равен или менее 100 см³, но более 20 см³, и высотой 2 мм, если номинальный объем не более 20 см³;

d) для нового вина в процессе брожения (тулбурел) фактическая и/или общая объемная доля этилового спирта указывается на этикетке. В случае когда общая объемная доля этилового спирта указана на этикетке, цифра сопровождается единицей измерения „% vol.” и ей могут предшествовать слова "concentrația alcoolică totală" или "alcool total";

4) при указании категории продукции в зависимости от массовой концентрации сахаров и ее значения:

а) указывается для вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа и газированное вид и значение:

- „*brut natur*” – если массовая концентрация сахаров не более 3 г/дм³. Это указание может быть использовано только для продукции, к которой не был добавлен сахар после вторичного брожения;

- „*extra brut*” – если массовая концентрация сахаров в пределах от 0 до 6 г/дм³;

- „*brut*” – если массовая концентрация сахаров не более 12 г/дм³;

- „*extra sec*” – если массовая концентрация сахаров в пределах от 12 до 17 г/дм³;

- „*sec*” – если массовая концентрация сахаров в пределах от 17 до 32 г/дм³;

- „*demisec*” – если массовая концентрация сахаров в пределах от 32 до 50 г/дм³;

- „*dulce*” – если массовая концентрация сахаров не менее 50 г/дм³;

б) указываются для вин жемчужное и искрящееся вид и значение:

- „*sec*” – если массовая концентрация сахаров не более 4 г/дм³ или не более 9 г/дм³ при условии, что общая кислотность, выраженная в граммах на дециметр кубический винной кислоты, должна быть не более чем на 2 г ниже массовой концентрации остаточного сахара;

- „*demisec*” – если массовая концентрация сахаров превышает максимальное значение, установленное для сухого вина, но не более 12 г/дм³

или не более 18 г/дм^3 при условии, что общая кислотность, выраженная в граммах на дециметр кубический винной кислоты, должна быть не более чем на 10 г ниже массовой концентрации остаточного сахара;

- „*demidulce*” – если массовая концентрация сахаров выше максимального значения, установленного для полусухого вина, но не более 45 г/дм^3 ;

- „*dulce*” – если массовая концентрация сахаров не менее 45 г/дм^3 ;

с) значение (цифра) сопровождается единицей измерения „ г/дм^3 ” и ей предшествует сокращение „*zah.*”;

д) без ущерба для условий использования, указанных в литере а) настоящего подпункта, массовая концентрация сахаров не может варьировать более чем на 3 г/дм^3 по отношению к значению, указанному на этикетке продукции;

е) если массовая концентрация сахаров продукции, выраженная как фруктоза и глюкоза (включая любую сахарозу), оправдывает использование двух указаний, перечисленных в литере а) настоящего подпункта, выбирается только одно из этих двух указаний;

5) при указании наименования и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора, импортера, которые представляют или содержат охраняемое наименование места происхождения или охраняемое географическое указание, они указываются на этикетке шрифтом, размер которого не превышает половины размера, используемого для указания охраняемого наименования места происхождения или охраняемого географического указания, или названия категории данной продукции;

б) указание категорий „*vin spumos*” и „*vin perlant*” дополняется словами "*obținut prin adaos de dioxid de carbon*", написанные тем же шрифтом и размером.

149. На этикетке или поверхности потребительской тары продуктов, указанных в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту, могут размещаться следующие факультативные указания:

1) год урожая, при условии, что не менее 85 % винограда, использованного в процессе производства, был собран в соответствующем году. Это не включает количество продуктов, используемых для подслащивания, указанных в подпункте 1) пункта 141, для приготовления тиражного, резервуарного и экспедиционного ликеров, указанных в пункте

142, и количества продуктов, указанных в подпункте 5) пункта 2 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту;

2) наименование одного или нескольких сортов винограда или их синонимы, используемые в производстве продуктов, указанных в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту со следующими уточнениями:

а) если указывается только один сорт винограда или его синоним, не менее 85 % продукции должно быть изготовлено из соответствующего сорта, не включая количество продуктов, указанных в подпункте 1);

б) если указываются два или более сортов технического винограда или их синонимы, 100 % продукции должно быть изготовлено из этих сортов, не включая количество продуктов, указанных в подпункте 1). Технические сорта винограда должны указываться в порядке убывания их доли в продукте шрифтом того же размера;

3) категория продукта в зависимости от массовой концентрации сахаров и/или ее значение – для категорий вин, указанных в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту, за исключением ликерных вин и вин, указанных в литерах а) и б) подпункта 4) пункта 148:

а) с указанием обозначений:

- „*sec*” – если массовая концентрация сахаров не более 4 г/дм³ или не более 9 г/дм³ при условии, что общая кислотность, выраженная в граммах на дециметр кубический винной кислоты, должна быть не более чем на 2 г ниже массовой концентрации остаточного сахара;

- „*demisec*” – если массовая концентрация сахаров превышает максимальное значение, установленное для сухого вина, но не более 12 г/дм³ или не более 18 г/дм³ при условии, что общая кислотность, выраженная в граммах на дециметр кубический винной кислоты, должна быть не более чем на 10 г ниже массовой концентрации остаточного сахара;

- „*demidulce*” – если массовая концентрация сахаров превышает максимальное значение, установленное для полусухого вина, но не более 45 г/дм³;

- „*dulce*” – если массовая концентрация сахаров не менее 45 г/дм³;

б) значение (цифра) сопровождается единицей измерения „г/дм³” и ей может предшествовать сокращение „zah.”;

с) без ущерба для условий использования, указанных в литере а) настоящего подпункта, массовая концентрация сахаров не может варьировать более чем на 1 г/дм³ по отношению к значению, указанному на этикетке продукции;

d) если массовая концентрация сахаров продукции оправдывает использование двух указаний, перечисленных в литературе а) настоящего подпункта, выбирается только одно из этих двух указаний;

4) обозначения, относящиеся к определенным технологическим приемам следующим образом:

a) „fermentat în butoaie din lemn de stejar” или „maturat în butoaie din lemn de stejar” – только для продукции сброженной или выдержанной в дубовых сосудах. Эти указания не используются при брожении или выдержке в присутствии древесины дуба (фрагменты, чипсы, стружка и опилки), даже с использованием одного или нескольких сосудов из древесины;

b) "fermentat în sticlă" – только для описания вин спумант или вин спумант качественное, полученных вторичным брожением в бутылке, при условии, что процесс выдержки длился не менее девяти месяцев, в том числе вторичного брожения и выдержки на дрожжах не менее 90 дней, а продукция отделена от дрожжей фильтрацией согласно методу трансвазации или эвакуированием;

c) „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”, „metoda tradițională”, „metoda clasică” или „metoda tradițională clasică” – только для описания вин спумант с DOP или IGP или вин спумант качественное, при условии, что вторичное брожение проведено в бутылках и они выдержаны в присутствии дрожжей не менее девяти месяцев, а продукция отделена от дрожжей эвакуированием;

d) „maturat ... ani (luni)” – только для описания вин, выдержанных в винодельческих сосудах в присутствии дубовой древесины перед розливом, до получения хорошо выраженных тонов выдержки, не менее 6 месяцев для белых и розовых вин и не менее 12 месяцев для красных вин;

e) „învechit în sticlă ... ani” или „vin de colecție” – только для описания вин, выдержанных в бутылке не менее 2 лет для белых и розовых вин и не менее 2,5 года для красных вин, которые ранее были выдержаны в винодельческих сосудах согласно условиям, указанным в литературе d);

5) обозначение „vin tânăr” - только для описания вин, указанных в пункте 1 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, выпущенных в продажу до окончания года сбора винограда;

б) наименование географической зоны меньшей, чем зона, которая является основой для наименования места происхождения или географического указания, состоящая из наименования административной единицы, которая может быть использована только если не менее 85 % винограда, из которого было произведено вино, происходит из этой географической зоны меньших размеров. Оставшаяся часть в 15 %

происходит из разграниченной географической зоны соответствующего наименования места происхождения или географического указания;

- 7) графическое представление разграниченной зоны для вин с DOP;
- 8) наименование применяемых специфических технологических приемов;
- 9) данные о сертификации;
- 10) штрих-код (если зарегистрирован);
- 11) указание изображения медалей, наград, если они демонстрируются;
- 12) другие указания, не противоречащие действующему законодательству.

150. Эtiquетирование и представление продукции, полученной на основе вина, указанной в подпункте 3) пункта 34 настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям Технического регламента "Определение, описание, представление и этикетирование алкогольных напитков", утвержденного Постановлением Правительства № 317 от 23 мая 2012 года, а продукции, указанной в подпункте 4) пункта 34 настоящего Технического регламента, – требованиям соответствующих технических регламентов, с соблюдением правил представления обязательных указаний, предусмотренных в подпунктах 1) и 2) пункта 148 настоящего Технического регламента.

151. Эtiquетирование и представление продукции, произведенной переработкой винограда, выращенного в системе экологического виноградарства, осуществляются в соответствии с Законом об экологическом сельскохозяйственном производстве и настоящим Техническим регламентом.

152. В случае, когда выражены словами, обязательные и факультативные указания излагаются на государственном языке.

Глава XVIII

ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

153. Производители виноградно-винодельческой продукции для обеспечения прослеживаемости на всех этапах оборота виноградно-винодельческой продукции – производство, переработка, хранение, транспортировка и реализация – в целях обеспечения безопасности продукции и охраны здоровья населения, а также охраны окружающей среды должны заполнять учетную документацию и представлять виноградно-винодельческие декларации согласно главе III¹ Закона о винограде и вине и настоящему Техническому регламенту.

154. Прослеживаемость виноградарской продукции предусматривает:

1) обеспечение прослеживаемости виноградарской продукции производителями винограда на всех этапах закладки и эксплуатации виноградных насаждений путем выбора участка и почвы, благоприятных для винограда по содержанию токсичных металлов, стойких пестицидов и остатков средств фитосанитарного назначения, путем недопущения загрязнения почвы и путем правильного использования средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы, разрешенных для использования;

2) использование производителями винограда при защите виноградных насаждений от болезней и вредителей только средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы, включенных в Государственный реестр средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы, разрешенных для использования в Республики Молдова, и соблюдение норм расхода, в зависимости от продукта, и срока последней обработки до уборки;

3) учет производителями винограда фитосанитарных обработок насаждений и работ по применению средств, повышающих плодородие почвы, в Журнале учета применения средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы;

4) реализацию винограда производителями винограда при наличии сертификата о соблюдении правил применения средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы, и сертификата о безопасности до начала кампании по уборке винограда;

5) выдачу сертификата о соблюдении правил применения средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы на основании Журнала учета применения средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы;

6) ведение Журнала учета применения средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы, и Сертификата о соблюдении правил применения средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы, и установление их образцов

согласно Положению о ввозе, хранении, реализации и применении средств фитосанитарного назначения и средств, повышающих плодородие почвы, утвержденному Постановлением Правительством № 1045 от 5 октября 2005 года;

7) выдачу сертификата безопасности согласно статье 23 Закона № 119-ХV от 22 апреля 2004 года о средствах фитосанитарного назначения и средствах, повышающих плодородие почвы;

8) соответствие импортируемого винограда, предназначенного для промышленной переработки, по показателям безопасности отраслевым национальным стандартам с приложением документов, указанных в части (5) статьи 23 Закона о средствах фитосанитарного назначения и средствах, повышающих плодородие почвы.

155. Прослеживаемость виноградно-винодельческой продукции обеспечивается производителями винограда и производителями виноградно-винодельческой продукции (в зависимости от рода деятельности) путем заполнения виноградно-винодельческих журналов учета, при условии подтверждения всех записей в журнале, заполнения купажными листами, виноградно-винодельческими декларациями и другими учетными документами.

156. Виноградно-винодельческими журналами учета являются:

1) Журнал учета количества и качества принятого винограда (сусла, мезги) согласно образцу, представленному в приложении № 12 к настоящему Техническому регламенту;

2) Журнал входа-выхода виноградно-винодельческой продукции согласно требованиям, указанным в пунктах 162 и 164 настоящего Технического регламента;

3) журналы учета технологических приемов согласно требованиям, указанным в пунктах 165-168 настоящего Технического регламента;

4) Журнал входа-выхода для хранения и использования некоторых продуктов согласно требованиям, указанным в пунктах 169-170 настоящего Технического регламента;

5) журналы учета при производстве, розливе и реализации дистиллятов виноградно-винодельческого происхождения, спирта этилового ректифицированного виноградно-винодельческого происхождения и другой продукции, полученной на основе вина, которые заполняются согласно положению, разработанному и утвержденному Министерством.

157. Виноградно-винодельческие предприятия могут вести и другие журналы учета технологических приемов и производства, кроме предусмотренных в пунктах 165-168 настоящего Технического регламента.

158. Журналы учета заполняются производителями и ведутся на бумажном носителе и в электронном формате. Журналы учета на бумажном носителе состоят из закрепленных, пронумерованных в нарастающем порядке, прошнурованных листов, подписанных и заверенных печатью руководителем предприятия.

159. Журналы учета в электронном формате составляются на основе автоматизированной системы, в соответствии с нормами, установленными Министерством. Его содержание должно быть идентично содержанию журнала учета на бумажном носителе.

160. Журналы учета хранятся по месту производства продуктов.

161. В случае когда, несколько магазинов по розничной продаже, которые продают продукты непосредственно конечному потребителю, принадлежат тому же предприятию и снабжаются из одного или нескольких центральных складов, принадлежащих этому предприятию, эти центральные склады обязаны вести соответствующие журналы. В этих журналах поставки в указанные магазины записываются как выход.

162. Журналы входа-выхода заполняются отдельно для:

1) каждой категории вин, перечисленных в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту;

2) каждой категории вина с DOP и продукции, предназначенной для получения вин с DOP;

3) каждой категории вина с IGP и продукции, предназначенной для получения вин с IGP.

163. В журналах учета записываются и другие сведения, кроме представленных в образцах журналов, предусмотренных в пункте 156 настоящего Технического регламента.

164. Для каждого входа и выхода в журналах указывается следующее:

- 1) дата действия;
- 2) фактически входящий и выходящий объемы;
- 3) наименование продукции;
- 4) сопроводительный транспортный документ;
- 5) по необходимости, факультативные указания согласно пункту 149 настоящего Технического регламента;

б) обозначение сосудов для хранения вина и их номинальный объем. При этом, регистрация сосудов, объем которых не превышает 600 л, содержащих тот же продукт и хранящихся вместе в одной и той же партии, может быть заменена записью всей партии, при условии, что эта партия четко отделена от других.

165. В журнал вписываются следующие технологические приемы:

- 1) увеличение объемной доли этилового спирта – обогащение сусла;
- 2) подкисление;
- 3) кислотопонижение;
- 4) подслащивание;
- 5) купажирование;
- 6) упаковка;
- 7) перегонка;
- 8) производство вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, жемчужное, искрящееся и газированное;
- 9) производство ликерных вин;
- 10) производство сусла виноградного концентрированного и сусла виноградного концентрированного ректифицированного;
- 11) обработка углем для использования в виноделии;
- 12) обработка калием железистосинеродистым;
- 13) добавление диметилдикарбоната (DMDC) в вино;
- 14) обработка хитозаном и хитин-глюканом;
- 15) корректирование объемной доли этилового спирта вин;

16) производство сухих виноматериалов, спиртованных дистиллятом винным;

17) остальные случаи добавления спирта;

18) переработка в продукцию другой категории, в частности, в ароматизированную виноградно-винодельческую продукцию;

19) обработка электродиализом или обработка катионитами для стабилизации против кристаллических помутнений вина или обработка катионитами для подкисления;

20) использование дубовой древесины при производстве виноградно-винодельческой продукции;

21) обработка мембранным электродиализом для подкисления или кислотопонижения.

166. Для каждого из технологических приемов, предусмотренных в пункте 165, журналы, кроме указанных в пунктах 167 и 168 настоящего Технического регламента, содержат следующую информацию:

1) наименование выполненного приема и дата;

2) наименование и количество используемых продуктов;

3) количество продукции, полученной в результате данного приема, в том числе спирт, полученный от корректирования объемной доли этилового спирта вина;

4) количество продуктов, используемых для увеличения объемной доли этилового спирта, подкисления, кислотопонижения, подслащивания, спиртования;

5) описание продуктов (физико-химические показатели, которые меняются) до и после приема;

6) маркировка сосудов, в которых продукты, внесенные в журнал, находились до проведения соответствующего приема и после него;

7) в случае упаковки, количество заполненных упаковок и их содержание;

8) в случае упаковки согласно договору, наименование и адрес упаковщика;

9) в случае когда продукция переходит в другую категорию вследствие преобразования, не являющегося результатом приемов, указанных в пункте 165 настоящего Технического регламента, в частности, в случае брожения виноградного сусла, в журналах указывается количество и наименование продукции, полученной вследствие этого преобразования.

167. При производстве вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, жемчужное, искрящееся и газированное в журналах указывается:

- 1) дата изготовления;
- 2) дата приготовления тиражной и резервуарной смеси;
- 3) объем виноматериала, используемого для вина спумант, а также уточнение каждого компонента вместе с объемом, фактическая объемная доля этилового спирта и потенциальная объемная доля этилового спирта каждого;
- 4) объем используемых тиражного ликера и резервуарного ликера;
- 5) объем используемого экспедиционного ликера;
- 6) количество полученных бутылок с указанием, по необходимости, типа вина, выраженного в категории в зависимости от массовой концентрации остаточного сахара, при условии, что она указывается и на этикетке.

168. При производстве ликерных вин в журналах указывается:

- 1) дата добавления одного из продуктов, предусмотренных в подпункте 5) пункта 2 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту;
- 2) наименование и объем добавленного продукта.

169. Заполняются журналы входа и выхода для некоторых продуктов, независимо от того, в каких целях их хранят, в том числе для использования на собственном предприятии, а именно:

- 1) сахароза (сахар-песок, сахар-рафинад);
- 2) сусло виноградное концентрированное;

- 3) сусло виноградное концентрированное ректифицированное;
- 4) продукты, используемые для подкисления;
- 5) продукты, используемые для кислотопонижения;
- 6) спирты и дистилляты.

170. В журналах, указанных в пункте 169 настоящего Технического регламента, уточняется отдельно для каждого продукта:

1) в случае входов:

- a) фамилия или официальное наименование поставщика и его адрес;
- b) номер документа, который сопровождает продукцию;
- c) количество продукции;
- d) дата входа;

2) в случае выходов:

- a) количество продукции;
- b) дата использования или выхода;
- c) по необходимости, фамилия или официальное наименование получателя и его адрес;
- d) номер документа, который сопровождает продукцию.

171. Виноградно-винодельческие предприятия, согласно части (4) статьи 26² Закона о винограде и вине, обязаны установить собственный предельный процент потерь, полученный от усушки в процессе хранения или других технологических приемов, утвержденных приказом руководителя предприятия.

172. Записи в журналах входа-выхода подтверждаются соответствующим транспортным документом или другим подтверждающим документом и осуществляются для обозначений, указанных в подпунктах 2) и 4) пункта 156 и пунктах 162 и 164 настоящего Технического регламента, следующим образом:

- 1) для входа - не позднее следующего рабочего дня после даты приемки;
- 2) для выхода – не позднее третьего рабочего дня после даты отгрузки.

173. Записи в журнале технологических приемов осуществляются для приемов и обозначений, указанных в пунктах 165 и 166 настоящего Технического регламента, не позднее первого рабочего дня после даты начала соответствующего технологического приема, для обогащения - в тот же день.

174. Записи в журнале для некоторых продуктов, указанных в пунктах 169 и 170 настоящего Технического регламента, о входах и выходах производятся не позднее первого рабочего дня после даты приемки или отгрузки, а что касается использования – в день использования.

175. По окончании виноградно-винодельческой кампании (31 июля следующего года) в журналах входа-выхода подводятся итоги (годовой баланс) для соответствующего периода.

176. При составлении годового баланса проводится инвентаризация остатков.

177. Сальдо имеющихся остатков записываются в журналы как „вход” для виноградно-винодельческой кампании следующего года, но если в годовом балансе появляются расхождения между теоретическим и фактическим остатком, это необходимо отметить в закрываемых журналах.

178. Журналы и документация по зарегистрированным в них технологическим приемам хранятся не менее 5 лет с момента внесения последней записи. В случае, если в журнале один или несколько счетов касающихся объемов вин, еще не закрыты, эти счета могут переноситься в другой журнал, при условии что этот факт записывается в первоначальном журнале. В таком случае пятилетний период начинается с даты перенесения.

179. Виноградно-винодельческие предприятия после проведения технологического приема купажирования заполняют купажные листы согласно образцу, представленному в приложении № 13 к настоящему Техническому регламенту, в двух экземплярах, один из которых передается в бухгалтерию предприятия, другой хранится в подразделении, где был проведен прием купажирования.

180. На основании виноградно-винодельческих журналов учета составляются и представляются в установленные сроки следующие виноградно-винодельческие декларации:

1) декларация об урожае винограда, которая представляется производителями винограда, физическими или юридическими лицами, согласно образцам, предусмотренным в приложениях № 14 и 15 к настоящему Техническому регламенту;

2) декларация о виноградно-винодельческой кампании, которая представляется винодельческими предприятиями, согласно образцу, предусмотренному в приложении № 16 к настоящему Техническому регламенту, и сопровождается информацией о закупке винограда с указанием наименования сорта, количества в тоннах, места произрастания;

3) декларация об остатках виноградно-винодельческой продукции, которая представляется винодельческими предприятиями согласно образцу, предусмотренному в приложении № 17 к настоящему Техническому регламенту.

181. Освобождаются от представления декларации об урожае винограда производители, вся продукция винограда которых предназначена для потребления в непереработанном виде или для сушки или для прямого преобразования в виноградный сок или в вино для семейного потребления.

182. Освобождаются от представления декларации о виноградно-винодельческой кампании:

1) производители винограда, указанные в пункте 181 настоящего Технического регламента и производители, перерабатывающие виноград и получающие вино в количестве не более 100 дал, которое не будет реализовываться ни под каким видом;

2) производители винограда, которые являются членами или ассоциированы к винодельческому кооперативу, обязанному представить декларацию, и которые сами отгружают продукцию винограда этому кооперативу, но оставляют за собой право на получение при переработке винограда вино в количестве не более 100 дал для семейного потребления. В этом случае винодельческий кооператив представляет декларацию, за исключением вина, предназначенного для семейного потребления производителем винограда.

183. Освобождаются от представления декларации об остатках виноградно-винодельческой продукции продавцы розничной торговли.

184. Декларация об урожае винограда составляется и представляется в конце кампании по уборке винограда, но не позднее 1 декабря года сбора винограда, в трех экземплярах, из которых один передается органу местного публичного управления первого уровня, один – Бюро и один хранится у декларанта.

185. Декларация в виноградно-винодельческой кампании составляется и представляется до 15 января года, следующего за годом уборки винограда, в трех экземплярах, из которых один передается Министерству, один - Бюро, один хранится у декларанта.

186. Декларация об остатках виноградно-винодельческой продукции составляется и представляется ежегодно до 15 августа по объемам, имеющимся на 31 июля текущего года, в трех экземплярах, из которых один передается Министерству, один – Бюро, один хранится у декларанта.

Глава XIX

ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ВИНОГРАДНО- ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

187. Виноградно-винодельческая продукция, предназначенная для непосредственного потребления человеком, размещенная на рынке, может быть реализована только в том случае, если она подвергалась, в обязательном порядке, оценке соответствия согласно требованиям Закона о винограде и вине, Технического регламента «Определение, описание, представление и этикетирование алкогольных напитков», утвержденного Постановлением Правительства № 317 от 23 мая 2012 года, для соответствующей регламентируемой области, и настоящего Технического регламента.

188. Оценка соответствия виноградно-винодельческой продукции включает оценку результатов органолептических, физико-химических испытаний и показателей безопасности, предусмотренных исчерпывающе следующим образом:

1) оценка органолептических показателей виноградно-винодельческой продукции осуществляется дегустационной комиссией в соответствии с пунктом 42 настоящего Технического регламента;

2) для виноградно-винодельческой продукции, предусмотренной в приложениях № 4 и 6 к настоящему Техническому регламенту, определяются, в обязательном порядке, показатели, указанные в подпунктах 1)-8), 11) и 14) пункта 38 настоящего Технического регламента, а для красных вин, полученных из винограда вида *Vitis vinifera*, определяется в обязательном порядке, и показатель, указанный в подпункте 15) пункта 38. Для остальной виноградно-винодельческой продукции определяются показатели, установленные в соответствующих Технических регламентах.

189. Виноградно-винодельческая продукция, предназначенная для непосредственного потребления человеком, размещенная на рынке и указанная в позициях 1, 2, 3 и 5 таблицы, приведенной в пункте 2 настоящего Технического регламента, подвергается оценке соответствия посредством процедуры сертификации или декларации о соответствии под собственную ответственность, согласно требованиям настоящей главы.

190. Оценка соответствия посредством процедуры сертификации осуществляется органами по сертификации, аккредитованными и признанными согласно действующему законодательству, которые должны:

1) быть аккредитованными и действовать в соответствии с молдавскими стандартами SM SR EN ISO/CEI 17065 «Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг» и соблюдать требования стандартов SM SR EN ISO/CEI 17020 «Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов, проводящих инспекции»; SM SR EN ISO/CEI 17021 «Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента»;

2) располагать лабораторией и/или иметь договор с лабораториями, аккредитованными в соответствии с молдавским стандартом SM SR EN ISO/CEI 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

191. Схемы сертификации организуются исключительно согласно настоящему Техническому регламенту и включают следующие этапы:

1) составление договорной документации - путем заключения договора на предоставление услуг между заявителем и органом по оценке соответствия.

Орган по оценке соответствия заполняет дело заявителя, которое включает следующую информацию:

а) правовая идентичность;

б) информация о лицензионной деятельности или регистрации в Регистр винодельческих предприятий;

с) категории продукции;

д) заявленные схемы сертификации;

2) разработка заявления о сертификации для каждого запроса оценки соответствия, включающего:

а) идентификационные данные заявителя;

б) номер договора на обслуживание;

с) информацию для идентификации продукции, подлежащей сертификации;

д) нормативные документы, добровольно запрашиваемые для оценки соответствия.

В зависимости от используемой схемы сертификации, могут запрашиваться и другие документы. Заявление и прилагаемые документы рассматриваются в течение не более одного рабочего дня;

3) проведение испытаний в лабораториях, аккредитованных Национальным центром аккредитации. В случае, когда к заявлению прилагаются протоколы испытаний, орган по сертификации проводит идентификацию;

4) анализ результатов протокола испытаний органом сертификации;

5) рассмотрение решения о сертификации;

б) выдача сертификата соответствия или обоснованного отказа. Сертификат соответствия выдается в течение не более 15 рабочих дней от даты регистрации заявления о сертификации.

192. Процедуры сертификации виноградно-винодельческой продукции осуществляются согласно следующим схемам:

1) *схема № 1* включает сертификацию продукции, производимой партиями, без оценки производственного процесса, и включает следующие этапы:

- a) подача заявления и документов, необходимых для сертификации;
- b) рассмотрение заявления и принятие решения по нему;
- c) идентификация продукции, запрошенной для сертификации, и отбор проб путем выборки;
- d) оценка продукции путем тестирования показателей, установленных для данного продукта, согласно пункту 188 настоящего Технического регламента;
- e) анализ и оценка результатов протокола испытаний, выданного аккредитованной лабораторией;
- f) составление заключения и принятие решения о сертификации;
- g) выдача сертификата соответствия или обоснованный отказ в сертификации.

Срок действия сертификата соответствия, выданного в результате сертификации согласно схеме № 1, эквивалентен гарантийному сроку продукта, установленному производителем.

Схема № 1 применяется:

- по запросу, когда продукт идентифицируется партией, согласно понятию, приведенному в подпункте 10) пункта 3 настоящего Технического регламента;
- для упакованной продукции и продукции наливом, когда не были или не могут быть применены другие схемы сертификации;

2) *схема № 2* - включает сертификацию продукции, производимой серийно, без оценки производственного процесса, но с надзором за сертифицированной продукцией, и включает следующие этапы:

- a) подача заявления и соответствующих документов для сертификации;
- b) анализ заявления, соответствующих документов и принятие решения по данному заявлению;
- c) оценка условий хранения и технического обслуживания технической системы;

d) инспекция сертифицированной продукции органом сертификации на всех складах/цехах выдержки вин;

e) оценка продукции путем тестирования показателей, установленных для данного продукта, согласно требованиям пункта 188 настоящего Технического регламента;

f) анализ протоколов испытания;

g) рассмотрение результатов инспекции, протоколов испытаний и внесение предложений о сертификации или отказе в сертификации с представлением причин отказа в сертификации;

h) принятие решения о сертификации;

i) выдача сертификата соответствия;

j) надзор за сертифицированной продукцией;

k) принятие решения о сохранении, приостановлении действия или аннулировании сертификата соответствия.

Срок действия сертификата соответствия, выданного в результате сертификации по схеме № 2, составляет для вин, выдержанных в бутылке, не более 36 месяцев, а для импортной упакованной продукции – согласно сроку, установленному производителем.

Схема № 2 применяется исключительно:

– в случаях, когда не представляется возможным использовать другие схемы сертификации;

- по запросу экономического агента;

- для белых и розовых вин, выдержанных в бутылках не менее 2 лет, для красных вин – не менее 2,5 лет;

3) *схема № 3* - включает сертификацию продукции, производимой серийно, с оценкой производственного процесса, складов хранения и инспекцией продукции и включает следующие этапы:

a) подача заявления и соответствующих документов для сертификации с приложением заявленного ассортимента. При наличии сертификата, подтверждающего аккредитацию системы менеджмента качества НАССР ISO 22000, копия сертификата прилагается к документам;

b) рассмотрение поданного заявления, прилагаемых документов и принятие решения по данному заявлению;

с) первоначальная оценка производственного процесса в соответствии с технологическими приемами, разрешенными настоящим Техническим регламентом, и прослеживаемости виноградно-винодельческой продукции на винодельческом предприятии-заявителе;

d) идентификация продукции и отбор проб путем выборки органом по оценке соответствия;

e) первоначальная оценка продукции путем тестирования показателей, установленных для данного продукта, согласно пункту 188 настоящего Технического регламента;

f) анализ протоколов испытания;

g) итоговая оценка результатов тестирования и составление заключения о сертификации;

h) рассмотрение комплекта документации и внесение предложений по принятию решения о сертификации или обоснованному отказу в сертификации;

i) принятие решения о сертификации;

j) выдача сертификата соответствия;

к) надзор за сертифицированной продукцией путем оценки производственного процесса;

l) оценка продукта путем тестирования или проверки образцов, отобранных органом по сертификации из складов хранения и/или из торговой сети;

m) рассмотрение протоколов испытания и составление заключения по оценке;

n) рассмотрение дела и внесение предложений для принятия решения о сохранении, приостановлении действия или аннулировании сертификата соответствия;

o) принятие и выдача решения о сохранении, приостановлении действия или аннулировании сертификата соответствия.

Сертификат соответствия, выданный по результатам сертификации согласно схеме № 3, действителен в течение 3 лет, с осуществлением ежегодной проверки.

Схема № 3 применяется в случаях, когда производственный процесс сертифицирован в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов

НАССР ISO 22000. Эта схема может быть применена и в случае поставки на экспорт.

193. Тестирования с целью оценки соответствия виноградно-винодельческой продукции, осуществляются согласно методам, установленным Техническим регламентом «Методы анализа в области производства вин», утвержденным Постановлением Правительства № 708 от 20 сентября 2011 г., другими соответствующими техническими регламентами, а также методами, рекомендуемыми и опубликованными МОВ.

Тестирование осуществляется в аккредитованных испытательных лабораториях, которые составляют протоколы испытания за подписью исполнителей и заведующего лабораторией, заверенные печатью лаборатории. Протокол испытания передается аккредитованному органу по сертификации.

194. Орган по сертификации, аккредитованный в виноградно-винодельческой отрасли, разрабатывает свою процедуру сертификации на основании схем, представленных в пункте 192 настоящего Технического регламента, с последующим утверждением Министерством.

195. Процедура декларирования соответствия под собственную ответственность осуществляется производителем или его уполномоченным представителем в соответствии с положениями статьи 19 Закона о деятельности по аккредитации и оценке соответствия.

196. Декларация о соответствии под собственную ответственность основывается на результатах оценки соответствия требованиям для данной продукции, установленным в пункте 188 настоящего Технического регламента, и издается на основании протокола испытаний, выданного аккредитованной лабораторией, согласно подпункту 2) пункта 190 настоящего Технического регламента, и на основании внедренной системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

197. Декларация о соответствии под собственную ответственность, а также пакет документов, на основании которого была выдана декларация, хранятся у эмитента не менее пяти лет.

198. Изъятие сертификата соответствия, в случае обнаружения несоответствия продукции, может осуществляться только тем органом по оценке соответствия, который выдал данный сертификат.

Приложение № 1
к Техническому регламенту „Организация
виноградно-винодельческого рынка”

ДЕКЛАРАЦИЯ

о закладке виноградного насаждения (посадка виноградника)

(01) Регистрационный номер в Регистре виноградных насаждений	
(02) Единый шифр виноградного участка	
(03) Кадастровый номер	
Дата представления декларации	
Фамилия, имя подрегистратора	

А. Данные о возделывателе виноградного насаждения (виноградного участка):			
(04) Наименование юридического лица /Фамилия, имя физического лица	(05) IDNO/IDNP	(06) Организационно- правовая форма	(07) Контакты: e- mail, стационарный телефон, fax.

(08) Фамилия, имя контактного лица		(09) Должность	(10) Адрес постоянного места жительства		(11) Мобильный телефон
А 1. Юридический адрес возделывателя виноградного насаждения (виноградного участка):					
(12) Почтовый индекс	(13) Район/муниципий	(14) Коммуна/село	(15) Улица, дом, офис	(16) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.	
А 2. Адрес офиса производственного подразделения:					
(17) Почтовый индекс	(18) Район/муниципий	(19) Коммуна/село	(20) Улица, дом, офис	(21) Фамилия, имя контактного лица	(22) Мобильный телефон
В. Данные о владельце виноградного насаждения (виноградного участка):					

(23) Наименование юридического лица /Фамилия, имя физического лица		(24) IDNO/IDNP	(25) Организационно- правовая форма	(26) Контакты: e- mail, стационарный телефон, fax.		
(27) Фамилия, имя контактного лица	(28) Должность	(29) Адрес постоянного места жительства			(30) Мобильный телефон	
В 1. Юридический адрес владельца виноградного насаждения (виноградного участка):						
(31) Почтовый индекс	(32) Район/муниципий	(33) Коммуна/село	(34) Улица, дом, офис		(35) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.	
С. Данные о виноградном насаждении (виноградном участке):						
(36) Район/муниципий	(37) Коммуна/село	(38) Местное название расположения участка	(39) Общая площадь, га	(40) Полезная площадь, га	(41) Высота над уровнем моря, м	(42) Экспозиция склона

(43) Угол уклона склона	(44) Направление рядов/склон	(45) Направление рядов/координаты	(46) Шпалера - материалы		(47) Тип почвы		
(48) Владелец/возделыватель	(49) Проектное бюро	(50) Год разработки проекта	(51) Соблюдение проекта	(52) Агротехническое состояние участка			
Д. Данные о виноградном подучастке:							
(53) Шифр подучастка	(54) Сорт привоя	(55) Окраска ягод	(56) Сорт подвоя	(57) Назначение подучастка	(58) Общая площадь, га	(59) Полезная площадь, га	(60) Год и месяц посадки

(61) Схема посадки, м	(62) Количество кустов на 1 га	(63) Количество посадочного материала	(64) Категория посадочного материала	(65) Выпады, %	(66) Система ведения кустов	(67) Форма кустов	(68) Залужение почвы
(69) Орошение	(70) Тип орошения	(71) Источник воды	(72) Ущерб от засухи, лет/из 10 лет	(73) Ущерб от зимних морозов, лет/из 10 лет	(74) Ущерб от весенних морозов, лет/из 10 лет	(75) Ущерб от осенних морозов, лет/из 10 лет	(76) Ущерб от града, лет/из 10 лет

<p>Декларация: Настоящим, принимая во внимание санкции, применяемые в случае представления поддельных официальных документов, заявляю под личную ответственность, что указанные в декларации данные являются достоверными и полными.</p>							

Декларант (Предоставитель данных) _____ М.П. _____
(фамилия, имя) (подпись)

Печать органа местного публичного
управления относительно приёма декларации

Приложение № 2
к Техническому регламенту

«Организация
винодельческого рынка»

виноградно-

ДЕКЛАРАЦИЯ
о реконструкции/восстановлении виноградного насаждения

(01) Регистрационный номер из Регистра виноградных насаждений	
(02) Единый шифр виноградного участка	
(03) Кадастровый номер	
Дата представления декларации	
Фамилия, имя субрегистратора	

А. Данные о возделывателе виноградного насаждения (виноградного участка):			
(04) Наименование юридического лица /Фамилия, имя физического лица	(05) IDNO/IDNP	(06) Организационно- правовая форма управления	(07) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.
(08) Фамилия, имя контактного лица	(09) Должность	(10) Адрес постоянного места жительства	(11) Мобильный телефон
А 1. Юридический адрес возделывателя виноградного насаждения (виноградного участка):			

(12) Почтовый индекс	(13) Район/муниципий	(14) Коммуна/село	(15) Улица, дом, офис	(16) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.

А 2. Адрес офиса производственного подразделения:

(17) Почтовый индекс	(18) Район/муниципий	(19) Коммуна/село	(20) Улица, дом, офис	(21) Фамилия, имя контактного лица	(22) Мобильный телефон

В. Данные о владельце виноградного насаждения (виноградного участка):

(23) Наименование юридического лица /Фамилия, имя физического лица	(24) IDNO/IDNP	(25) Организационно- правовая форма управления	(26) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.

(27) Фамилия, имя контактного лица	(28) Должность	(29) Адрес постоянного места жительства	(30) Мобильный телефон

В 1. Юридический адрес владельца виноградного насаждения (виноградного участка):

(31) Почтовый индекс	(32) Район/муниципий	(33) Коммуна/село	(34) Улица, дом, офис	(35) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.

С. Данные о виноградном насаждении (виноградном участке):

(36) Район/муниципий	(37) Коммуна/село	(38) Местное название расположения участка	(39) Общая площадь, га	(40) Полезная площадь, га	(41) Высота над уровнем моря, м	(42) Экспозиция склона

(43) Угол	(44) Направление рядов/склон	(45) Направление рядов/координаты	(46) Шпалера - материалы	(47) Тип почвы

(61) Выпад ы, %	(62) Система ведения кустов	(63) Форма кустов	(64) Причины реконструкции	(65) Вид реконстру кции	(66) Методы частичной реконструкции	(67) Причины восстановления	(68) Повреждение зимними морозами, степень	
(69) Поврежден ие весенними морозами, степень	(70) Повреждени е градом, степень	(71) Методы восстановления	(72) Период реконструкции/ восстановления	(73) Год повторного ввода в плодоноше ние	(74) Сорт после реконструкци и	(75) Форма куста после реконструк ции/ восстановл ения	(76) Система поддерж ки после реконст рукции/	

							ВОССТАН ОВЛЕНИЯ

Декларация: Настоящим, принимая во внимание санкции, применяемые в случае представления поддельных официальных документов, заявляю под личную ответственность, что указанные в декларации данные являются достоверными и полными.

Декларант (Предоставитель данных) _____ М.П. _____
(фамилия, имя) (подпись)

Печать органа местного публичного
управления относительно приёма декларации

Приложение № 3
к Техническому регламенту
«Организация

виноградно-винодельческого
рынка»

ДЕКЛАРАЦИЯ
о раскорчевке виноградного насаждения

(01) Регистрационный номер из Регистра виноградных насаждений	
(02) Единый шифр виноградного участка	
(03) Кадастровый номер	
Дата представления декларации	
Фамилия, имя субрегистратора	

А. Данные о возделывателе виноградного насаждения (виноградного участка):			
(04) Наименование юридического лица /Фамилия, имя физического лица	(05) IDNO/IDNP	(06) Организационно- правовая форма управления	(07) Контакты: e- mail, стационарный телефон, fax.

(08) Фамилия, имя контактного лица	(09) Должность	(10) Адрес постоянного места жительства	(11) Мобильный телефон

А 1. Юридический адрес возделывателя виноградного насаждения (виноградного участка):

(12) Почтовый индекс	(13) Район/муниципий	(14) Коммуна/село	(15) Улица, дом, офис	(16) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.

А 2. Адрес офиса производственного подразделения:

(17) Почтовый индекс	(18) Район/муниципий	(19) Коммуна/село	(20) Улица, дом, офис	(21) Имя, фамилия контактного лица	(22) Мобильный телефон

В. Данные о владельце виноградного насаждения (виноградного участка):

(23) Наименование юридического лица /Фамилия, имя физического лица	(24) IDNO /IDNP	(25) Организационно- правовая форма управления	(26) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.
---	--------------------	---	---

В 1. Юридический адрес владельца виноградного насаждения (виноградного участка):						
(27) Фамилия, имя контактного лица	(28) Должность	(29) Адрес постоянного места жительства			(30) Мобильный телефон	
В 1. Юридический адрес владельца виноградного насаждения (виноградного участка):						
(31) Почтовый индекс	(32) Район/муниципий	(33) Коммуна/село	(34) Улица, дом, офис		(35) Контакты: e-mail, стационарный телефон, fax.	
С. Данные о виноградном насаждении (виноградном участке):						
(36) Район/муниципий	(37) Коммуна/село	(38) Местное название расположения участка	(39) Общая площадь, га	(40) Полезная площадь, га	(41) Высота над уровнем моря, м	(42) Экспозиция склона

(61) Причины списания	(62) Год списания	(63) Период раскорчёвки	(64) Перевод в категорию земель	(65) Уровень подготовки земель для введения в сельскохозяйственный оборот
<p>Декларация: Настоящим, принимая во внимание санкции, применяемые в случае представления поддельных официальных документов, заявляю под личную ответственность, что указанные в декларации данные являются достоверными и полными.</p>				

Декларант (Предоставитель данных) _____ М.П. _____
(подпись) (фамилия, имя)

Печать органа местного публичного
управления относительно приёма декларации

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ КАТЕГОРИЙ ВИН

1. Вино – пищевой продукт, полученный исключительно полным или частичным спиртовым брожением свежего дробленного или не дробленного винограда или свежего сусла виноградного, который имеет:

1) после возможных обработок, указанных в пунктах 117-120 настоящего Технического регламента, фактическую объемную долю этилового спирта не менее 9 %;

2) в отступление от подпункта 1), минимальный предел фактической объемной доли этилового спирта, применяемый в других случаях, когда имеется охраняемое наименование места происхождения или охраняемое географическое указание, после возможных обработок, указанных в пунктах 117-120 настоящего Технического регламента, не менее 4,5 %;

3) общую объемную долю этилового спирта не более 15 %;

4) в отступление от пункта (3), максимальный предел общей объемной доли этилового спирта, который может превысить 15 % для вин с охраняемым наименованием места происхождения, полученных без обогащения;

5) натуральную объемную долю этилового спирта не менее 9 %, пересчитанную исходя из массовой концентрации сахаров не менее 150 г/дм³ в переработанном винограде.

2. Вино ликерное - пищевой продукт, который:

1) имеет фактическую объемную долю этилового спирта от 15 до 22 %;

2) имеет общую объемную долю этилового спирта не менее 17,5 %;

3) производится из:

- a) сусла виноградного частично сброженного;
- b) вина;
- c) смеси сусла виноградного частично сброженного и вина;
- 4) имеет натуральную объемную долю этилового спирта не менее 12 %, пересчитанную исходя из массовой концентрации сахаров не менее 200 г/дм³ в переработанном винограде;
- 5) к которому добавлено следующее:
 - a) по отдельности или в комбинации:
 - спирт этиловый ректифицированный виноградный, включая спирт, полученный путем дистилляции заизюмленного винограда, с объемной долей этилового спирта не менее 96 %;
 - дистиллят винный или из заизюмленного винограда, с объемной долей этилового спирта не менее 52 % и не более 86 %;
 - b) по необходимости, по отдельности или в комбинации:
 - сусло виноградное концентрированное,
 - смесь продуктов, указанных в литере а) настоящего абзаца, с суслом виноградным частично сброженным и суслом виноградным свежим.

3. Вино спумант - пищевой продукт:

- 1) произведенный первичным или вторичным спиртовым брожением из:
 - a) свежего винограда;
 - b) сусла виноградного свежего; или
 - c) виноматериала для вин спумант;
- 2) который, при открытии сосуда выделяет двуокись углерода, происходящую исключительно от брожения;
- 3) который при температуре 20 °С в закрытых сосудах имеет избыточное давление не менее 3 бар из-за двуокиси углерода в смеси; и
- 4) для которого общая объемная доля этилового спирта виноматериала для вин спумант, предназначенного для его производства, должна быть не менее 8,5 %;

5) с фактической объемной долей этилового спирта, включая спирт, содержащийся в возможно добавленном экспедиционном ликере, не менее 9,5 %.

4. Вино спумант качественное - пищевой продукт:

1) произведенный первичным или вторичным спиртовым брожением из:

- a) свежего винограда;
- b) суслу виноградного свежего; или
- c) виноматериала для вин спумант;

2) который при открытии сосуда выделяет двуокись углерода, происходящую исключительно от брожения;

3) который при температуре 20 °С в закрытых сосудах имеет избыточное давление не менее 3,5 бара из-за двуокиси углерода в смеси; и

4) для которого общая объемная доля этилового спирта виноматериала для вин спумант, предназначенного для его производства, должна быть не менее 9 %;

5) с фактической объемной долей этилового спирта, включая спирт, содержащийся в возможно добавленном экспедиционном ликере, не менее 10 %.

5. Вино спумант качественное ароматического типа – вино спумант качественное:

1) которое изготовлено с применением исключительно суслу свежего виноградного или суслу виноградного частично сброженного из определенных сортов винограда для переработки, указанных в приложении № 11 к настоящему Техническому регламенту;

2) который при температуре 20 °С в закрытых сосудах имеет избыточное давление не менее 3 бар из-за двуокиси углерода в смеси;

3) фактическая объемная доля этилового спирта которого должна быть не менее 6 %;

4) общая объемная доля этилового спирта которого должна быть не менее 10 %.

6. Вино газированное - пищевой продукт, который:

1) производится из вина без охраняемого наименования места происхождения или охраняемого географического указания с добавлением или без добавления экспедиционного ликера;

2) выделяет при открытии сосуда двуокись углерода, происходящую полностью или частично из добавки этого газа;

3) который при температуре 20⁰С в закрытых сосудах имеет избыточное давление не менее 3 бар из-за двуокиси углерода в растворе.

7. Вино искрящееся - пищевой продукт, который:

1) производится из вина, из нового вина, находящегося в процессе брожения, из суслу свежего виноградного или суслу виноградного частично сброженного, при условии, что общая объемная доля этилового спирта этих продуктов не менее 9 %;

2) имеет фактическую объемную долю этилового спирта не менее 7%, включая спирт, содержащийся в возможно добавленном экспедиционном ликере;

3) который при температуре 20⁰С в закрытых сосудах имеет избыточное давление не менее 1 бара и не более 2,5 бара из-за двуокиси углерода эндогенного происхождения в растворе;

4) упакован в сосуды вместимостью 60 л или менее.

8. Вино жемчужное - пищевой продукт, который:

1) производится из вина, из нового вина, находящегося в процессе брожения, из суслу свежего виноградного или суслу виноградного частично сброженного;

2) имеет фактическую объемную долю этилового спирта не менее 7%, включая спирт, содержащийся в возможно добавленном экспедиционном ликере, и общую объемную долю этилового спирта не менее 9 %;

3) который при температуре 20⁰С в закрытых сосудах имеет избыточное давление не менее 1 бара и не более 2,5 бара, из-за двуокиси

углерода в растворе частично или полностью экзогенного происхождения;
и

4) упакован в сосуды вместимостью 60 л или менее.

9. Вино новое в процессе брожения (tulburel) – продукт, спиртовое брожение которого не закончено, еще не отделенное от дрожжей.

10. Вино из заизюмленного винограда - пищевой продукт, который:

1) производится без обогащения из винограда, оставленного на солнце или в тени для частичного обезвоживания;

2) имеет фактическую объемную долю этилового спирта не менее 9% и общую объемную долю этилового спирта не менее 16 %;

3) имеет натуральную объемную долю этилового спирта не менее 16%, пересчитанную исходя из массовой концентрации сахаров не менее 272 г/дм³ в свежем винограде.

11. Вино из перезрелого винограда – пищевой продукт, который:

1) производится без обогащения;

2) имеет общую объемную долю этилового спирта не менее 15 % и фактическую объемную долю этилового спирта не менее 12 %;

3) в отступление от подпункта 2), минимальный предел фактической объемной доли этилового спирта для вин из перезрелого винограда, полученных из замершего и/или пораженного благородной гнилью винограда, может быть не менее 5,5 %;

4) имеет натуральную объемную долю этилового спирта не менее 15%, пересчитанную исходя из массовой концентрации сахаров не менее 250 г/дм³ в свежем винограде.

Приложение № 5
к Техническому регламенту
«Организация
виноградно-винодельческого
рынка»

**ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ КАТЕГОРИЙ ПРОДУКЦИИ
НА ОСНОВЕ СУСЛА**

1. Сусло виноградное свежее - жидкий продукт, полученный натуральным способом или физическими процессами из свежего винограда, имеющий фактическую объемную долю этилового спирта не более 1,0 %.

2. Сусло виноградное частично сброженное - продукт, полученный брожением виноградного сусла с фактической объемной долей этилового спирта не менее 1,0 % и не более 3/5 от общей объемной доли этилового спирта;

3. Сусло виноградное частично сброженное из заизюмленного винограда - продукт, полученный частичным брожением сусла виноградного свежего из заизюмленного винограда, массовая концентрация сахаров которого перед брожением составляет не менее 272 г/дм³, а натуральная и фактическая объемные доли этилового спирта - не менее 8,0 %.

4. Сусло виноградное концентрированное – сусло виноградное некарамелизованное, полученное частичным обезвоживанием виноградного сусла любым разрешенным методом, не являющимся непосредственным нагреванием, таким образом, чтобы значение, указываемое используемым рефрактометром, при температуре 20°C было не менее 50,9%, а его фактическая объемная доля этилового спирта которого не более 1%;

5. Сусло виноградное концентрированное ректифицированное:
- жидкий некарамелизованный продукт, который:

1) получен частичным обезвоживанием виноградного сусла любым разрешенным методом, не являющимся прямым нагреванием, таким

образом, чтобы значение, указываемое используемым рефрактометром, при температуре 20 °С было не менее 61,7 %;

2) прошел разрешенную обработку с целью кислотопонижения и удаления некоторых компонентов, не являющихся сахарами;

3) имеет следующие показатели:

a) pH не более 5, определенную при 25⁰ Брикса;

b) оптическую плотность при 425 нм не более 0,100 при толщине кюветы 1 см, определенную при 25⁰ Брикса;

c) необнаруженное содержание сахарозы;

d) показатель Фолина-Чокальтеу не более 6,00 при 25⁰ Брикса;

e) титруемую кислотность не более 15 миллиэквивалентов на килограмм общих сахаров;

f) содержание диоксида серы не более 25 мг/кг общих сахаров;

g) общую концентрацию катионов не более 8 миллиэквивалентов на килограмм общих сахаров;

h) электропроводность, которая не превышает 120 микросименсов на сантиметр при 25⁰ Брикса и при 20 °С;

i) содержание гидрооксиметилфурфузола не более 25 мг/кг общих сахаров;

j) присутствие мезоинозитола;

- *твердый некарамелизованный продукт, который:*

1) получен кристаллизацией суслу виноградного концентрированного ректифицированного жидкого без использования растворителя;

2) прошел разрешенную обработку с целью кислотопонижения и удаления некоторых компонентов, не являющихся сахарами;

3) после разбавления в растворе при 25⁰ Брикса имеет следующие показатели:

a) pH не более 7,5;

b) оптическую плотность при 425 нм не более 0,100 при толщине кюветы 1 см;

c) необнаруженное содержание сахарозы;

d) показатель Фолина-Чокальтеу не более 6,00;

e) титруемую кислотность не более 15 миллиэквивалентов на килограмм общих сахаров;

f) содержание диоксида серы не более 10 мг/кг общих сахаров;

g) общую концентрацию катионов не более 8 миллиэквивалентов на килограмм общих сахаров;

h) электропроводность, которая не превышает 120 микросименсов на сантиметр, определенная при 20 °С;

i) содержание гидрооксиметилфурфузола не более 25 мг/кг общих сахаров;

j) присутствие мезоинозитола.

Сусло виноградное концентрированное ректифицированное имеет фактическую объемную долю этилового спирта не более 1,0 %.

6. Сусло виноградное сульфитированное – сусло спиртовое, брожение которого остановлено добавлением диоксида серы, фактическая объемная доля этилового спирта составляет не более 1 %;

7. Свежее виноградное сусло, брожение которого остановлено добавлением спирта (мистель) - продукт, который:

1) имеет фактическую объемную долю этилового спирта не менее 12 % и не более 15 %;

2) получен добавлением к несброженному виноградному суслу, имеющему натуральную объемную долю этилового спирта не менее 8,5 % и полученному исключительно из сортов винограда, указанных в пункте 27 настоящего Технического регламента:

- либо спирта этилового виноградно-винодельческого происхождения ректифицированного, включая спирт, полученный при дистилляции заизюмленного винограда, имеющего объемную долю этилового спирта не менее 96 %;

- либо дистиллята винного с объемной долей этилового спирта не менее 52 % и не более 80 %.

Приложение № 6
к Техническому регламенту
«Организация
виноградно-винодельческого
рынка»

**ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ КАТЕГОРИИ
АРОМАТИЗИРОВАННОЙ
ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Вино ароматизированное – напиток:

- 1) который имеет фактическую объемную долю этилового спирта от 14,5 до 22,0 %;
- 2) который имеет общую объемную долю этилового спирта не менее 17,5%;
- 3) который производится из одного или нескольких виноградно-винодельческих продуктов, указанных в пунктах 1-8 приложения № 4 и в пункте 7 приложения № 5 к настоящему Техническому регламенту;
- 4) в котором продукция, указанная в подпункте 3), составляет не менее 75 % общего объема;
- 5) который подвергался ароматизации с помощью разрешенных продуктов в установленном порядке;
- 6) в который может добавляться спирт;
- 7) в который могут добавляться один или оба продукта, указанных в пунктах 1 и 2 приложения № 5 к настоящему Техническому регламенту;
- 8) который может быть подслащен;
- 9) в который могут добавляться разрешенные красители в установленном порядке.

2. Напиток ароматизированный на основе вина – напиток:

- 1) который имеет фактическую объемную долю этилового спирта от 4,5 до 14,5 %;

2) который производится из одного или нескольких виноградно-винодельческих продуктов, указанных в пунктах 1, 3-9 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту;

3) в котором продукция, указанная в подпункте 2) представляет не менее 50 % общего объема;

4) который подвергался ароматизации с помощью разрешенных продуктов в установленном порядке;

5) в который не может добавляться спирт, за исключением случаев, установленных в соответствующих технических регламентах;

6) в который могут быть добавлены один или оба продукта, указанных в пунктах 1 и 2 приложения № 5 к настоящему Техническому регламенту;

7) который может быть подслащен;

8) в который могут добавляться разрешенные красители в установленном порядке.

3. Коктейль ароматизированный из виноградно-винодельческой продукции – напиток:

1) который имеет фактическую объемную долю этилового спирта от 1,2% до 10%;

2) который производится из одного или нескольких виноградно-винодельческих продуктов, указанных в пунктах 1, 3-9 приложения № 4 и в пунктах 1 и 2 приложения № 5 к настоящему Техническому регламенту;

3) в котором продукция, указанная в пункте 2), представляет не менее 50 % общего объема;

4) который подвергался ароматизации с помощью разрешенных продуктов в установленном порядке;

5) к которому не может быть добавлен спирт;

6) который может быть подслащен;

7) в который могут добавляться разрешенные красители в установленном порядке.

Приложение № 7
к Техническому регламенту
«Организация
виноградно-винодельческого
рынка»

**ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ КАТЕГОРИЙ ВТОРИЧНОЙ
ПРОДУКЦИИ ВИНОДЕЛИЯ**

1. Выжимка виноградная – вторичный продукт виноделия, полученный в результате прессования свежего винограда, сброженный или нет.

2. Барда винная - вторичный продукт виноделия, получаемый в результате перегонки вин.

3. Барда дрожжевая - вторичный продукт виноделия, полученный в результате перегонки отходов, возникших при переработке винограда в производстве винодельческой продукции.

4. Сок диффузионный - вторичный продукт виноделия, получаемый промыванием выжимки щелочными или кислотными растворами.

5. Пикет - вторичный продукт виноделия, получаемый брожением необработанной выжимки, настоянной на воде или экстрагированием водой сброженной выжимки.

6. Камень винный - вторичный продукт виноделия, состоящий из солей винной кислоты.

7. Сусло гребневое - вторичный продукт виноделия, получаемый прессованием гребней после отделения ягод.

8. Дрожжи винные - вторичный продукт виноделия, образующийся в резервуарах в результате брожения сусла, хранения и обработки вина или сусла, а также путем фильтрации или центрифугирования этих продуктов.

Приложение № 8
к Техническому регламенту
«Организация
виноградно-винодельческого
рынка»

**ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ КАТЕГОРИЙ ПРОДУКЦИИ,
ПОЛУЧЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКОЙ ВТОРИЧНОЙ ПРОДУКЦИИ
ВИНОДЕЛИЯ**

1. Энокраситель – натуральный пищевой краситель, произведенный физическими способами из мезги, выжимок и виноматериалов, полученных из сильно окрашенного винограда красных сортов.

2. Энотанин – итоговый продукт, полученный экстрагированием фенольных веществ из виноградных семян разрешенными технологическими приемами.

3. Кальций виннокислый – осадок, полученный из вторичных продуктов виноделия, содержащих соли винной кислоты.

4. Масло из виноградных семян – масло, полученное из виноградных семян прямым прессованием или экстрагированием разными растворителями.

Приложение № 9

к Техническому регламенту

виноградно-винодельческого

«Организация

рынка»

**РАЗРЕШЕННЫЕ ПРОДУКТЫ И ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЛИ ВНЕСЕНИЯ В ЭКОЛОГИЧЕСКУЮ
ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКУЮ ПРОДУКЦИЮ**

№ п/п	Номер пункта и вид технологического приема в соответствии с приложением №10 к настоящему Техническому регламенту	Наименование продуктов или веществ	Особые условия и специфические ограничения относительно пределов и требований, установленных настоящим Техническим регламентом
------------------	---	---	---

1	2	3	4
1.	Пункт 12 - использование для аэрирования или добавления кислорода	Воздух Кислород газообразный	

1	2	3	4
2.	Пункт 15 - центрифугирование и флотация	Перлит Целлюлоза Диатомит	Использование только в качестве инертного фильтрующего агента
3.	Пункт 17 – Использование для создания инертной атмосферы и для манипулирования продукции без присутствия воздуха	Азот Двуокись углерода Аргон	
4.	Пункты 18, 30, 36 – использование	Дрожжи (для разных рас дрожжей, полученных из органического сырья, если оно находится в распоряжении)	
5.	Пункты 19, 20, 22 - использование	Фосфат диаммония Тиамин хлоргидрат	
6.	Пункт 23 - использование	Диоксид серы Бисульфит калия или метабисульфит калия	Массовая концентрация общего диоксида серы должна быть не более: - 100 мг/дм ³ - для вин красных сухих с массовой концентрацией остаточного сахара менее 2 г/дм ³ - 220 мг/дм ³ для вин полусухих, полусладких и сладких белых и розовых

1	2	3	4
			<ul style="list-style-type: none"> - 155 мг/дм³ для всех категорий вин спумант качественное; - 205 мг/дм³ для остальных вин спумант; - 150 мг/дм³ для вин белых и розовых сухих, для вин полусухих, полусладких и сладких красных, для вин ликерных и для остальных категорий вин
7.	Пункт 25 - использование	- Уголь, применяемый в виноделии	
8.	Пункт 27	<p>1) Желатин пищевой, белки растительного происхождения из пшеницы или гороха, рыбий клей, яичный альбумин и танины, полученные из органического сырья, если оно имеется в распоряжении;</p> <p>2) Другие:</p> <p>Казеин</p> <p>Казеинат калия</p> <p>Двуокись кремния</p>	

1	2	3	4
		Бентонит Пектолитические ферменты	
9.	Пункт 29 - использование для подкисления	Кислота молочная Кислота L(+)-винная	
10.	Пункт 26 - использование для кислотопонижения	Кислота L(+)-винная Карбонат кальция Калий виннокислый нейтральный Карбонат калия	
11.	Пункт 32 - использование	Молочнокислые бактерии	
12.	Пункт 34 - добавление	Кислота L-аскорбиновая	
13.	Пункт 37 - использование для барботирования	Азот	
14.	Пункт 38 - добавление	Двуокись углерода	
15.	Пункт 39 - добавление для стабилизации вина	Кислота лимонная	
16.	Пункт 40 - добавление	Танины (полученные из органического сырья, если	

1	2	3	4
		оно имеется в распоряжении)	
17.	Пункт 42 - добавление	Кислота метавинная	
18.	Пункт 43 - использование	Гуммиарабик, полученная из органического сырья, если оно находится в распоряжении	
19.	Пункт 45 – использование	Битартрат калия	
20.	Пункт 46 – использование	Цитрат меди	
21.	Пункт 46 – использование	Сульфат меди	Разрешенный до 31 июля 2015 г.
22.	Пункт 52 - использование	Щепки дубовой древесины	
23.	Пункт 53 – использование	Алгинат калия	

Приложение № 10

к Техническому регламенту
“Организация

РАЗРЕШЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ виноградно- винодельческого рынка”

№ п/п	Технологические приемы	Условия использования*	Предел использования
1	2	3	4
1.	Промывка, по необходимости, с последующим просушиванием на кустах	Только для свежего винограда	
2.	Сортировка, при уборке	Только для здорового винограда для отделения от пораженных болезнями и вредителями, с механическими повреждениями и не полностью созревшего	
3.	Замораживание винограда в холодильнике	Только для вин без DOP и без IGP	
4.	Дробление с гребнеотделением или без него	Только для свежего винограда	
5.	Сепажирование – смешивание во время переработки или при массовом сборе	Только для винограда разных сортов	
6.	Прессование	Только для недробленого винограда или для мезги (выжимки)	
7.	Углекислотная мацерация – внутриклеточное брожение недробленных виноградных ягод под	Только для винограда	

1	2	3	4
	действием существующей в них ферментной системы в среде двуокиси углерода		
8.	Мацерация – выдержка мезги некоторое количество времени для извлечения из твердых частиц определенных компонентов	Только для мезги	
9.	Криомацерация термообработкой, осуществляемая при пониженных температурах определенный период времени	Только для винограда или мезги	
10.	Концентрирование (обезвоживание) физическими методами		
11.	Обогащение	Условия и пределы, предусмотренные пунктами 117-120 и 124-125 настоящего Технического регламента	
12.	Аэрирование или добавление газообразного кислорода		
13.	Термообработка		
14.	Использование ферментных препаратов		
15.	Центрифугирование, флотация и фильтрация с инертным фильтрующим агентом или без него		При возможном использовании какого-либо агента, он не должен оставлять нежелательные остатки в обработанной продукции

1	2	3	4
16.	Статическое или динамическое стекание		
17.	Использование двуокиси углерода, именуемый диоксидом углерода, аргона или азота, по отдельности или в комбинации, для создания инертной атмосферы и для манипулирования продукцией в отсутствие воздуха		
18.	Использование винных дрожжей сухих или спиртовой суспензии (разводки) для проведения спиртового брожения – биохимический процесс превращения сахаров в спирт, двуокись углерода и другие продукты	Только для свежего винограда, суслу виноградного, суслу виноградного частично сброженного, суслу виноградного концентрированного, нового вина в процессе брожения, а также для вторичного спиртового брожения всех категорий вин спумант	
19.	Использование в целях стимулирования развития дрожжей одного или нескольких веществ, возможно дополненных инертной средой микрокристаллической целлюлозы - факторы роста:		
20.	- добавление фосфата диамония или сульфата аммония	Только для свежего винограда, суслу виноградного, суслу виноградного частично сброженного, суслу виноградного концентрированного, нового вина в процессе брожения, а также для вторичного спиртового брожения вин спумант, спумант	Не более 1 г/дм ³ (в пересчете на соли) или не более 0,3 г/дм ³ для вторичного спиртового брожения всех категорий вин спумант, вин спумант качественное, вин

1	2	3	4
		качественное и спумант качественное ароматического типа	спумант качественное ароматического типа
21.	- добавление бисульфита аммония	Только для свежего винограда, сусла виноградного, сусла виноградного частично сброженного, сусла виноградного концентрированного, нового вина в процессе брожения	Не более 0,2 г/дм ³ (а пересчете на соли)
22.	- добавление тиамин дихлоргидрата	Только для свежего винограда, сусла виноградного, сусла виноградного частично сброженного, сусла виноградного концентрированного, нового вина в процессе брожения, а также для вторичного спиртового брожения вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа	Не более 0,6 мг/дм ³ (в пересчете на тиамин) для каждой обработки
23.	Использование сернистого ангидрида, именуемого и диоксидом серы, бисульфита калия или метабисульфита калия, именуемого и сульфитом калия или пиросульфитом калия		Пределы (максимальное количество, содержащееся в продукции, поставляемой на рынок), предусмотренные в подпункте б) пункта 38 настоящего Технического регламента

1	2	3	4
24.	Удаление диоксида серы физическими методами –десульфитация	Только для свежего винограда, сусла виноградного, сусла виноградного частично сброженного, сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного и нового вина в процессе брожения	
25.	Обработка углем, применяемым в виноделии	Только для сусла и новых вин в процессе брожения, сусла виноградного концентрированного ректификованного и для белых вин	Не более 1,0 г/дм ³ сухого продукта
26.	Использование для кислотопонижения одного или нескольких веществ: <ul style="list-style-type: none"> - калия виннокислого; - карбоната калия; - карбоната кальция, возможно с маленькими количествами двойной соли кислоты L(+)-винной и кислоты L(-)-блочной; - кальция виннокислого; - кислоты L(+)-винной; 	Условия и пределы, предусмотренные в пунктах 122-125, в том числе предусмотренные в пункте 133 настоящего Технического регламента - для кислоты L(+)-винной	

1	2	3	4
	<p>- гомогенного препарата винной кислоты и карбоната кальция в эквивалентных количествах, растертого в мелкий порошок</p>		
27.	<p>Осветление или отстаивание осажждением-декантацией с помощью одного или нескольких веществ, используемых в виноделии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - желатина пищевого; - белков растительного происхождения из пшеницы или гороха; - рыбьего клея; - казеина или казеинатов калия; - яичного альбумина; - бентонита; - диоксида кремния в виде геля или коллоидного раствора; - каолина; - танина; - ферментного препарата β-глюконазы; 		<p>Для обработки вин предел использования китосана не более 1 г/дм³</p> <p>Для обработки вин предел использования китин-глюкана не более 1 г/дм³</p> <p>Для обработки суслу, белых и розовых вин, предел использования белковых экстрактов из дрожжей 0,3 г/дм³, а для обработки красных вин - 0,6 г/дм³</p>

1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> - хитозана, полученного из <i>Aspergillus niger</i>; - хитин-глюкана, полученного из <i>Aspergillus niger</i>; - белкового экстракта из дрожжей 		
28.	Использование сорбиновой кислоты в виде сорбата калия		Не более 200 мг/дм ³ в пересчете на сорбиновую кислоту в обработанной продукции, поставляемой на рынок
29.	Использование кислоты L(+)-винной, кислоты L(-)-яблочной, кислоты DL-яблочной или молочной кислоты для подкисления	Условия и пределы, предусмотренные в пункте 121, 124, 125 и 133 настоящего Технического регламента	
30.	Использование препарата из клеточных оболочек дрожжей		Не более 0,4 г/дм ³
31.	Использование поливинилполипирролидона		Не более 0,8 г/дм ³
32.	Использование молочнокислых бактерий		
33.	Добавление лизоцима		Не более 500 мг/дм ³ (когда добавляется в сусло и в вино, общее количество не может превышать 500 мг/дм ³)

1	2	3	4
34.	Добавление кислоты L-аскорбиновой		Не более 250 мг/дм ³ в обработанном вине, поставляемом на рынок
35.	Использование ионообменных смол	Только для виноградного сусла, предназначенного для производства сусла виноградного концентрированного ректифицированного, в соответствии с требованиями, предусмотренными в пункте 129 настоящего Технического регламента	
36.	Использование в винах сухих свежих винных дрожжей, в хорошем состоянии и неразбавленных, содержащих дрожжи от недавнего производства вин сухих	Для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	Не более 5 % объема обработанной продукции
37.	Барботирование аргоном или азотом		
38.	Добавление двуокси углерода, именуемой и диоксидом углерода	Для сусла частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пункта 1, 6 и 8 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	Для вина – не более 3 г/дм ³ в обработанном вине, поставляемом на рынке, а противодавление, созданное двуокисью углерода должно быть не более 1 бара при температуре 20 °С

1	2	3	4
39.	Добавление лимонной кислоты для стабилизации вина	Для сула частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	Не более 1 г/дм ³ в обработанном вине, поставляемом на рынок
40.	Добавление танинов	Для сула частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	
41.	Обработка: - вин белых и розовых железистосинеродистым калием; - вин красных железистосинеродистым калием или фитатом кальция	Для сула частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	Для фитата кальция предел использования 0,08 г/дм ³ Продукция, обработанная железистосинеродистым калием или фитатом кальция должна содержать следы железа
42.	Добавление метавинной кислоты	Для сула частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-	Не более 100 мг/дм ³

1	2	3	4
		8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	
43.	Использование гуммиарабика	Для суслу частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	
44.	Использование кислоты DL-винной, называемой также рацемической кислотой или ее нейтральной калиевой соли для осаждения избытка кальция	Для суслу частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	
45.	Использование для содействия осаждению солей винной кислоты: - калия виннокислого или калия кислого виннокислого - кальция виннокислого	Для суслу частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	Не более 2 г/дм ³ кальция виннокислого
46.	Использование сульфата меди или цитрата меди для удаления дефектов вкуса или запаха виноматериала	Для суслу частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-	Не более 0,01 г/дм ³ и при условии, что обработанная продукция будет содержать не более 1 мг/дм ³ меди, за

1	2	3	4
		8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	исключением вин ликерных, полученных из суслу виноградного несброженного или мало сброженного, для которых содержание меди не должно быть более 2 мг/дм ³
47.	Добавление колера для усиления цвета	Только для вин ликерных, ароматизированных	
48.	Добавление дикарбонат диметила в вина для обеспечения их микробиальной стабильности	Для суслу частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, согласно требованиям, предусмотренным в пункте 126 настоящего Технического регламента	Не более 200 мг/дм ³ , без обнаруживаемых следов в вине, поставляемом на рынке
49.	Добавление препаратов клеточных оболочек дрожжей для стабильности против кристаллических и белковых помутнений	Для суслу частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-	

1	2	3	4
		8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	
50.	Обработка электродиализом для стабильности против кристаллических и помутнений	Для сула частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, согласно требованиям, предусмотренным в пункте 130 настоящего Технического регламента	
51.	Использование уреазы с целью уменьшения содержания мочевины в вине	Для сула частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	<p>Не более 75 мг/дм³ ферментного препарата, не превышая 375 единиц уреазы на дециметр кубический продукции</p> <p>После проведения обработки вся деятельность остаточных ферментов должна быть удалена фильтрованием вина (размер пор должен быть менее 1 мкм)</p>

1	2	3	4
			Уреза должна соответствовать Международному кодексу для уреазы
52.	Использование кусков дубовой древесины при производстве и выдержке вин, в том числе при брожении свежего винограда и виноградного сусла	В условиях, предусмотренных в пункте 127 настоящего Технического регламента	
53.	Использование: - алгината кальция или - алгината калия	Только для производства всех категорий вин спумант, вин спумант качественное, вин спумант качественное ароматического типа и искрящееся, полученных брожением в бутылках, у которых дрожжи были отделены удалением	
54.	Спиртование перед или во время спиртового брожения одним или несколькими продуктами: - спиртом этиловым виноградно-винодельческого происхождения ректифицированным - дистиллятом винным	Только для сусла виноградного, мезги, сусла виноградного частично сброженного и виноматериала бродящего для получения мистеля или вин ликерных, ароматизированных	

1	2	3	4
55.	Корректирование объемной доли этилового спирта	Только для вина и в условиях, предусмотренных пунктом 128 настоящего Технического регламента	
56.	Добавление карбоксиметилцеллюлозы для стабильности против кристаллических помутнений	Только для вин, вин спумант качественное, спумант качественное ароматического типа и жемчужное	Не более 100 мг/дм ³
57.	Обработка катионитами для стабильности против кристаллических помутнений	Для сула частично сброженного, используемого для непосредственного употребления человеком и для продукции, определенной в пунктах 1-8, 10 и 11 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту, согласно требованиям, предусмотренным в пункте 132 настоящего Технического регламента	
58.	Обработка хитозаном, полученным из <i>Aspergillus niger</i>	В условиях, предусмотренных в пункте 134 настоящего Технического регламента	
59.	Обработка хитин-глюканом, полученного из <i>Aspergillus niger</i>	В условиях, предусмотренных в пункте 134 настоящего Технического регламента	

1	2	3	4
60.	Подкисление с помощью обработки мембранным электродиализом	В условиях и пределах, предусмотренных в пунктах 121, 124 и 131 настоящего Технического регламента	
61.	Использование ферментных препаратов, применяемых в виноделии для брожения, осветления, стабилизации, фильтрации и удаления ароматических компонентов винограда, находящихся в сусле и вине	В условиях, предусмотренных действующим национальным законодательством	
62.	Подкисление обработкой катионитами	В условиях и пределах, предусмотренных в пунктах 121, 124 и 135 настоящего Технического регламента	
63.	Уменьшение массовой концентрации сахаров мембранным соединением	Только для сусла виноградного и в условиях, предусмотренных в пункте 136 настоящего Технического регламента	
64.	Кислотопонижение с помощью обработки мембранным электродиализом	В условиях и пределах, предусмотренных в пунктах 122-124 и 137 настоящего Технического регламента	
65.	Доливка		

1	2	3	4
66.	Ассамблирование	Только для вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, жемчужное, искрящееся или для объединения суслу самотеком и прессовых фракций	
67.	Эгализация	Только для всех категорий вин и виноматериалов, полученных из тех же сортов винограда и того же года урожая	
68.	Купажирование	В условиях, предусмотренных в пунктах 138-140 настоящего Технического регламента	
69.	Переливка (открытая, закрытая) – переливание из одного сосуда в другой		
70.	Подслащивание вин	В условиях, предусмотренных в пункте 141 настоящего Технического регламента	
71.	Аэробное биологическое созревание с использованием специальных рас дрожжей, которые развиваются на поверхности в виде пленки или в объеме вина	Только для получения ликерных вин с использованием приемов аэробного биологического созревания	
72.	Обработка теплом в присутствии кислорода	Только для ликерных вин	
73.	Отдых		
74.	Выдержка вина в присутствии дубовой древесины или без нее		

1	2	3	4
75.	Стерильный розлив на холоде или горячим способом		
76.	Изобарический розлив	Только для продукции, определенной в пунктах 3-8 приложения № 4 к настоящему Техническому регламенту	
77.	Упаковка		
78.	Выдержка вин в бутылках		
79.	Тираж, ремюаж, дегоржаж с охлаждением или замораживанием осадка, приведенного на пробке	Только для вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, полученных брожением и выдержкой в бутылки	
80.	Дистилляция – частичное выпаривание жидкости и конденсация паров через охлаждающую систему		
81.	Ректификация – очищение основного компонента из смеси		

Примечание. *В отсутствие четкого уточнения, в столбце «Условия использования» описанный прием может быть использован для свежего винограда, сула виноградного, сула виноградного частично сброженного, сула виноградного концентрированного, вина нового в процессе брожения, сула виноградного частично сброженного, использованного для непосредственного потребления человеком, сула виноградного частично сброженного из заизюмленного винограда, вин, вин спумант, спумант качественное, спумант качественное ароматического типа, жемчужное, искрящееся, ликерных, вин из заизюмленного винограда, из перезрелого винограда.

Приложение № 11
к Техническому регламенту
«Организация
виноградно-винодельческого рынка»

**ПЕРЕЧЕНЬ СОРТОВ ВИНОГРАДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИН СПУМАНТ КАЧЕСТВЕННОЕ
АРОМАТИЧЕСКОГО ТИПА**

1. Виноград технических сортов группы Мускат вида *Vitis vinifera*
2. Виноград технических сортов группы Траминер вида *Vitis vinifera*
3. Виноград сорта FETEASCĂ REGALĂ
4. Виноград сорта FLORICICA
5. Виноград сорта VIORICA
6. Виноград сорта LEGENDA

Приложение №12
к Техническому регламенту «Организация
виноградно-

винодельческого рынка»

Ж У Р Н А Л

учета количества и качества принятого винограда (сусла, мезги)

Наименование винодельческого
предприятия.....

Регистрационный номер винодельческого предприятия
.....

Место расположения производства
.....

Адрес
.....

Телефон/факс.
.....

Электронный адрес
.....
.....
.....
.....

Журнал содержит.....страниц, фиксированных, пронумерованных
последовательно, начиная с № 001, заверен печатью и подписью
"....".....20.....г.

Руководитель предприятия

Приложение №13
к Техническому регламенту «Организация
виноградно-винодельческого
рынка»

(наименование предприятия-изготовителя)

Утверждаю

дата)

(должность, подпись и

КУПАЖНЫЙ ЛИСТ №

(наименование продукции)

Цех	Код	Ден ь	Меся ц	Год

Схема № _____

Резервуар № _____

Цех № _____

№	Наименование сырья (состав купажа) и год урожая	Номенклатурный номер	Номер резервуара, партии или документа	Единица измерения	Количество	Объем при 20 °С, дал	Номер анализа
Итого:							

Показатели качества:			Общее количество:		
объемная доля этилового спирта, %	массовая концентрация сахаров, г/дм ³	массовая концентрация титруемых кислот, г/дм ³	безводного спирта, дал	инвертного сахара, кг	кислот, кг

Контракция _____ дал

Показатели качества согласно лабораторным данным

(подписи)

	га	код участка		красный	белый	красный		красный	белый	красный	белый	красный	белый	красный	белый	
I. Участки для вин с DOP																
1.																
II. Участки для вин с IGP																
1.																
III. Участки для сортовых вин без DOP/IGP																
1.																
IV. Участки для вин без DOP/IGP																
1.																
V. Участки для других вин ⁽²⁾																
1.																

Примечания: ⁽¹⁾ Указывается количество отгруженного или проданного декларантом винограда в общем объеме.

Подробная информация об

этих отгрузках или продажах, предусмотрена в приложении № 16.

⁽²⁾ Указываются сорта винограда для переработки и, по необходимости, столовые сорта винограда, сорта винограда для изюма или

сорта винограда, предназначенные для производства ракии винного.

Дата _____

Подпись декларанта _____

III.										
1.										
2.										
IV.										
1.										
2.										
V.										
1.										
2.										

Дата _____

Подпись декларанта _____

Приложение №16
к Техническому регламенту «Организация
виноградно-винодельческого
рынка»

ДЕКЛАРАЦИЯ
о виноградно-винодельческой кампании _____ года

Данные декларанта:

Наименование винодельческого
предприятия _____

Регистрационный номер декларанта из Виноградно-винодельческого регистра

Адрес _____

Тел/факс _____

Наименование	Количество	Полученные сусло/мезга	Добавленное количество
	-		

Дата _____

Подпись декларанта _____

Приложение №17
к Техническому регламенту «Организация
виноградно-винодельческого рынка»

ДЕКЛАРАЦИЯ
об остатках виноградно-винодельческой продукции

А. Данные декларанта:

Наименование

Регистрационный номер декларанта
из Виноградно-винодельческого
регистра,

№ _____

Адрес _____

Тел/факс

В. Данные предприятия, на котором
находятся остатки:

Наименование

Адрес

Тел/факс _____

Категория виноградно- винодельче- ской продукции	Наименован ие виноградно- винодель-	Единица измерения , дал,	Объем остатков			Приме- чание
			обще е коли-	по цвету		
				красный	розовы й	

	чешской продукции	дал а.а./ т, кг	честв о				

Дата _____

Подпись декларанта

Приложение № 2
к Постановлению Правительства №356
от 11 июня 2015 г.

**СПИСОК
постановлений Правительства, которые
признаются утратившими силу**

1. Постановление Правительства № 760 от 10 ноября 1995 г. «Об утверждении Положения о производстве вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению» (Официальный монитор Республики Молдова, 1996 г., № 11-12, ст. 50).
2. Постановление Правительства № 239 от 1 марта 2002 г. «О внесении изменений и дополнений в Постановление Правительства № 760 от 10 ноября 1995 г.» (Официальный монитор Республики Молдова, 2002 г., № 33-35, ст. 309).

3. Пункт 2 приложения к Постановлению Правительства № 87 от 4 февраля 2003 г. «Об утверждении изменений, которые вносятся в отдельные постановления Правительства Республики Молдова» (Официальный монитор Республики Молдова, 2003 г., № 18-19, ст. 99).

4. Постановление Правительства № 551 от 7 июня 2005 г. «О некоторых мерах по производству вин с наименованием по происхождению» (Официальный монитор Республики Молдова, 2005 г., № 86-88, ст. 634).

5. Пункт 3 приложения № 1 к Постановлению Правительства № 275 от 16 марта 2006 «Об утверждении изменений и дополнений, которые вносятся в некоторые постановления Правительства и признании утратившими силу некоторых нормативных актов» (Официальный монитор Республики Молдова, 2006 г., № 51-54, ст. 338).

6. Постановление Правительства № 1366 от 1 декабря 2006 г. (Официальный монитор Республики Молдова, «О разграничении виноградно-винодельческого ареала № 186-188, ст. 1460).

7. Постановление Правительства № 1479 от 25 декабря 2006 г. «Об утверждении Положения о производстве и реализации вина „vin țărănesc”» (Официальный монитор Республики Молдова, 2006 г., № 203-206, ст. 1587).

8. Постановление Правительства № 356 от 11 мая 2009 г. «Об утверждении Технического регламента «Система организации виноградно-винодельческого рынка и прослеживаемость продукции» (Официальный монитор Республики Молдова, 2009 г., № 92-93, ст. 408).

9. Пункт 2 приложения № 5 к Постановлению Правительства № 793 от 2 декабря 2009 г. «Об утверждении Положения об организации и функционировании Министерства сельского хозяйства и пищевой промышленности, структуры и предельной штатной численности его центрального аппарата» (Официальный монитор Республики Молдова, 2009 г., № 174-176, ст. 875).

10. Пункт 5 приложения к Постановлению Правительства № 267 от 18 апреля 2011 г. «Об изменении, дополнении и признании утратившими силу некоторых постановлений Правительства» (Официальный монитор Республики Молдова, 2011 г., № 65-68, ст. 306).

11. Пункт 59 приложения № 4 к Постановлению Правительства № 51 от 16 января 2013 г. «Об организации и деятельности Национального агентства по безопасности пищевых продуктов» (Официальный монитор Республики Молдова, 2013 г., № 15-17, ст. 89).