

Технический регламент

«О безопасности винодельческой продукции»

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Технический регламент разработан с целью обеспечения защиты жизни, здоровья граждан, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей винодельческой продукции.
2. Настоящий Технический регламент применяется к винодельческой продукции, производимой и (или) находящейся в обращении на территории Кыргызской Республики.
3. Настоящий Технический регламент устанавливает:
 - 1) обязательные требования к винодельческой продукции, обеспечивающие ее безопасность;
 - 2) требования к процессам производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации винодельческой продукции;
 - 3) требования к упаковке и маркировке винодельческой продукции;
 - 4) правила идентификации для целей применения настоящего Технического регламента;
 - 5) правила и формы оценки соответствия винодельческой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.
4. Настоящий Технический регламент регулирует отношения, возникающие при применении и исполнении обязательных требований к винодельческой продукции и связанным с этими требованиями процессам ее производства, хранения, транспортирования и реализации, при оценке соответствия винодельческой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.
5. Настоящий Технический регламент распространяется на физических и юридических лиц, являющихся изготовителями и продавцами на всех стадиях производства и обращения винодельческой продукции на территории Кыргызской республики.
6. Настоящий Технический регламент не распространяется:
 - 1) на винодельческую продукцию, направляемую транзитом в другие государства через территорию Кыргызской Республики;
 - 2) на винодельческую продукцию, произведенную в домашних условиях.
7. К объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, относятся все виды винодельческой продукции, процессы их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации, установленные настоящим Техническим регламентом.
8. Для целей применения настоящего Технического регламента используют следующие основные понятия, содержащие в себе идентификационные признаки объектов технического регулирования:
виноделие - процесс производства винодельческой продукции с использованием разрешенных видов сырья, пищевых добавок вспомогательных материалов и технологических приемов в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента;

винодельческая продукция - продукты, изготовленные в результате:

- полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, фруктов или их сусла, их перегонкой с последующей выдержкой или без выдержки;

- полного или не полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, фруктов или их сусла или медового сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного виноградного или фруктового спиртов, винного или фруктового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, ароматизирующих и вкусовых веществ;

вид винодельческой продукции - совокупность продуктов виноделия, сходных по способу изготовления;

вино (виноградное вино) - продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 22,0%, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением или без добавления: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного винного спирта и (или) ректификованного виноградного спирта, или винного дистиллята, сахаросодержащих продуктов, натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ, двуокси углерода с использованием разрешенных в виноделии технологических приемов.

Допускается содержание объемной доли этилового спирта от 5,0% до 8,5% в винах, изготовленных в границах определенного географического наименования местности, отличающихся характерными органолептическими свойствами, обусловленными почвенно-климатическими особенностями этой местности и (или) особенностями используемого в производстве вина сорта (сортов) винограда, имеющих присвоенное географическое наименование или наименование по происхождению;

вино особого типа - вино определенного вида (столовое, специальное (крепленое), ароматизированное, игристое, низкоалкогольное), отличающееся характерными органолептическими свойствами, которые оно приобретает преимущественно за счет целенаправленного использования разрешенных технологических приемов производства, применяемых традиционно сложившимся способом;

сортное вино - вино, изготовленное из винограда одного сорта или с добавлением винограда других сортов того же ботанического вида, но не более 15% от общего объема перерабатываемого винограда;

купажное вино – вино, изготовленное из винограда разных сортов или купажированием виноматериалов, из разных сортов винограда и не относящееся к сортному вину;

молодое вино - столовое вино, реализуемое после 15 ноября до 1 января следующего за урожаем года;

ординарное вино - столовое вино, специальное (крепленое) вино, игристое вино, выпускаемое без выдержки;

выдержанное вино - столовое вино, специальное (крепленое) вино с обязательной выдержкой с 1 января следующего за урожаем года до розлива не менее 12 месяцев; игристое вино со сроком выдержки не менее 7 месяцев;

коллекционное вино - выдержанное вино (столовое, специальное (крепленое), игристое), которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживают в бутылках не менее трех лет;

вино географического наименования - вино (столовое, специальное (крепленое), игристое), изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов вида *Vitis vinifera* (виноград культурный виноносный), или из сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов вида *Vitis vinifera* с сортами других видов рода *Vitis* (виноград культурный), произрастающих и переработанных в границах определенного географического наименования местности, обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этой географической местности и используемыми агротехническими и технологическими приемами.

Не менее 85% винограда, используемого при изготовлении вина географического наименования, должно произрастать в границах указанной местности;

вино с наименованием по происхождению - вино (столовое, специальное (крепленое) и игристое), изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera* (виноград культурный виноносный), произрастающих и переработанных на выделенных участках или в специфической зоне местности определенного географического наименования с уникальными природными условиями, обуславливающими наряду с хозяйственной деятельностью человека по уходу за виноградниками, используемыми технологическими приемами производства и опытом производителей, высокие устойчивые характерные органолептические свойства продукта;

фруктовое вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 1,5% до 22,0%, изготовленный в результате спиртового брожения дробленых фруктов (одного или нескольких видов) или свежего фруктового сусла, или из сброженного фруктового сусла, или из сброженно-спиртованного фруктового сусла с добавлением, или без добавления: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или ректификованного фруктового спирта, или фруктового дистиллята, или спиртованных фруктовых сусел, сахаросодержащих продуктов, натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ; без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате спиртового брожения фруктового сусла в герметических сосудах под давлением и с использованием разрешенных в виноделии технологических приемов.

Фруктовое вино (столовое, низкоалкогольное, специальное), изготовленное из фруктов одного или нескольких сортов одного вида, относится к видовым фруктовым винам, а изготовленное с использованием фруктов нескольких видов - к купажным фруктовым винам;

медовое вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 1,5% до 22,0%, изготовленный в результате спиртового брожения свежего медового сусла с добавлением или без добавления: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и (или) фруктового дистиллята, и (или) концентрированного виноградного сусла или концентрированного фруктового сока, карамелизованного сахара (для усиления цвета), двуокиси углерода, имеющий преобладающий аромат и вкус меда;

винодельческая продукция наливом (столовое вино, специальное (крепленое) вино; столовое фруктовое вино, специальное (крепленое) фруктовое вино; столовое медовое вино, крепленое медовое вино; коньяк, бренди; фруктовый бренди, кальвадос; винный, коньячный, виноградный, фруктовый, кальвадосный, медовый, дистилляты; винный, виноградный, фруктовый спирты) - продукция, прошедшая все стадии технологической обработки (обработанная), или не прошедшая их полностью или частично (необработанная), разлитая в производственную или транспортную тару, предназначенная для розлива в потребительскую тару или производства других видов винодельческой продукции или иной продукции, в соответствии с законодательством Кыргызской Республики, и не подлежащая реализации населению как готовый продукт.

Столовое вино, специальное (крепленое) вино, столовое фруктовое вино, специальное (крепленое) фруктовое вино, столовое медовое вино, крепленое медовое вино, коньяк, бренди, фруктовый бренди, кальвадос наливом могут быть разлиты в потребительскую тару;

натуральные вина – вина, а также фруктовые и медовые вина, в том числе низкоалкогольные и сидры, изготовленные исключительно в результате спиртового брожения: целых или дробленых ягод винограда или виноградного сусла, дробленых фруктов или фруктового сусла, или медового сусла, с насыщением или без двуокисью углерода, без добавления этилового спирта, ароматизирующих и вкусовых веществ или продуктов, изготовленных с добавлением этилового спирта, ароматизирующих и вкусовых веществ;

наименование винодельческой продукции - слово или группа слов, включая вид и тип (для вин особого типа), которые характеризуют или не характеризуют потребительские свойства продукта, но позволяют отличить близкие по составу и потребительским свойствам продукты друг от друга;

индивидуализирующее (фирменное) наименование винодельческой продукции - индивидуализирующее обозначение продукции, присвоенное ей изготовителем;

наименование винодельческой продукции по содержанию сахара – слово или слова, характеризующие продукт по содержанию массовой концентрации сахаров в пересчете на инвертный сахар (полусладкое, сладкое);

объемная доля этилового спирта - число объемов этилового спирта при температуре 20°C, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре;

потенциальная объемная доля этилового спирта - число объемов этилового спирта при температуре 20 °С, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре;

общая объемная доля этилового спирта – сумма объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта;

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

обогащение - увеличение натуральной объемной доли этилового спирта в столовом вине или в столовом вине наливом путем добавления сахарозы или ректифицированного концентрированного виноградного сусла в виноградное сусло до брожения или на стадии сбраживания, или путем частичного концентрирования с использованием обратного осмоса, или охлаждением, не более чем на 2,0%;

выдержка винодельческой продукции - технологический процесс хранения определенных видов винодельческой продукции, в результате которого продукция приобретает характерные органолептические свойства;

потребительская тара - единица тары вместимостью не более 60 дм³, предназначенная для упаковывания продукции, в которой она приобретает потребителем;

партия продукции - количество продукта, изготовленное одним предприятием одного вида и индивидуализирующего наименования, одного купажа (однородного состава) одного тиража и акратофора, одной даты розлива, оформленное одним удостоверением о качестве;

потребительские свойства винодельческой продукции - физико-химические и органолептические характеристики продукции, присущие ей, отличающие друг от друга винодельческую продукцию разных видов и разных наименований и обеспечивающие физиологические потребности человека;

изготовитель продукции - физическое или юридическое лицо, осуществляющее изготовление продукции;

лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя винодельческой продукции - организация, являющаяся юридическим лицом, зарегистрированная в установленном порядке на территории Кыргызской Республики, уполномоченная иностранным изготовителем (продавцом) по договору с этой организацией на выполнение функций, возложенных настоящим Техническим регламентом на изготовителя во взаимоотношениях с уполномоченными государственными органами Кыргызской Республики и кыргызскими потребителями;

продавец - юридическое лицо и (или) физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, реализующее винодельческую продукцию потребителям;

заявитель – юридическое или физическое лицо, (изготовитель винодельческой продукции и (или) зарегистрированный в установленном порядке в Кыргызской Республике представитель иностранного изготовителя), которое для подтверждения соответствия принимает декларацию о соответствии или обращается за получением сертификата соответствия;

обращение - закупка (включая импорт), поставка (включая экспорт), транспортирование, хранение, реализация, утилизация винодельческой продукции;

типовой образец винодельческой продукции - типичный образец продукции, отобранный у заявителя от серийно выпускаемой винодельческой продукции или разовой партии продукции в целях подтверждения ее соответствия;

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

подлинность винодельческой продукции - соответствие винодельческой продукции контрольному образцу по своему виду, типу (для вин особого типа), своему наименованию, индивидуализирующему

наименованию (при наличии), упаковке, маркировке, физико-химическим, санитарно-гигиеническим и органолептическим показателям;

доработка, переработка винодельческой продукции - действие, предпринятое изготовителем или лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, или продавцом для устранения выявленного несоответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента в целях дальнейшего использования ее по назначению или в производстве других видов винодельческой продукции;

утилизация винодельческой продукции - действие, предпринятое изготовителем или лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя или продавцом в отношении винодельческой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента по показателям безопасности, а также фальсифицированной продукции, для предотвращения использования ее по назначению, включая переработку продукции на технические цели или ее уничтожение;

идентификация - установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию;

описание продукции - набор признаков, параметров, показателей и требований, характеризующих продукцию, установленный в национальных, региональных стандартах, стандартах предприятий, технологической документации, международных стандартах, стандартов, вступивших в установленном законом порядке силу и других соответствующих документах;

технологическая документация - документы в области виноделия (технологические регламенты, правила, технологические инструкции), представляющие собой технологическое описание производства винодельческой продукции конкретного наименования, разрабатываемые изготовителем самостоятельно или с привлечением третьей стороны, содержащие технические требования к ее характеристикам (физико-химическим, гигиеническим, органолептическим); технологическому процессу ее производства, используемому сырью и материалам; технологическому оборудованию; упаковке, маркировке, транспортированию и хранению; методы и средства технологического контроля и испытаний на определенный вид винодельческой продукции, применение которых на добровольной основе позволяет обеспечить ее идентификацию, установление подлинности, соблюдение обязательных требований к продукции и дополнительных требований к продукции, принимаемых изготовителем на добровольной основе и заявляемых при маркировке продукции и (или) в сопроводительных документах;

столовое вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 15,0%, изготовленный в результате спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением или без добавления ректификованного концентрированного виноградного сусла, концентрированного виноградного сусла или виноградного сусла. Столовые вина по содержанию сахаров подразделяются на сухие, полусухие и полусладкие;

специальное (крепленое вино) - продукт с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 22,0%, изготовленный в результате спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда или свежего виноградного сусла с добавлением: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или ректификованного винного спирта и (или) ректификованного виноградного спирта, или винного дистиллята с содержанием объемной доли этилового спирта от 52,0% до 86,0%; концентрированного виноградного сусла и (или) ректификованного концентрированного виноградного сусла. Специальные (крепленые) вина по содержанию сахаров подразделяются на сухие, крепкие, полудесертные и десертные;

ликерное вино - крепленое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 22,0%, содержащее до обогащения не менее 12,0% натуральной объемной доли этилового спирта, изготовленное в результате спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением: ректификованного винного спирта и (или) ректификованного виноградного спирта, или винного дистиллята с содержанием объемной доли этилового спирта от 52,0% до 86,0%; концентрированного виноградного сусла и (или) ректификованного концентрированного виноградного сусла;

ароматизированное вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 14,5% до 22,0%, изготовленный из столового вина наливом и (или) специального (крепленого) вина наливом с добавлением натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ, ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного или ректификованного винного спирта и (или) ректификованного виноградного спирта, или винного дистиллята, сахаросодержащих продуктов. Ароматизированные вина подразделяются на столовые и крепленые.

При изготовлении ароматизированного вина особого типа «Вермут» основными вкусо-ароматическими компонентами являются вещества, производные от полыни вида «Artemisia»;

игристое вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 10,0% до 13,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°С, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения столового вина наливом в герметических сосудах под давлением с добавлением сахаросодержащих продуктов, за исключением карамелизованного сахара, меда, декстрозы. Игристые вина по содержанию сахаров подразделяются на брют, сухие, полусухие, полусладкие и сладкие;

игристое жемчужное вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения столового вина наливом, в герметических сосудах под давлением, с добавлением сахаросодержащих продуктов за исключением карамелизованного сахара, меда и декстрозы. Игристые жемчужные вина по содержанию сахаров подразделяются на брют, сухие, полусухие, полусладкие и сладкие;

шампанское - продукт, ввозимый на территорию Кыргызской Республики, игристое вино с объемной долей этилового спирта от 10,5% до 13,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20 °С, насыщенное двуокисью углерода в результате вторичного брожения столового вина наливом, изготовленного из определенных сортов винограда, в герметических сосудах под давлением, с добавлением сахаросодержащих продуктов за исключением карамелизованного сахара, меда и декстрозы. Шампанское по содержанию сахаров подразделяется на брют, сухое, полусухое, полусладкое и сладкое;

кыргызское шампанское - продукт, производимый на территории Кыргызской Республики, игристое вино, с объемной долей этилового спирта от 9,0% до 13,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20 °С, насыщенное двуокисью углерода в результате вторичного брожения столового вина наливом, изготовленного из определенных сортов винограда, в герметических сосудах под давлением, с добавлением сахаросодержащих продуктов за исключением карамелизованного сахара, меда и декстрозы. Кыргызское шампанское по содержанию сахаров подразделяется на брют, сухое, полусухое, полусладкое и сладкое;

газированное вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, полученный путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового вина наливом, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С;

газированное жемчужное вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, полученный путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового вина наливом, давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 С;

коньяк - продукт, ввозимый на территорию Кыргызской Республики, с объемной долей этилового спирта не менее 39,5%, изготовленный из коньячных дистиллятов, полученных фракционной дистилляцией специальных коньячных материалов и выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба.

В зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных дистиллятов коньяк делят на следующие категории:

- коньяк трехлетний – изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 3 лет;

- коньяк четырехлетний – изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 4 лет;

- коньяк пятилетний – изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 5 лет;

- коньяки выдержанные (КВ) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 6 лет,

- коньяки выдержанные высшего качества (КВВК) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 8 лет;

- коньяки старые (КС) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 10 лет;

- коньяки очень старые (ОС) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 20 лет.

Коньяки категории «КВ», «КВВК», «КС» и «ОС», дополнительно выдержанные изготовителем не менее 3 лет в дубовых бочках или бутах без учета послекупажного отдыха, называются коллекционными;

кыргызский коньяк - продукт, произведенный на территории Кыргызской Республики, с объемной долей этилового спирта не менее 39,5%, изготовленный из коньячных дистиллятов, полученных фракционной дистилляцией специальных коньячных материалов и выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба.

В зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных дистиллятов кыргызский коньяк делят на следующие категории:

- коньяк кыргызский трехлетний – из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 3 лет;
- коньяк кыргызский четырехлетний – из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 4 лет;
- коньяк кыргызский пятилетний – из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 5 лет;
- коньяки кыргызские выдержанные (КВ) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 6 лет;
- коньяки кыргызские выдержанные высшего качества (КВВК) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 8 лет;
- коньяки кыргызские старые (КС) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 10 лет;
- коньяки кыргызские очень старые (ОС) - изготовленные из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 20 лет.

Кыргызские коньяки категории «КВ», «КВВК», «КС» и «ОС», дополнительно выдержанные изготовителем не менее 3 лет в дубовых бочках или бутах без учета послекупажного отдыха, называются коллекционными;

бренди - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 38,0%, изготовленный дистилляцией столового вина наливом или столового вина наливом, спиртованного винным дистиллятом, или их повторной дистилляцией или из винного дистиллята или из коньячного дистиллята с сохранением в конечном продукте вкуса и аромата виноградного сырья, выдержанный в контакте с древесиной дуба не менее шести месяцев для ординарного бренди и не менее трех лет для выдержанного бренди;

виноградная водка - продукт с объемной долей этилового спирта от 37,5% до 55,0%, изготовленный из ректифицированного винного спирта с добавлением или без добавления винного дистиллята, сахаросодержащих продуктов, и имеющий вкус и аромат используемого сырья;

крепкий виноградный напиток - продукт с объемной долей этилового спирта от 22,0% до 55,0%, изготовленный из виноградного или винного дистиллятов с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, натуральных ароматизирующих и (или) натуральных вкусовых веществ. Допускается использование спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья не более 35% от общего количества безводного спирта в продукте;

винный дистиллят - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0%, изготовленный перегонкой столового вина наливом или столового вина наливом, спиртованного винным дистиллятом, имеющий аромат и вкус используемого сырья;

коньячный дистиллят - винный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0% до 70,0%, изготовленный фракционированной перегонкой столового вина наливом с объемной долей этилового спирта не менее 7,5%, полученного из винограда определенных сортов, и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

Коньячный дистиллят подразделяется на молодой и выдержанный. Молодой коньячный дистиллят - коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 62,0% до 70,0%, не находившийся в контакте с древесиной дуба. Выдержанный коньячный дистиллят - коньячный дистиллят с объемной долей

этилового спирта от 55,0% до 70,0%, находившийся в целях выдержки в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

виноградный дистиллят - продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0%, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, изюма;

винный спирт - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0%, изготовленный перегонкой столового вина наливом или столового вина наливом, спиртованного винным дистиллятом, или винного дистиллята;

ректификованный винный спирт - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 96,0%, изготовленный ректификацией столового вина наливом или столового вина наливом, спиртованного винным дистиллятом, или винного дистиллята;

ректификованный виноградный спирт - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 96,0%, изготовленный ректификацией виноградного дистиллята, сброженных: виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма;

столовое фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 15,0%, изготовленное в результате спиртового брожения дробленых свежих или частично обезвоженных в целях повышения сахаристости фруктов одного вида или нескольких видов или свежего фруктового сусла из них с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов.

Столовые фруктовые вина по содержанию сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие и сладкие;

низкоалкогольное фруктовое вино: фруктовое вино с объемной долей этилового спирта от 1,5% до 8,5%, изготовленное в результате спиртового брожения дробленых фруктов одного или нескольких видов или свежего фруктового сусла, без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате спиртового брожения фруктового сусла или вторичного брожения сброженного фруктового сусла и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С;

специальное (крепленое) фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 22,0%, изготовленное в результате спиртового брожения свежего фруктового сусла одного вида фруктов или нескольких видов, или из сброженного фруктового сусла, или из сброженно-спиртованного фруктового сусла, или столового фруктового вина наливом с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного фруктового спирта, или фруктового дистиллята, и (или) спиртованного фруктового сусла, сахаросодержащих продуктов.

Крепленые фруктовые вина по содержанию сахаров подразделяются на крепкие и десертные;

ароматизированное фруктовое вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 14,5% до 22,0%, изготовленный из столового фруктового вина наливом и (или) крепленого фруктового вина наливом, с добавлением натуральных ароматизирующих и (или) натуральных вкусовых веществ, ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или ректификованного фруктового спирта, или фруктового дистиллята, и (или) спиртованного фруктового сусла, сахаросодержащих продуктов;

игристое фруктовое вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего фруктового сусла или вторичного брожения столового фруктового вина наливом в герметических сосудах под давлением с добавлением сахаросодержащих продуктов.

Игристые фруктовые вина по содержанию сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие и сладкие;

игристое жемчужное фруктовое вино - продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего фруктового сусла или вторичного брожения столового фруктового вина наливом в герметических сосудах под давлением с добавлением сахаросодержащих продуктов.

Игристые жемчужные фруктовые вина по содержанию сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие и сладкие;

газированное фруктовое вино - столовое фруктовое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, изготовленное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового фруктового вина наливом, с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С.

Газированные фруктовые вина по содержанию сахаров подразделяются на сухие, полусухие и полусладкие;

газированное жемчужное фруктовое вино - столовое фруктовое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, изготовленное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового фруктового вина наливом, с давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С.

Газированные жемчужные фруктовые вина по содержанию сахаров подразделяются на сухие, полусухие и полусладкие;

сидр - низкоалкогольное фруктовое вино с объемной долей этилового спирта от 1,5% до 8,0%, изготовленное из сброженного яблочного сусла или сброженного концентрированного яблочного сока, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате вторичного брожения и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С.

Сидры по содержанию сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие и сладкие;

фрукты в вине - продукт с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 22,0%, содержащий фрукты, массовая доля которых составляет от 20% до 60%, залитые столовым и (или) крепленным вином наливом, или столовым фруктовым и (или) крепленным фруктовым вином наливом, изготовленный с добавлением или без добавления: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного винного спирта, ректификованного виноградного спирта, ректификованного фруктового спирта, кальвадосного или коньячного дистиллятов, и (или) бренди, сброженно-спиртованного фруктового сусла, спиртованного фруктового сусла, сахара;

фруктовый бренди - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 37,7%, изготовленный дистилляцией фруктового столового вина наливом или фруктового столового вина наливом, спиртованного одноименным фруктовым дистиллятом, или их повторной дистилляцией, или из фруктового дистиллята с сохранением в конечном продукте вкуса и аромата используемого сырья, без выдержки или выдержанный в контакте с древесиной дуба не менее шести месяцев для ординарного фруктового бренди и не менее трех лет для выдержанного фруктового бренди;

кальвадос – фруктовый бренди с объемной долей этилового спирта от 37,7% до 42,3%, изготовленный из кальвадосного дистиллята, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 3 месяцев для ординарного кальвадоса и не менее 3 лет для выдержанного кальвадоса;

фруктовый дистиллят - продукт с объемной долей этилового спирта от 52,0% до 86,0%, изготовленный перегонкой сброженного фруктового сусла или сброженного фруктового сусла, спиртованного фруктовым дистиллятом, или столового фруктового вина наливом;

кальвадосный дистиллят - фруктовый дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0% до 70,0%, изготовленный фракционной перегонкой сброженного яблочного сусла и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

Кальвадосный дистиллят подразделяется на молодой и выдержанный. Молодой кальвадосный дистиллят - кальвадосный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 62,0% до 70,0%, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

Выдержанный кальвадосный дистиллят - кальвадосный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0% до 70,0%, находившийся в целях выдержки в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

крепкий фруктовый напиток - продукт с объемной долей этилового спирта от 22,0% до 55,0%, изготовленный из одного или нескольких видов фруктовых дистиллятов с добавлением или без

добавления ректификованного фруктового спирта, сахаросодержащих продуктов и имеющий вкус и аромат используемого сырья. Допускается использование спирта этилового ректификованного из пищевого сырья не более 35% от общего количества безводного спирта в продукте;

фруктовая водка - продукт с объемной долей этилового спирта от 37,5% до 55,0%, изготовленный из ректификованного фруктового спирта с добавлением или без добавления фруктового дистиллята, сахаросодержащих продуктов, имеющий вкус и аромат используемого сырья;

ректификованный фруктовый спирт - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 96,0%, изготовленный ректификацией сброженного фруктового сусла или фруктового спирта-сырца, или фруктового дистиллята, или сброженных фруктовых выжимок, или дрожжевых, гущевых осадков;

столовое медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 15,0%, изготовленное в результате спиртового брожения медового сусла;

низкоалкогольное медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта от 1,5% до 8,5%, изготовленное в результате спиртового брожения свежего медового сусла, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С;

крепленое медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 22,0%, изготовленное в результате спиртового брожения медового сусла, или из сброженного медового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и (или) медового дистиллята;

газированное медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С, изготовленное путем искусственного насыщения медового столового вина двуокисью углерода;

крепкий медовый напиток - продукт с объемной долей этилового спирта от 22,0% до 55,0%, изготовленный в результате спиртового брожения медового сусла с добавлением медового дистиллята и (или) ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, с добавлением или без добавления меда, натуральных ароматизирующих и (или) натуральных вкусовых веществ и имеющий преобладающий вкус и аромат меда. Количество сброженного медового сусла должно составлять не менее 30,0% от объема продукта;

медовая водка - продукт с объемной долей этилового спирта от 37,5% до 55,0%, изготовленный перегонкой сброженного медового сусла с добавлением или без добавления меда, карамелизованного сахара для усиления цвета, имеющий аромат и вкус меда;

медовый дистиллят - продукт с объемной долей этилового спирта от 52,0% до 86,0%, изготовленный перегонкой сброженного медового сусла или столового вина наливом или крепленого медового вина наливом;

винный напиток - продукт с объемной долей этилового спирта от 5,0% до 22,0%, содержащий не менее 50% столового и (или) крепленого вина наливом, и (или) столового и (или) крепленого фруктового вина наливом и (или) сброженного фруктового сусла, изготовленный с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного спирта и (или) ректификованного виноградного спирта, ректификованного фруктового спирта, сброженно-спиртованного фруктового сусла, спиртованных виноградного или фруктового сусел, винного или фруктового дистиллятов сахаросодержащих продуктов, ароматизирующих и (или) вкусовых веществ, пищевых красителей, воды;

винный напиток натуральный - продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5% до 6,0%, изготовленный из столовых вин наливом и (или) столовых фруктовых вин наливом и (или) сброженного фруктового сусла, с добавлением или без добавления свежих и (или) концентрированных фруктовых соков, сахаросодержащих продуктов, без использования этилового спирта, ароматизирующих и вкусовых веществ, пищевых красителей;

винный коктейль - продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5% до 8,5%, содержащий не менее 50% столового вина наливом и (или) сброженного фруктового сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих продуктов, ароматизирующих и (или) вкусовых веществ, пищевых красителей, воды, полученный без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С;

винный коктейль натуральный - продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5% до 6,0%, содержащий не менее 50% столового вина наливом и (или) сброженного фруктового сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих продуктов, натуральных ароматизирующих и (или) натуральных вкусовых веществ, натуральных пищевых красителей, воды, полученный без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С;

виноград - свежий или специально частично заизюмленный до или после сбора технически зрелый плод виноградной лозы, способный после дробления и прессования к спиртовому брожению, предназначенный для производства винодельческой продукции;

виноградное сусло - продукт, получаемый из винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

концентрированное виноградное сусло - продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ не менее 50,9%, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

ректификованное концентрированное виноградное сусло - продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, подвергшийся обработке по удалению избытка кислот и других компонентов за исключением сахара, с массовой долей сухих веществ не менее 61,7%, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

спиртованное виноградное сусло (мистель) - продукт с объемной долей этилового спирта от 12,0% до 22,0%, изготовленный из свежего виноградного сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или ректификованного винного спирта и (или) ректификованного виноградного спирта;

виноградный спирт-сырец - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 40,0%, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок или дрожжевых и гущевых осадков, изюма;

фрукты – свежие или частично обезвоженные в целях повышения сахаристости съедобные плоды, ягоды растительного происхождения (за исключением винограда), способные после дробления и прессования к спиртовому брожению;

фруктовое сусло - продукт, получаемый из одного или нескольких наименований фруктов с использованием физических приемов, допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

сброженное фруктовое сусло - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 5,0%, изготовленный в результате спиртового брожения дробленых фруктов или свежего фруктового сусла;

сброженно-спиртованное фруктовое сусло - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 16,0%, изготовленный из сброженного фруктового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного фруктового спирта;

спиртованное фруктовое сусло - продукт с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 25,0%, изготовленный из свежего плодового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного фруктового спирта;

фруктовый спирт-сырец - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 30,0%, изготовленный перегонкой сброженного фруктового сусла, сброженных фруктовых выжимок, дрожжевых, гущевых осадков;

медовое сусло – мед, разведенный водой. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

сахаросодержащие продукты - сахар-песок, сахар-песок рафинированный, сахароза, декстроза, фруктоза, глюкоза, ректификованное концентрированное виноградное сусло, концентрированное виноградное сусло, свежее виноградное сусло, карамелизованный сахар, мед;

натуральные ароматизирующие и натуральные вкусовые вещества - вещества, полученные с помощью соответствующих физических методов (включая перегонку и экстрагирование растворителем) или ферментативных, или микробиологических методов из сырья растительного или животного

происхождения, использованного в неизменном состоянии или переработанного для потребления традиционными способами приготовления пищевых продуктов (включая сушку, обжаривание и брожение);

идентичные натуральным ароматизирующие и идентичные натуральным вкусовые вещества - вещества, полученные путем химического синтеза или выделенные химическими способами и химически идентичные веществам, исходно присутствующим в сырье одноименного наименования растительного происхождения.

Глава 2. Идентификация

9. Идентификация винодельческой продукции проводится в целях:

- 1) установления принадлежности винодельческой продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент по характеризующим ее признакам, установленным настоящим Техническим регламентом и представленным на упаковке и в сопроводительных документах изготовителя (лица, выполняющего функции иностранного изготовителя, продавца);
- 2) подтверждения соответствия продукции сведениям, заявляемым изготовителем (продавцом);
- 3) предотвращения действий, вводящих в заблуждение потребителей винодельческой продукции;
- 4) обеспечения защиты интересов всех участников рынка.

10. Идентификацию винодельческой продукции осуществляет заявитель.

Для установления принадлежности винодельческой продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, их идентификацию проводят путем сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации с признаками, приведенными в пункте 8 настоящего Технического регламента.

При недостаточной или недостоверной информации, необходимой для осуществления идентификации винодельческой продукции, идентификацию должны осуществлять по совокупной оценке органолептических и физико-химических показателей, указанных в действующих национальных, региональных стандартах, стандартах организаций, международных стандартах, вступивших в установленном законом порядке в силу в Кыргызской Республике, технологической документации и других документах на конкретные виды винодельческой продукции.

11. Правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемые в процедурах оценки соответствия винодельческой продукции требованиям настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям действующих на территории Кыргызской Республики национальных, региональных стандартов, стандартов организаций, международных стандартов, вступивших в установленном порядке в силу, технологической и другой документации.

При проведении испытаний (измерений) должны применяться средства измерений утвержденного типа, прошедшие метрологическую аттестацию и поверку в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

Глава 3. Требования к винодельческой продукции, процессам их производства, хранения, транспортирования и реализации

12. При производстве винодельческой продукции, выпускаемой в обращение на территории Кыргызской Республики, а также при разработке и внедрении новых технологий в сферах ее производства и обращения, физические и юридические лица, являющиеся изготовителями, продавцами обеспечивают безопасность продукции для здоровья человека путем соблюдения требований настоящего Технического регламента.

13. Винодельческая продукция, находящаяся в обращении на территории Кыргызской Республики, по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, указанным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

14. Требования к сырью и другим компонентам (ингредиентам), используемым при изготовлении винодельческой продукции, должны регулироваться соответствующим Техническим регламентом.

15. Требования к применяемым пищевым добавкам, технологическим вспомогательным средствам, их количественное нормирование и показатели безопасности должны регулироваться соответствующим Техническим регламентом.

16. Требования к воде, используемой при производстве винодельческой продукции, должны регулироваться соответствующим Техническим регламентом.

17. Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве винодельческой продукции, осуществляется в условиях, предотвращающих их порчу и загрязнение.

18. Используемое технологическое оборудование, тара и укупорочные средства должны обеспечивать безопасность винодельческой продукции.

19. При производстве винодельческой продукции, с учетом технологии производства отдельных ее видов используются следующие технологические приемы и технологические средства:

1) увеличение естественного содержания сахара в винограде до его сбора с помощью технологических приемов;

2) выборка: отбор здоровых, зрелых гроздей винограда, фруктов и отделение незрелых (зеленых), поврежденных или гнилых;

3) увеличение содержания сахара в собранном винограде увяливанием, криоэкстракцией, с помощью отбора наиболее зрелых гроздей, частей грозди и ягод винограда;

4) частичное обезвоживание фруктов в целях повышения их сахаристости;

5) концентрирование виноградного или фруктового сусла обратным осмосом;

6) частичное обезвоживание виноградного или фруктового сусла под вакуумом или при атмосферном давлении;

7) углекислотная мацерация: помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу двуокиси углерода в закрытом резервуаре;

8) дробление (измельчение): разрыв кожицы ягод винограда, фруктов и их дробление для извлечения сока;

9) частичное или полное отделение гребней от винограда до начала брожения;

10) настаивание виноградного или фруктового сусла на мезге;

11) стекание: отделение сока от мезги до прессования;

12) прессование;

13) осветление с использованием физических методов;

14) осветление с использованием одного или нескольких следующих технологических веществ:

а) пищевого желатина;

б) рыбьего клея;

в) казеина и казеината калия;

- г) альбумина и (или) лактальбумина;
- д) бентонитовой глины;
- е) диоксида кремния в виде геля или коллоидного раствора;
- ж) каолина;
- з) танина;
- и) пектолитических ферментов;
- к) ферментного препарата бета-глюконазы;

л) уреазы;

15) спиртовое брожение;

16) использование винных дрожжей;

17) использование с целью ускорения роста дрожжей:

а) диаммонийфосфата или сульфата аммония;

б) сульфита аммония или бисульфита аммония;

в) дихлоргидрата тиамин;

18) использование препаратов из дрожжевых оболочек;

19) снятие с осадка;

20) выдержка;

21) переливка;

22) доливка;

23) использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия.

Максимальное содержание общего диоксида серы в продукте: в столовых полусухих, столовых полусладких и столовых сладких винах - 250 мг/дм³, в остальных - 200 мг/дм³;

24) удаление диоксида серы с использованием физических методов;

25) аэрация или добавление кислорода;

26) термическая обработка;

27) центрифугирование и фильтрование с использованием или без использования инертной фильтрующей добавки, при условии, что при ее использовании не остается нежелательных остатков в обрабатываемом продукте;

28) использование двуоксида углерода или аргона или азота, по отдельности или их смеси, с целью создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха;

29) обработка белых сусел и молодых белых вин в стадии сбразивания, белых вин, виноградного сусла, предназначенного для приготовления ректификованного концентрированного виноградного сусла с использованием древесного активированного угля для целей виноделия;

30) использование сорбиновой кислоты или сорбата калия. Максимальное содержание сорбиновой кислоты в продукте - 200 мг/дм³;

31) использование винной кислоты для подкисления;

32) использование для кислотопонижения одного или нескольких из следующих веществ:

а) нейтрального тартрата калия;

б) бикарбоната калия;

в) карбоната кальция, содержащего, при необходимости, незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты;

г) тартрата кальция;

д) винной кислоты;

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

33) использование дрожжей рода *Schizosaccharomyces* для биологического кислотопонижения;

34) использование поливинилполипирролидона;

35) использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидон;

36) использование молочных бактерий в виде винной суспензии;

37) добавление лизоцима;

38) использование ионообменных смол;

39) использование в винах в количествах, не превышающих 5%, свежих, доброкачественных и неразбавленных дрожжевых осадков;

40) барботирование с использованием аргона или азота;

41) добавление двуокиси углерода;

42) добавление L-аскорбиновой кислоты. Максимальное содержание аскорбиновой кислоты в продукте - 250 мг/дм³;

43) добавление лимонной кислоты с целью стабилизации или подкисления.

Максимальное содержание лимонной кислоты в вине - 1,0 г/дм³;

44) обработка продукции с целью стабилизации к помутнениям:

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

б) добавление метавинной кислоты;

- в) использование гуммиарабика;
 - г) использование DL-винной кислоты, называемой также рацемической кислотой, или ее нейтральной соли калия с целью осаждения излишка кальция;
 - д) добавление для ускорения выпадения в осадок винного камня битартрата калия, тартрата кальция;
 - е) обработка методом электродиализа для обеспечения виннокислой стабилизации вина;
 - 45) использование сульфата меди для устранения в вине дефекта вкуса или запаха;
 - 46) добавление карамелизованного сахара с целью усиления цвета;
 - 47) обогащение;
 - 48) спиртование: добавление ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, или ректифицированного винного спирта, или ректифицированного виноградного спирта, или винного спирта, или ректифицированного фруктового спирта, или винного дистиллята, или фруктового дистиллята или медового дистиллята;
 - 49) купажирование, ассамбляж, эгализация;
 - 50) подслащивание: использование при производстве винодельческой продукции сахаросодержащих продуктов;
 - 51) использование воды в технологических процессах производства винных напитков, винных коктейлей, фруктовых и медовых вин;
 - 52) ароматизация: использование натуральных или идентичных натуральным ароматизирующих и вкусовых веществ при изготовлении отдельных видов винодельческой продукции;
 - 53) приготовление вина наливом особого типа под дрожжевой пленкой;
 - 54) формирование пенистых и игристых свойств игристого вина при его изготовлении бутылочным способом (классический метод);
 - 55) формирование пенистых и игристых свойств игристого вина при его изготовлении периодическим резервуарным способом или резервуарным способом в непрерывном потоке (резервуарный метод);
 - 56) перегонка (дистилляция) столового вина наливом и (или) ректификация столового вина наливом, спиртованного винным дистиллятом, сброженного виноградного сусла, сброженного фруктового сусла, сброженного фруктового сусла, спиртованного фруктовым дистиллятом, сброженного медового сусла, выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, сброженного изюма;
 - 57) фракционная перегонка столового вина наливом, сброженного виноградного сусла с целью изготовления коньячного дистиллята;
 - 58) фракционная перегонка сброженного яблочного сусла с целью получения кальвадосного дистиллята;
 - 59) фракционная перегонка сброженного фруктового сусла или сброженного фруктового сусла, спиртованного фруктовым дистиллятом, или столового фруктового вина наливом с целью изготовления фруктового дистиллята.
20. При производстве винодельческой продукции запрещается использование сортов винограда, не относящихся к виду *Vitis vinifera* (виноград культурный виноносный) или не происходящих от скрещивания сортов винограда вида *Vitis vinifera* с сортами других видов рода *Vitis* (виноград культурный).
- При производстве вин с наименованием по происхождению запрещается использование сортов винограда, не относящихся к виду *Vitis vinifera* (виноград культурный виноносный).

21. Минимально допустимая объемная доля этилового спирта в столовом вине географического наименования должна составлять 9,5%, в столовом вине с наименованием по происхождению - 10,5%.

22. Полусухие, полусладкие и сладкие столовые вина изготавливаются путем добавления к столовому вину наливом концентрированного виноградного сусла и (или) ректифицированного концентрированного виноградного сусла, и (или) виноградного сусла, или производятся прекращением спиртового брожения при требуемой массовой концентрации сахаров. Последние относятся к природно-полусухим, природно-полусладким или природно-сладким столовым винам.

23. Полусухое, полусладкое и сладкое столовое вино с наименованием по происхождению изготавливают только прекращением спиртового брожения при требуемой массовой концентрации сахара.

24. Столовые медовые полусухие, полусладкие и сладкие вина изготавливаются прекращением спиртового брожения медового сусла при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием (купажированием) сухого столового медового вина с медом, или концентрированным виноградным суслом или концентрированным фруктовым соком.

25. Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, выраженная в граммах на дециметр кубический (г/дм³), для всех видов винодельческой продукции должна соответствовать требованиям технологической документации для соответствующего вида винодельческой продукции.

26. Массовая концентрация титруемых кислот, выраженная в граммах на дециметр кубический (г/дм³), для виноградных, фруктовых и медовых вин должна соответствовать требованиям технологической документации для соответствующего вида винодельческой продукции и быть не ниже 3,0.

27. Массовая доля летучих кислот, выраженная в граммах на дециметр кубический (г/дм³), должна соответствовать требованиям технологической документации для соответствующего вида винодельческой продукции и быть не более:

1) в пересчете на уксусную кислоту:

- 0,8 – для белых игристых вин;

- 1,0 – для вин белых и розовых натуральных, игристых розовых и красных;

- 1,2 – для вин красных натуральных, ординарных столовых, вин особого типа и остальных специальных (крепленых вин), ликерных вин;

- 1,5 – для вин, полученных из заизюмленного и пораженного благородной гнилью винограда, и для медовых вин;

2) в пересчете на яблочную кислоту:

- 1,4 – для сладких фруктовых вин;

- 1,3 – для остальных фруктовых вин.

28. Фракционную перегонку столового вина наливом и фруктового столового вина наливом для производства коньячного, кальвадосного или фруктового дистиллята осуществляют до 1 июня следующего за урожаем года.

29. Столовое вино наливом или столовое фруктовое вино наливом, не перекурненное до 1 июня, спиртуют соответственно молодым коньячным дистиллятом или невыдержанным фруктовым дистиллятом до содержания объемной доли этилового спирта от 18,0% до 24,0% и перерабатывают до урожая следующего года.

30. Срок выдержки коньяков бренди, кальвадосов, фруктовых бренди определяется сроком выдержки среднего коньячного дистиллята, винного дистиллята, кальвадосного дистиллята, фруктового дистиллята соответственно, входящего в купаж.

31. Добавление воды при производстве винодельческой продукции: столовых вин, крепленых вин, ликерных вин, ароматизированных вин, игристых вин, шампанского, газированных вин, жемчужных (игристых, шампанского, газированных) вин не допускается.

32. Добавление пищевых красителей при производстве винодельческой продукции не допускается, за исключением винных напитков и винных коктейлей.

33. Использование при производстве винодельческой продукции ароматизирующих и вкусовых веществ, за исключением ароматизированных вин, ароматизированных фруктовых вин, крепких виноградных и медовых напитков, винных напитков и винных коктейлей, запрещается.

34. В винных коктейлях натуральных разрешается использовать натуральные ароматизирующие и (или) натуральные вкусовые вещества, натуральные пищевые красители.

35. Запрещается использование сахаросодержащих продуктов (отдельно или в любой комбинации) при производстве винодельческой продукции за исключением:

- 1) столовых полусухих, полусладких и сладких вин, изготовленных купажным методом;
- 2) ароматизированных вин,
- 3) игристых вин, шампанского;
- 4) фруктовых вин;
- 5) низкоалкогольных фруктовых вин;
- 6) фруктовых игристых вин;
- 7) коньяка, бренди;
- 8) кальвадоса, фруктового бренди;
- 9) виноградной водки;
- 10) крепких виноградных и фруктовых напитков;
- 11) фруктовой водки;
- 12) медовых вин;
- 13) крепких медовых напитков;
- 14) медовой водки;
- 15) винных напитков и винных коктейлей.

36. Использование фруктов, меда и продуктов их переработки в производстве винодельческих продуктов из винограда, а также использование винограда, меда и продуктов их переработки в производстве винодельческой продукции из фруктов, за исключением продукта «фрукты в вине» и смешанных продуктов, не допускается.

37. Использование ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья запрещается при производстве: всех видов столовых виноградных, фруктовых и медовых вин; игристых виноградных и фруктовых вин; газированных виноградных, фруктовых и медовых вин; низкоалкогольных фруктовых вин; ликерных вин; коньяка, бренди; кальвадоса, фруктового бренди; виноградной, фруктовой и медовой водок.

38. Не допускается добавление винного, коньячного, виноградного, фруктового и кальвадосного дистиллятов, виноградного винного и фруктового спиртов, а также продуктов, изготовленных с их

использованием, при производстве: всех видов столовых виноградных, фруктовых и медовых вин; игристых виноградных и фруктовых вин; газированных виноградных, фруктовых и медовых вин; низкоалкогольных фруктовых вин. Для игристых вин допускается использование коньячного или винного дистиллята в экспедиционном ликере.

39. Розлив винодельческой продукции, содержащей двуокись углерода в стеклянную тару, не выдерживающую без разрушения внутреннее гидростатическое давление, не допускается.

40. При производстве винодельческой продукции допускается использование новых технологических операций, приемов и способов обработки, а также пищевых ингредиентов, добавок, разрешенных законодательством Кыргызской Республики для использования в производстве винодельческой продукции.

41. В процессах производства винодельческой продукции используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные уполномоченным органом в области здравоохранения к применению в пищевой промышленности.

Присутствие моющих и дезинфицирующих средств в готовой винодельческой продукции не допускается.

42. Упаковка винодельческой продукции должна быть герметичной.

43. Потребительская тара и укупочные средства должны обеспечивать безопасность винодельческой продукции в течение всего периода обращения на рынке и изготавливаться из материалов, разрешенных уполномоченным органом в области здравоохранения для контакта с данным видом продукции.

44. Маркировка винодельческой продукции должна соответствовать требованиям, установленным в соответствующем Техническом регламенте в области маркировки пищевых продуктов, а также дополнительным требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

45. Информация для потребителя винодельческой продукции должна содержать:

1) наименование продукции с учетом следующих требований:

а) для продукции выдержанной, коллекционной, географического наименования или с наименованием по происхождению делают соответствующее указание. В отдельных случаях в географическое наименование и наименование по происхождению может входить название страны происхождения продукции;

б) для вин географического наименования или с наименованием по происхождению дополнительно указывают: наименование географической местности производств, сорт (сорта) винограда, год урожая;

в) для столового вина географического наименования и с наименованием по происхождению при маркировании слово столовое допускается не применять;

г) для сортовых вин дополнительно указывают сорт (сорта) винограда, из которого они изготовлены;

д) для вина особого типа дополнительно указывают его тип (например, «портвейн», «мадера», «херес»);

е) для фруктовых вин, изготовленных из восстановленного концентрированного сока, указывается: «Приготовлено из восстановленного фруктового концентрированного сока». Для видовых фруктовых вин (за исключением сидра), крепких фруктовых напитков, фруктовых водок, фруктового бренди изготовитель обязан указывать вид фруктов, из которых они изготовлены;

ж) для коньяков, бренди, кальвадосов, выдержанных фруктовых бренди необходимо указывать срок их выдержки;

2) наименование и местонахождение изготовителя продукции (юридический адрес, включая страну, а, при несовпадении с юридическим адресом - дополнительно адрес производства);

3) наименование и местонахождение организации зарегистрированной в Кыргызской Республике и уполномоченной иностранным изготовителем (продавцом) на принятие претензий от потребителей;

4) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

5) информацию, позволяющую идентифицировать партию, к которой относится винодельческая продукция, дату ее розлива;

6) номинальный объем;

7) объемную долю этилового спирта (в% об.);

8) массовую концентрацию сахаров - для специальных вин, специальных фруктовых вин, медовых вин, винных напитков, винных коктейлей;

9) наименование по содержанию сахара - для столовых виноградных, фруктовых и медовых вин ненасыщенных двуокисью углерода и газированных, а также для низкоалкогольных фруктовых вин и сидров - «сухое», «полусухое», «полусладкое»; для игристых виноградных и фруктовых вин – «брют», «сухое», «полусухое», «полусладкое», «сладкое»; для ароматизированных виноградных и фруктовых вин – «экстра сухое», «сухое», «полусухое», «полусладкое», «сладкое».

Разрешается в этих видах продукции дополнительно указывать массовую концентрацию сахаров;

10) условия хранения;

11) срок годности для винодельческой продукции, объемная доля этилового спирта в которой менее 8,5%, в случае, если он ограничен изготовителем;

12) наименования пищевых добавок, использованных в производстве продукции; сведения о наличии компонентов, полученных с использованием генно-модифицированных организмов, (при наличии);

13) при содержании общего диоксида серы в количестве, превышающем 10 мг/л, делается следующее указание «Содержит диоксид серы» или содержит сульфиты.

Количественное содержание диоксида серы в продукте на этикетке не указывается;

14) надпись, предупреждающую о вреде чрезмерного употребления продукции для здоровья человека, а также информацию об имеющихся противопоказаниях к ее употреблению.

46. Разрешается дополнительно указывать перечень ингредиентов, используемых для производства: ароматизированных вин, ароматизированных фруктовых вин, ароматизированных медовых вин; крепких винных виноградных, фруктовых и медовых напитков; виноградных и фруктовых водок, винных напитков и винных коктейлей;

47. Допускаются дополнительные надписи информационного и рекламного характера, а также штриховой код продукции.

Экспортируемая продукция маркируется штриховыми кодами в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

48. При транспортировании винодельческой продукции наливом информация для приобретателей, наносимая на транспортную тару, должна содержать:

1) наименование и адрес изготовителя (лица, выполняющего функции иностранного изготовителя, продавца);

2) наименование винодельческой продукции;

3) масса (брутто, нетто), транспортной тары или объем продукции;

4) номера партии;

5) номер каждой единицы транспортной тары;

6) условия хранения и транспортирования.

Указанную информацию наносят непосредственно на поверхность транспортной тары или на ярлык, наклеиваемый на ее боковую поверхность или прикрепляемый иным способом.

49. Групповая упаковка винодельческой продукции в стеклянных (или) керамических бутылках дополнительно должна включать манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

50. Винодельческая продукция, соответствие которой подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируется знаком соответствия настоящему Техническому регламенту, устанавливаемому Правительством Кыргызской Республики.

51. Изображение знака соответствия вносится в сопроводительную документацию и (или) наносится на транспортную упаковку.

52. Изображение знака соответствия устанавливает Правительство Кыргызской Республики.

53. Способы и место нанесения знака соответствия Техническому регламенту определяет изготовитель продукции самостоятельно.

54. Применение знака соответствия Техническому регламенту к винодельческой продукции, соответствие которой требованиям Технического регламента не подтверждено, не допускается.

55. Наименование продукции, указание географического наименования или наименования по происхождению (при наличии), страна происхождения, объемная доля этилового спирта, номинальный объем, наименование и место нахождения изготовителя должны отображаться на этикетке четкими буквами, хорошо выделяться на фоне, на котором они напечатаны, и быть легко читаемыми.

56. При невозможности нанесения всего объема необходимой информации на этикетку, контрэтикетку и другие элементы оформления потребительской тары, часть информации, за исключением подпунктов 1), 2), 4) – 12) пункта 45 может быть размещена на листе-вкладыше или на ярлыке, прикрепленном к каждой единице потребительской тары. В этом случае на этикетке должна присутствовать запись «дополнительная информация - см. вкладыш» или «дополнительная информация - см. ярлык»;

57. Информация на потребительской и транспортной таре должна излагаться на государственном и официальном языках Кыргызской Республики, быть однозначно понимаемой, полной и достоверной и не вводить потребителей в заблуждение.

58. Средства и способы нанесения информации должны обеспечивать ее сохранность при транспортировке, хранении и реализации винодельческой продукции.

59. Хранение, транспортирование и реализация винодельческой продукции должны обеспечивать ее безопасность и соответствие положениям настоящего Технического регламента в течение всего срока обращения на рынке.

60. Сроки годности и условия хранения винодельческой продукции устанавливает изготовитель в установленном порядке.

Сроки годности и условия хранения должны быть установлены таким образом, чтобы при хранении, в соответствии с установленными условиями, винодельческая продукция не приобретала опасных для здоровья человека свойств.

61. Транспортирование упакованной винодельческой продукции осуществляется в пригодных для этих целей крытых транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем винодельческой продукции.

62. Транспортирование винодельческой продукции наливом должно осуществляться в танкерах, бочках, цистернах, предназначенных для ее перевозки, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

63. Транспортные средства и помещения для хранения винодельческой продукции должны регулярно подвергаться механической чистке, мойке и при необходимости дезинфекции.

64. Розничная продажа винодельческой продукции наливом, за исключением молодого вина, запрещается.

65. Не допускается реализация винодельческой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента.

66. В случае если осуществляется реализация винодельческой продукции, часть информации о которой размещается на листках- вкладышах или ярлыках, прилагаемых к упаковке указанной продукции, продавец обязан довести такую информацию до потребителей любым доступным способом.

67. Лица, осуществляющие хранение, транспортирование и реализацию винодельческой продукции, обязаны соблюдать условия ее хранения и транспортирования, установленные изготовителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, продавцом) продукции и указанные в виде информации на потребительской таре и (или) этикетке и (или) ярлыке, и (или) листе-вкладыше, а также в сопроводительных документах.

68. При обнаружении несоответствия условий хранения, транспортирования или реализации винодельческой продукции требованиям настоящего Технического регламента всю ответственность за негативные последствия в отношении этой продукции несет лицо, допустившее это несоответствие.

69. Утилизация винодельческой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в порядке, определенном соответствующим Техническим регламентом.

Глава 4. Требования безопасности процессов производства

70. Изготовитель винодельческой продукции обеспечивает пожарную, санитарно-эпидемиологическую и экологическую безопасность производственных зданий и сооружений, оборудования и территорий в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

71. Производство винодельческой продукции должно осуществляться в соответствии с технологической документацией (технологические регламенты, технологические инструкции, правила), разработанной и утвержденной изготовителем в установленном порядке.

72. Изготовитель обеспечивает безопасность процессов производства и обращения винодельческой продукции в соответствии с требованиями, установленными настоящим Техническим регламентом.

73. Обеспечение безопасности винодельческой продукции при ее производстве и обращении основывается на следующих принципах:

1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий производства винодельческой продукции осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений в осуществлении технологии производства продукции, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность такой продукции;

2) проведение контроля безопасности продукции средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту этого контроля;

3) проведение контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, используемыми при производстве винодельческой продукции (входного контроля), а также контроля за продукцией на этапах технологического процесса ее производства и готовой продукцией;

4) проведение контроля за функционированием технологического оборудования;

- 5) соблюдение условий хранения и транспортирования продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о технологических приемах производства продукции и ее контроле в технологических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем продукции;
- 7) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом;
- 8) выбор способов соблюдения работниками организаций, осуществляющих деятельность по производству винодельческой продукции, правил личной гигиены на каждом этапе и (или) участке технологического процесса производства такой продукции в целях обеспечения ее безопасности;
- 9) выбор графиков и режимов уборки, санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции производственных помещений.
74. Требования к физико-химическим показателям винодельческой продукции определенного вида и к технологическим процессам ее производства, устанавливаемые в стандартах организаций и в контрактах (договорах) на поставку в Кыргызскую Республику винодельческой продукции иностранных изготовителей, должны быть не ниже соответствующих требований национальных стандартов и правил на этот вид продукции, действующих на территории Кыргызской Республики, в результате применения которых, на добровольной основе, обеспечивается соответствие винодельческой продукции требованиям настоящего Технического регламента.
75. Реализация принципов и правил осуществляется путем внедрения на предприятии (по выбору) собственной, международной и (или) национальной стандартизированной системы управления и обеспечения безопасности выпускаемой винодельческой продукции.
76. Требования безопасности к производственным помещениям, сооружениям и их расположению, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению, требования к бытовым помещениям, накоплению и удалению отходов должны отвечать требованиям, установленным соответствующим Техническим регламентом в области гигиены производства пищевых продуктов.
77. Технологическое оборудование, инвентарь и винодельческие технологические резервуары, используемые при производстве винодельческой продукции, должны быть изготовлены из материалов или покрыты материалами, разрешенными органами здравоохранения для контакта с данным видом продукции, которые не выделяют токсичных веществ и обеспечивают безопасность винодельческой продукции. Поверхности оборудования и инвентаря, которые непосредственно контактируют с продукцией, должны быть гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся материалов, устойчивых к воздействию коррозии.
78. Конструкция и исполнение оборудования и инвентаря должны давать возможность производить их санитарную обработку и дезинфекцию.

Глава 5. Оценка соответствия винодельческой продукции

79. Винодельческую продукцию, изготавливаемую в Кыргызской Республике и ввозимую на ее территорию, допускается размещать на внутреннем рынке только при условии ее соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.
80. Оценка соответствия винодельческой продукции требованиям настоящего Технического регламента проводят в формах:
- 1) производственного контроля;
 - 2) декларирования соответствия;
 - 3) государственного надзора.
81. Физические или юридические лица, осуществляющие производство винодельческой продукции, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического

регламента на каждом этапе технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

82. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

83. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) контролируемые параметры технологических процессов;
- 2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении винодельческой продукции на соответствие требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом;
- 3) графики и режимы, санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;
- 4) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;
- 5) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;
- 6) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой продукции;
- 7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и персонала;
- 8) процедуры отзыва продукции из обращения;
- 9) перечень мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью людей, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
- 10) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля;
- 11) перечень других мероприятий, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

84. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации изготавливаемой продукции.

85. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний винодельческой продукции на соответствие требованиям настоящего Технического регламента. Испытание проводится в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от формы собственности. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

86. Декларирование соответствия винодельческой продукции осуществляется заявителем путем принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

87. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие винодельческой продукции, установленным обязательным требованиям.

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

- 1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии винодельческой продукции на основании собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию,

самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия винодельческой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии винодельческой продукции на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны. При этом, в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой винодельческой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента качества собственного производства винодельческой продукции.

88. Сертификат системы менеджмента качества может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия винодельческой продукции.

89. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности.

90. В качестве доказательной базы могут использоваться:

1) техническая документация;

2) результаты собственных испытаний и измерений;

3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;

4) документы, предусмотренные для винодельческой продукции нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными государственными органами (гигиенические заключения, заключения о пожарной безопасности и др.);

5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой винодельческой продукции положениям настоящего Технического регламента.

91. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска винодельческой продукции или срока реализации партии винодельческой продукции.

92. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретного вида винодельческой продукции или группы однородной винодельческой продукции, выпускаемой одним изготовителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной винодельческой продукции оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, или дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

93. Принятая декларация о соответствии винодельческой продукции положениям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемым Правительством Кыргызской Республики в установленном порядке.

94. Государственный надзор за соблюдением положений Технического регламента осуществляют на стадии производства и обращения винодельческой продукции специально уполномоченным органом по государственному надзору, в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

95. Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Кыргызской Республики.

96. Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при производстве продукции обеспечивают физические и юридические лица, осуществляющие ее производство, обязанные создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе

производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Декларирование соответствия винодельческой продукции, предусмотренное в настоящем Техническом регламенте, осуществляется до момента внедрения производителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем винодельческую продукцию.

97. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний ввозимой винодельческой продукции признаются в соответствии с международными договорами и межгосударственными соглашениями, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

Глава 6. Ответственность за несоответствие винодельческой продукции требованиям настоящего Технического регламента

98. За нарушение положений настоящего Технического регламента изготовитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

99. В случае неисполнения предписаний специально уполномоченного органа по государственному надзору, определяемого Правительством Кыргызской Республики, об устранении выявленных нарушений при осуществлении процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации, нарушений положений технических регламентов изготовитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

100. Возмещение вреда, связанного с неисполнением положений настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

При этом изготовитель (продавец) должен принять меры в целях недопущения причинения вреда другим людям, их имуществу, окружающей среде в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

101. Обязанность изготовителя (продавца) по возмещению вреда не может быть ограничена договором или односторонним заявлением, заключенным до возникновения оснований для возмещения.

Соглашения или заявления об ограничении ответственности, заключенные до возникновения права на возмещение, ничтожны.

102. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов и перевозка их к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

Глава 7. Заключительные положения

103. До вступления в силу настоящего Технического регламента винодельческая продукция, производимая на территории Кыргызской Республики и импортируемая в Кыргызскую Республику, должна соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики.

104. Документы, подтверждающие соответствие (сертификат соответствия), полученные заявителем до вступления в силу настоящего Технического регламента, являются действительными до окончания срока их действия.

105. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие в сфере безопасности винодельческой продукции, применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

Приложение 1

Показатели безопасности винодельческой продукции

Виды винодельческой продукции	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
Токсичные элементы:			
Все виды винодельческой продукции	свинец	мг/кг	0,3
	мышьяк	мг/кг	0,2
	кадмий	мг/кг	0,03
	ртуть	мг/кг	0,005
Радионуклиды:			
Все виды винодельческой продукции	цезий - 137	Бк/л	70
	стронций - 90	Бк/л	100
Метиловый спирт			
Кыргызский коньяк, коньяк, бренди, кальвадос, фруктовый бренди, виноградная водка, крепкий виноградный напиток, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка		г/дм ³	1,0

Приложение 2

Допустимые концентрации примесей

Наименование показателя	Норма
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100см ³ безводного спирта:	
- коньяк, кыргызский коньяк, коньячный дистиллят;	170,0 - 500,0
- бренди, кальвадос, крепкий виноградный напиток, крепкий фруктовый напиток, винный дистиллят, фруктовый дистиллят, кальвадосный дистиллят	100,0 – 450,0
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/ 100 см ³ безводного спирта:	

Наименование показателя	Норма
- коньяк, кыргызский коньяк, коньячный дистиллят, бренди, кальвадос, крепкий виноградный напиток, крепкий фруктовый напиток, винный дистиллят, фруктовый дистиллят, кальвадосный дистиллят	5,0 – 50,0
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг /100 см ³ безводного спирта:	
- коньяк, кыргызский коньяк, коньячный дистиллят, бренди, кальвадос, крепкий виноградный напиток, крепкий фруктовый напиток, винный дистиллят, фруктовый дистиллят	50,0 – 270,0
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту мг /100 см ³ безводного спирта:	
- коньяк, кыргызский коньяк – трехлетний, четырехлетний, пятилетний;	20,0 – 200,0
- коньяк, кыргызский коньяк – «КВ», КВВК», «КС», «ОС»;	60,0 – 200,0
- бренди, кальвадос, крепкий виноградный напиток, крепкий фруктовый напиток;	20,0 – 200,0
- коньячный дистиллят молодой, винный дистиллят, фруктовый дистиллят, кальвадосный дистиллят, не более;	80,0
- коньячный дистиллят выдержанный, не более	250,0
Массовая концентрация фурфурола мг /100 см ³ безводного спирта, не более:	
- коньячные спирты (молодые и выдержанные), винный дистиллят, фруктовый дистиллят, кальвадосный дистиллят	3,0
Массовая концентрация железа мг/дм ³ , не более:	
- коньяк, кыргызский коньяк, бренди, кальвадос, крепкий виноградный напиток, крепкий фруктовый напиток, винный дистиллят, фруктовый дистиллят,	

Наименование показателя	Норма
коньячный спирт (молодой и выдержанный)	
	1,5
Массовая концентрация меди мг/дм ³ , не более:	
- коньячные дистилляты (молодые и выдержанные), винный дистиллят, кальвадосный дистиллят, фруктовый дистиллят	8,0
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм ³ , не более:	
- коньячный спирт молодой, винный дистиллят, фруктовый дистиллят, кальвадосный дистиллят;	45,0
- коньячный спирт выдержанный	40,0
Массовая концентрация летучих кислот, в пересчете на уксусную, г/дм ³ , не более:	
- для белых игристых вин;	
	0,8
- для вин белых и розовых натуральных, игристых розовых и красных;	1,0
- для вин красных натуральных, вин ординарных столовых, вин особого типа и остальных специальных (крепленых) вин, ликерных вин;	1,2
- для вин, полученных из заизюмленного и пораженного благородной гнилью винограда, и для медовых вин.	1,5
Массовая концентрация летучих кислот, в пересчете на яблочную кислоту г/дм ³ , не более:	
- для сладких фруктовых вин;	1,4
- для остальных фруктовых вин	1,3
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм ³ , не более:	
- в столовых полусухих, столовых полусладких и столовых сладких винах;	250,0
- в остальных винах;	200,0
в том числе свободной, мг/дм ³ , не более	20,0

