

Правительство Республики Таджикистан

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

О Техническом регламенте "Безопасность алкогольной продукции"

В соответствии со [статьей 8](#) Закона Республики Таджикистан "О техническом нормировании" Правительство Республики Таджикистан постановляет:

1. Утвердить [Технический регламент](#) "Безопасность алкогольной продукции" (прилагается).

2. Министерству промышленности и новых технологий Республики Таджикистан совместно с соответствующими министерствами и ведомствами принять необходимые меры по реализации настоящего технического регламента.

3. Настоящее постановление ввести в действие по истечении шести месяцев после официального опубликования.

Председатель

Правительства Республики Таджикистан Эмомали Рахмон

г. Душанбе,

от 30 июня 2021 года, №270

Приложение
к постановлению Правительства
Республики Таджикистан
от 30 июня 2021 года, №270

Технический регламент "Безопасность алкогольной продукции"

*Технический регламент

Приложение
к постановлению Правительства
Республики Таджикистан
от 30 июня 2021 года, №270

Технический регламент
«Безопасность алкогольной продукции»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Технический регламент «Безопасность алкогольной продукции» (далее - Технический регламент), устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к алкогольной продукции, выпускаемой в обращение на территории Республики Таджикистан, связанные с ними процессами производства, хранения, перевозки реализации и утилизации и требования к маркировке и упаковке алкогольной продукции для обеспечения ее

свободного перемещения на территории Республики Таджикистан.

2. Технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей алкогольной продукции относительно ее назначения и безопасности.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

3. Технический регламент распространяется на алкогольную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Республики Таджикистан. Объектами технического регулирования Технического регламента являются:

- алкогольная продукция;
- процессы производства, хранения, транспортировки, реализации и использования отходов в зависимости от потребности в алкоголе.

4. Технический регламент не распространяется на:

- алкогольную продукцию, следующую транзитом через территорию Республики Таджикистан;

- алкогольную продукцию, произведенную в научных целях;
- алкогольную продукцию, произведенную физическими лицами для личного пользования без цели ее последующей реализации на территории Республики Таджикистан;

- алкогольную продукцию, поставляемую на экспорт по внешнеторговым договорам за пределы территории Республики Таджикистан;

- продукцию, содержащую этиловый спирт, в соответствии с перечнем согласно приложению 1.

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

5. Для целей применения Технического регламента используются следующие термины и понятия:

1) алкогольная продукция - пищевая продукция, изготовленная без использования или с использованием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, за исключением продукции, включенной в перечень, предусмотренный приложением 1 к Техническому регламенту. Алкогольная продукция подразделяется на такие виды, как этиловый спирт, спиртные напитки, слабоалкогольные напитки, винодельческая продукция, дистилляты, пивоваренная продукция, медоваренная продукция, спиртосодержащая пищевая продукция;

2) алкогольная продукция наливом - алкогольная продукция, помещенная в производственную или транспортную тару (в емкостное оборудование, в том числе бочки, резервуары, железнодорожные и автомобильные цистерны, флекситанки и аналогичное оборудование, предназначенная для перевозки (транспортирования) различными видами транспорта), предназначенная для розлива в потребительскую упаковку или производства других видов

алкогольной продукции либо иной продукции и не подлежащая реализации потребителю как готовый продукт до ее розлива или переработки при производстве другой алкогольной продукции либо иной продукции;

3) винодельческая продукция - алкогольная продукция:

- изготовленная в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда либо фруктов, сусла виноградного, сусла фруктового;

- изготовленная с последующей перегонкой продуктов брожения и выдержкой или без выдержки;

- изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, фруктов либо сусла виноградного, сусла фруктового с добавлением одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята виноградного происхождения, дистиллята винного, дистиллята фруктового, в том числе ректификованных, сахаросодержащих продуктов, вкусовых веществ, пищевых добавок, ароматизаторов, диоксида углерода, воды, указанных в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ).

- для производства винодельческой продукции по перечню согласно приложению 3 разрешено использование технологических операций и технологических средств, указанных в таблице 10 приложения 3 к Техническому регламенту;

4) дистиллят - алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта более 52 процентов, полученная простой или фракционированной дистилляцией (перегонкой) или ректификацией сброженного сусла, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых осадков, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции. Дистиллят применяется для производства алкогольной продукции, в том числе винодельческой продукции, и может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен;

5) медоваренная продукция - алкогольная продукция, произведенная из мёда без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта, сахара, дистиллята медового, дистиллята фруктового, концентрированного фруктового сока, диоксида углерода, свежих сусел фруктовых, спиртованных фруктовых соков, натуральных вкусоароматических веществ и препаратов и имеющая преобладающие аромат и вкус меда;

б) пивоваренная продукция - алкогольная продукция, произведенная из пивоваренного сырья и (или) пива без добавления или с добавлением плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматизаторов, без добавления этилового спирта;

7) слабоалкогольные напитки - алкогольная продукция с содержанием этилового спирта (крепостью) в готовой продукции менее 7 процентов, произведенная без использования или с использованием ректификованного этилового спирта и (или) спиртосодержащей пищевой продукции,

подготовленной (исправленной) воды или минеральной воды с общей минерализацией не более 1 г/л, содержащая ингредиенты, использование которых предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), в том числе сахаросодержащие продукты, кислоты, диоксид углерода, настои, экстракты фруктов (плодов, ягод) и зернового сырья, соки, растительное сырье, молочные продукты, мед и иные продукты пчеловодства (включая мед в сотах, прополис, забрус, маточное пчелиное молочко), соли, иные спиртные напитки, пищевые добавки, и не относящаяся к винодельческой и пивоваренной продукции;

8) спиртные напитки - алкогольная продукция, произведенная с использованием ректификованного этилового спирта, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, и (или) другой алкогольной продукции;

9) спиртосодержащая пищевая продукция - алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, представляющая собой спиртосодержащие полуфабрикаты для производства алкогольной продукции, в том числе фруктовые сброженные виноматериалы, фруктовые сброженно-спиртованные виноматериалы, сусло виноградное, сусло фруктовое спиртованное, сусла спиртованные, спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты, водно-спиртовые экстракты, концентрированные пищевые основы, пищевые ароматизаторы, иные полуфабрикаты;

10) этиловый спирт - алкогольная продукция крепостью не менее 88 процентов, представляющая собой водный раствор этанола, произведенный методом спиртового брожения сахаров и крахмалосодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей перегонкой и (или) браг ректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, содержащий сопутствующие летучие примеси, а также полученный из головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве этилового спирта, водок, ликероводочных изделий. Этиловый спирт подразделяется на этиловый спирт-сырец и ректификованный этиловый спирт. Для производства этилового спирта используется пищевое сырье, указанное в перечне согласно приложения 2;

11) категории этилового спирта из пищевого сырья:

- ректификованный этиловый спирт - этиловый спирт крепостью не менее 96 процентов, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащего сырья с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве этилового спирта из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, и содержащий сопутствующие летучие примеси;

- этиловый спирт - сырец - этиловый спирт крепостью менее 96 процентов,

изготовленный перегонкой зрелой бражки, предназначенный для производства ректификованного этилового спирта и содержащий сопутствующие летучие примеси;

12) категории спиртных напитков:

- водка - спиртной напиток крепостью от 37,5 до 56 процентов, произведенный на основе ректификованного этилового спирта и подготовленной (исправленной) воды с обработкой водно-спиртового раствора (сортировки) сорбентами с последующей фильтрацией для полной очистки и представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким, присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом;

- водка с защищенным наименованием места происхождения товара - водка, представляющая собой бесцветный водно-спиртовой раствор крепостью от 37,5 до 56 процентов с мягким, присущим водке вкусом, получаемая путем смешивания ректификованного этилового спирта из зернового сырья со специально подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем, без обработки или с обработкой сухим обезжиренным молоком, с последующим фильтрованием для полной очистки через кварцевый песок с установленным гранулометрическим составом. Допускаются ароматные спирты и спиртованные настои, получаемые из пряно-ароматического, фруктового и других видов растительного и пищевого сырья, экстракты растительного сырья, эфирные масла, вкусоароматические натуральные вещества, пищевые добавки, комплексные пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты;

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

- ликероводочные изделия - спиртные напитки крепостью от 7 до 60 процентов с содержанием сахара не более 600 г/л, представляющие собой смесь ректификованного этилового спирта, подготовленной (исправленной) воды, различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых путем переработки фруктового (плодово-ягодного) и ароматического растительного сырья с добавлением сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, бренди, лимонной кислоты и других пищевых компонентов (в том числе диоксида углерода), и приготовленные путем купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрования купажа. Допускается наличие в бутылках с ликероводочными изделиями отдельных частей растений, плодов и ягод, предусмотренных рецептурой. В производстве водок, водок с защищенным наименованием

места происхождения товара, особых водок и ликероводочных изделий запрещается использование ректифицированного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного производства;

- аперитив - ликероводочное изделие крепостью от 12 до 35 процентов с содержанием сахара не менее 50 и не более 180 г/л, изготовленное с использованием пищевых ингредиентов, придающих легкий привкус горечи;

- коктейль - ликероводочное изделие крепостью от 20 до 40 процентов с содержанием сахара не более 240 г/л, изготовленное с добавлением пищевых ингредиентов;

- бальзам - ликероводочное изделие крепостью не менее 20 процентов с содержанием общего экстракта (сухих веществ) не менее 50 г/дм³ от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленное из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения, сахарный колер;

- джин - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом можжевельника, полученный путем ароматизации водно-спиртового раствора вкусоароматическими веществами ягод можжевельника «*Juniperus communis L.*» и иными натуральными вкусоароматическими веществами, при этом аромат и вкус можжевельника должны оставаться доминирующими;

- дистиллированный джин - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом и ароматом можжевельника, полученный одно - или многократной дистилляцией смеси этилового спирта крепостью не менее 96,2 процента и подготовленной (исправленной) воды с добавлением плодов можжевельника, без добавления или с добавлением другого растительного сырья и (или) натуральных вкусоароматических веществ, без добавления или с добавлением ректифицированного этилового спирта, с последующим разбавлением (при необходимости) подготовленной (исправленной) водой, без добавления или с добавлением красителей, подсластителей и других пищевых добавок;

- сухой джин - дистиллированный джин с содержанием сахара не более 0,1 г/л, аромат которого получен исключительно с помощью редистилляции этилового спирта традиционным способом при наличии всех используемых натуральных растительных материалов (сырья), а также из дистиллята джина крепостью не менее 70 процентов без добавления красителей;

- ликер - ликероводочное изделие крепостью не менее 15 процентов, изготовленное из ректифицированного этилового спирта или из спиртных напитков с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции, вина, вкусоароматических веществ), с содержанием сахара не менее 70 г/л для вишневого ликера, изготовленного из вишневого дистиллята, или не менее 80 г/л для ликера из горечавки или подобных растений, которые являются единственным ароматическим сырьем, а также не менее 100 г/л для других ликеров. Вкусоароматические вещества не используются для фруктовых ликеров из черной смородины, вишни, малины,

ежевики, черники, цитрусовых, шелковицы, арктической ежевики, морошки, голубики, брусники, облепихи, ананаса, а также для растительных ликеров из мяты, горечавки, аниса, альпийской полыни, язвенника, лекарственных трав;

- ликер крепкий - ликер крепостью не менее 35 процентов с содержанием сахара не менее 250 г/л;

- ликер десертный - ликер крепостью менее 35 процентов с содержанием сахара не менее 100 г/л;

- ликер эмульсионный - ликер крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 150 г/л, непрозрачный, без посторонних включений, изготовленный с добавлением пищевых продуктов (в том числе молока, сливок, яиц) и пищевых ингредиентов или без них;

- ликер яичный - ликер крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 150 г/л, изготовленный из дистиллята и (или) спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц (не менее 140 г/л для готового продукта), белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных вкусоароматических веществ;

- крем - ликер крепостью не менее 15 процентов с содержанием сахара не менее 250 г/л, изготовленный из фруктового (плодово-ягодного) сырья с добавлением пищевых ингредиентов (за исключением молочных продуктов);

- пунш - ликероводочное изделие крепостью от 15 до 20 процентов с содержанием сахара не менее 300 и не более 400 г/л, изготовленное из ректифицированного этилового спирта с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья и пищевых ингредиентов;

- пунш с ромом - ликероводочное изделие, изготовленное из рома с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, настоев эфиромасличного сырья и вкусоароматических веществ;

- наливка - ликероводочное изделие крепостью от 18 до 20 процентов с содержанием сахара не менее 250 и не более 400 г/л, изготовленное из спиртованных соков, морсов с добавлением пищевых ингредиентов;

- настойка - ликероводочное изделие крепостью от 16 до 60 процентов с содержанием сахара не более 300 г/л, изготовленное с использованием пищевых ингредиентов;

- настойка горькая - настойка крепостью от 25 до 60 процентов с содержанием общего экстракта не более 30 г/л, изготовленная с использованием пищевых ингредиентов, придающих привкус горечи;

- настойка полусладкая - настойка крепостью от 20 до 40 процентов с содержанием сахара не менее 20 и не более 100 г/л;

- настойка сладкая - настойка крепостью от 16 до 29 процентов с содержанием сахара не менее 80 и не более 300 г/л;

- настойка десертная - ликероводочное изделие крепостью от 12 до 16 процентов с содержанием сахара не менее 140 и не более 300 г/л, изготовленное из полуфабрикатов с добавлением пищевых ингредиентов;

- виски - спиртной напиток крепостью не менее 40 процентов со специфическим ароматом и вкусом, изготовленный одно- или многократной

перегонкой сброженного сусла из зерна злаковых и (или) приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 процента в деревянных бочках вместимостью не более 700 л в течение не менее 3 лет и купажированием его с подготовленной (исправленной) водой без добавления или с добавлением сахарного колера;

- ром - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента со специфическими ароматом и вкусом, изготовленный путем разбавления дистиллята ромового подготовленной (исправленной) водой без выдержки или с выдержкой его в дубовой таре без добавления или с добавлением сахарного колера;

- спиртной напиток из зернового сырья - спиртной напиток крепостью от 35 до 60 процентов, изготовленный из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов без добавления или с добавлением сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, подготовленной (исправленной) воды;

13) категории слабоалкогольных напитков:

- слабоалкогольный спиртованный напиток - слабоалкогольный напиток, изготовленный с использованием питьевой или минеральной воды, ректификованного этилового спирта и (или) дистиллятов без добавления или с добавлением ингредиентов, использование которых предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), в том числе сахаросодержащих и вкусоароматических веществ;

- слабоалкогольный напиток брожения - слабоалкогольный напиток крепостью не более 6 процентов, изготовленный путем спиртового брожения сусла, полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод, фруктов, меда, их сусел и произведенный без добавления этилового спирта, а также без применения этилового спирта и продуктов, изготовленных с добавлением этилового спирта, без добавления или с добавлением диоксида углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла;

- медовуха - слабоалкогольный напиток брожения крепостью от 1,5 до 6 процентов, изготовленный путем спиртового брожения сусла, содержащего не менее 8 процентов меда, без использования или с использованием меда для подслащивания и иных продуктов пчеловодства (включая мед в сотах, прополис, забрус, маточное пчелиное молочко и др.), растительного сырья, без добавления или с добавлением натуральных сахаросодержащих веществ, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла медового;

- пуаре - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного грушевого сусла и (или) сброженного восстановленного грушевого сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате

брожения грушевого сусла до получения давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20°C;

- сидр - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного яблочного сусла и (или) сброженного восстановленного яблочного сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения яблочного сусла до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20°C;

- сидр ароматизированный - сидр, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

- сидр фруктовый - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20°C;

- сидр фруктовый ароматизированный - сидр фруктовый, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

14) категории винодельческой продукции:

- вино - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 процента (за исключением вина с защищенным географическим указанием или вина с защищенным наименованием места происхождения товара) до 18 процентов (за исключением столового вина), изготовленная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, сусла виноградного без добавления ректификованного этилового спирта, а также без добавления (за исключением столового вина) сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного. Вино с защищенным географическим указанием или вино с защищенным наименованием места происхождения товара может иметь объемную долю этилового спирта не менее 4,5 процента объема готовой продукции. Объемная доля этилового спирта в столовом вине не должна превышать 17 процентов объема готовой продукции. Обогащение или подслащивание допускается только при производстве столового вина. При обогащении или подслащивании добавление сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного осуществляется в количестве, которое может увеличить объемную долю этилового спирта в готовой продукции не более чем на 4 процента. При производстве столового вина обогащение осуществляется путем добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного в сусло виноградное, подвергшееся неполному брожению, или вино, в котором процесс брожения не окончен, а подслащивание - на любой стадии технологического процесса до момента розлива;

- вино с защищенным наименованием места происхождения товара - вино, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида, который произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, и обладающее свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) человеческим фактором, используемыми агротехническими и технологическими приемами, предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

- вино ароматизированное - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 14,5 до 22 процентов, изготовленная из вина и (или) вина ликерного с добавлением дистиллята винного ректифицированного, дистиллята винного или ректифицированного этилового спирта, а также сахаросодержащих и натуральных вкусоароматических веществ;

- вино выдержанное - вино с обязательной выдержкой до розлива в емкостях (кроме дубовой тары) не менее 12 месяцев или в дубовой таре не менее 6 месяцев, вино ликерное или вино фруктовое с обязательной выдержкой до розлива в емкостях не менее 18 месяцев, вино игристое или вино игристое высокого качества, изготовленные резервуарным методом и выдержанные после окончания вторичного брожения на дрожжах в резервуаре не менее 6 месяцев, вино игристое или вино игристое высокого качества, изготовленные классическим методом и выдержанные в бутылках не менее 9 месяцев;

- вино коллекционное - вино выдержанное, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживается изготовителем в бутылках не менее 3 лет;

- вино ликерное - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения целых или дробленых ягод винограда либо суслу виноградного с добавлением дистиллята винного и (или) дистиллята винного ректифицированного без добавления или с добавлением суслу виноградного концентрированного, суслу виноградного концентрированного ректифицированного. Объемная доля этилового спирта, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежего винограда или суслу виноградного, должна быть не менее 4 процентов;

- вино игристое - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 13,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C, насыщенная диоксидом углерода в результате полного или неполного спиртового брожения суслу виноградного или вторичного брожения вина наливом (виноматериалов) в герметичных сосудах под давлением без добавления или с добавлением

экспедиционного ликера. Вина игристые производятся классическим методом в бутылках, резервуарным методом - в отдельных крупных емкостях или системе крупных резервуаров. Вина игристые с защищенным наименованием места происхождения товара могут иметь объемную долю этилового спирта не менее 6 процентов;

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

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

- вино коллекционное игристое - вино игристое высокого качества, изготовленное классическим методом (вторичное брожение вина наливом (виноматериалов) в бутылке) и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее 3 лет;

- вино игристое виноградное шампанское - вино игристое с объемной долей этилового спирта от 10,5 до 13 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20°C, насыщенное диоксидом углерода в результате вторичного брожения в герметичных сосудах вина наливом (виноматериалов), изготовленных по специальной технологии из сортов винограда;

- вино газированное - вино или вино столовое с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C, изготовленные искусственным насыщением диоксидом углерода вина наливом без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов (суслу виноградного концентрированного, суслу виноградного концентрированного ректифицированного, сахара);

- вино газированное жемчужное - вино или вино столовое с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°C, изготовленные искусственным насыщением диоксидом углерода без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов (суслу виноградного концентрированного, суслу виноградного концентрированного ректифицированного, сахара);

- вино молодое - вино и столовое вино, реализуемые в течение 90 суток после завершения процесса спиртового брожения;

- вино под пленкой - вино, столовое вино, вино ликерное, вино фруктовое, технологическим процессом производства которых после полного сбраживания суслу предусмотрено старение в контакте с воздухом или

кислородом с образованием пленки специальными дрожжами на поверхности вина. В случае добавления дистиллята винного или дистиллята фруктового, сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректифицированного объемная доля этилового спирта составляет не менее 15 процентов;

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

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

- вино фруктовое - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 6 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения дробленых свежих фруктов одного вида или нескольких видов либо сусла фруктового с повышением натуральной объемной доли спирта этилового в сусле фруктовом, подвергшемся частичному брожению, а также в вине молодом, находящемся в состоянии брожения, до 5 процентов посредством добавления сахаросодержащих продуктов либо из вина фруктового столового наливом (виноматериалов) или сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного сока) с повышением натуральной объемной доли этилового спирта до 5 процентов посредством добавления сусла фруктового спиртованного (спиртованного фруктового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята фруктового или ректифицированного этилового спирта. Объемная доля этилового спирта, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежих фруктов либо сусла фруктового, должна быть не менее 2 процентов;

- вино фруктовое столовое - вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного брожения дробленых фруктов (одного вида или нескольких видов) или сусла фруктового без подслащивания или с подслащиванием;

- вино фруктовое крепленое - вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, изготовленное в результате спиртового брожения свежего сусла фруктового или дробленых свежих фруктов (одного вида или нескольких видов) либо из вина фруктового столового наливом (виноматериалов) или сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала, спиртованного фруктового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята фруктового и (или) сусла фруктового спиртованного (спиртованного фруктового сока), или ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята фруктового ректифицированного;

- вино фруктовое крепленое ароматизированное - вино фруктовое крепленое, произведенное с добавлением натуральных вкусоароматических веществ или вкусоароматических препаратов, без добавления или с

добавлением сахаросодержащих веществ;

- вино фруктовое крепленое специальной технологии - вино фруктовое крепленое, произведенное с использованием предусмотренных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства;

- вино фруктовое игристое - вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C, насыщенное диоксидом углерода в результате спиртового брожения сусла фруктового или вторичного брожения вина фруктового столового наливом (виноматериалов) с добавлением сахаросодержащих продуктов;

- вино фруктовое игристое жемчужное - вино фруктовое игристое с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°C;

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

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

- бренди - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 36 процентов, изготовленная из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) без добавления или с добавлением дистиллята винного ректифицированного в количестве, не превышающем 50 процентов от количества безводного этилового спирта в конечном продукте, с выдержкой дистиллятов в дубовых бочках или бутах в течение как минимум 1 года или как минимум полугода, если вместимость дубовых бочек или ботов составляет менее 1000 литров. Бренди не содержит ароматизаторов, допускается добавлять только сахарный колер для улучшения цвета;

- бренди трехлетний - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет;

- бренди четырехлетний - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 4 лет;

- бренди пятилетний - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 5 лет;

- бренди высокого качества - бренди с объемной долей этилового спирта

от 40 до 42 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 6 лет;

- бренди высокого качества выдержанный - бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 45 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 8 лет;

- бренди высокого качества старый - бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 57 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 10 лет;

- бренди высокого качества очень старый - бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 57 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 20 лет;

- бренди высокого качества коллекционный - бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 45 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных не менее 6 лет, и дополнительно выдержанный изготовителем в дубовой таре не менее 3 лет без учета послекупажного отдыха;

- бренди высокого качества с защищенным географическим указанием - бренди, производство которого осуществляется в пределах определенного географического объекта, изготовленный из выдержанных дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), полученных путем фракционированной дистилляции сухого вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных сортов винограда 85 процентов, которого выращено и переработано в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании бренди, обладающий характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами, указанными в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

- бренди фруктовый - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленная путем дистилляции сухого вина фруктового столового наливом или сухого вина фруктового столового наливом с добавлением одноименного дистиллята фруктового либо изготовленная из дистиллята фруктового, выдержанных в дубовой таре и (или) в контакте с древесиной дуба в течение как минимум полугода, с последующим добавлением сахара и сахарного колера;

- бренди фруктовый коллекционный - бренди фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленный из дистиллята фруктового, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 6 лет, и дополнительно выдержанный в дубовой таре не менее 3 лет без учета послекупажного отдыха;

- виноградная водка (крепкий напиток из дистиллята винного или дистиллята виноградного происхождения) - винодельческая продукция крепостью не менее 37,5 процента, изготовленная из одного или более компонентов (в том числе из дистиллята винного, дистиллята виноградного происхождения, дистиллята винного ректифицированного, дистиллята виноградного происхождения ректифицированного и сахаросодержащих продуктов), имеющая аромат и вкус используемого сырья;

- фруктовая водка - винодельческая продукция крепостью не менее 37,5 процента, изготовленная из дистиллята фруктового ректифицированного с добавлением в отдельности или в сочетании дистиллята фруктового, сахаросодержащих продуктов, имеющая аромат и вкус используемого сырья;

- крепкий напиток из дистиллята яблочного выдержанного (кальвадосного) (кальвадос) - произведенная винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 38 до 40 процентов, изготовленная из дистиллята яблочного выдержанного (кальвадосного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 6 месяцев;

- крепкий напиток из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) (коньяк) - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов коньячных, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет, полученных путем фракционной дистилляции (перегонки) столового вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), сортов винограда;

- крепкий напиток из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) с защищенным географическим указанием (национальный коньяк) - винодельческая продукция, производство которой ограничено определенным географическим объектом, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из выдержанных дистиллятов винных для бренди (выдержанных дистиллятов коньячных), полученных путем фракционированной дистилляции (перегонки) сухого вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных сортов винограда произрастающего и переработанного в границах определенного географического объекта, обладающая характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами.

- коктейль винный - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 2,5 до 8,5 процента, содержащая не менее 50 процентов вина наливом (виноматериалов), изготовленная без добавления или с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, и (или) сусла виноградного спиртованного (мистеля), и (или) дистиллята винного ректифицированного, и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) ароматизаторов, красителей, и (или) воды, без насыщения или с насыщением

диоксидом углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°C;

- винный напиток - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 7 до 22 процентов с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, содержащая не менее 50 процентов вина и (или) суслу виноградного, изготовленная без добавления или с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята винного, дистиллята винного ректифицированного, суслу виноградного спиртованного (мистеля), сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, пищевых красителей;

- винный напиток ароматизированный - винный напиток с объемной долей этилового спирта от 7 до 22 процентов, изготовленный из столового вина наливом (виноматериалов) с добавлением дистиллята винного, ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья или дистиллята виноградного происхождения ректифицированного, дистиллята винного ректифицированного, сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

- винный напиток газированный - винный напиток с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, с насыщением диоксидом углерода вина наливом, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C;

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

- винный напиток фруктовый - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 9 до 22 процентов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода, содержащая не менее 30 процентов вина фруктового наливом (виноматериалов), и (или) суслу фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала), и (или) восстановленного суслу фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала), без добавления или с добавлением суслу фруктового спиртованного (сока), ректифицированного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята фруктового ректифицированного, сахаросодержащих продуктов, красителей, натуральных вкусоароматических веществ;

- винный напиток фруктовый ароматизированный - винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 15 процентов, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

- винный напиток фруктовый газированный - винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта от 9 до 12,5 процента, изготовленный из вина фруктового столового наливом с насыщением диоксидом углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C;

- вермут - вино ароматизированное, в котором характерные

органолептические свойства достигаются в основном с использованием веществ, содержащихся в полыни " Artemisia ", полученных путем настаивания и (или) мацерации. Для подслащивания используются только карамелизованный сахар, белый сахар, сахар-песок, рафинированный сахар-песок, сусло виноградное, сусло виноградное концентрированное;

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

- напиток виноградный крепкий - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 22 до 55 процентов, изготовленная из дистиллята виноградного происхождения, и (или) дистиллята виноградного происхождения ректифицированного, и (или) дистиллята винного, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

- напиток винный крепкий (из дистиллята коньячного) - винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 35 до 45 процентов, изготовленная путем купажирования дистиллята винного (дистиллята коньячного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет, и ректифицированного этилового спирта с добавлением сахара, лимонной кислоты, дубового экстракта и последующей выдержкой (отдыхом) готового продукта в течение не менее 1 месяца. Доля дистиллята винного (дистиллята коньячного) в общем количестве купажа готового продукта должна быть не менее 35 процентов;

- напиток фруктовый крепкий - винодельческая продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная из дистиллятов фруктовых без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, имеющая аромат и вкус используемого сырья.

15) категории дистиллятов:

- дистиллят виноградного происхождения - дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки в отдельности или в сочетании сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма;

- дистиллят виноградного происхождения ректифицированный - дистиллят с объемной долей этилового спирта от 86 до 96 процентов, изготовленный путем дистилляции и (или) ректификации сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, дистиллята виноградного происхождения;

- дистиллят винный - дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сухого вина наливом (виноматериалов) с добавлением дистиллята винного или дистиллята винного ректифицированного, имеющий аромат и вкус используемого сырья;

- дистиллят винный для бренди (дистиллят коньячный) - дистиллят винный с объемной долей этилового спирта от 55 до 72,4 процента, изготовленный путем фракционной дистилляции сухого вина наливом

(виноматериалов) или сброшенного насухо сусла виноградного с объемной долей этилового спирта не менее 7,5 процента, изготовленных из сортов винограда «Vitis vinifera», установленных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба или в дубовой таре вместимостью более 1000 дм³ не менее 1 года или полугода в дубовых бочках вместимостью менее 1000 дм³ или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

- дистилят винный выдержанный для бренди - дистилят винный для бренди (дистилят коньячный) с объемной долей этилового спирта от 55 до 72,4 процента, полученный путем выдержки дистилята винного молодого для бренди в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

- дистилят винный молодой для бренди - дистилят винный для бренди (дистилят коньячный) с объемной долей этилового спирта от 62 до 72,4 процента, не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

- дистилят винный ректифицированный - дистилят с объемной долей этилового спирта более 86 процентов, изготовленный путем дистиляции (перегонки) и (или) ректификации сухого вина наливом (виноматериалов), или сброженного насухо сусла виноградного с объемной долей этилового спирта не менее 7,5 процента, или дистилята винного;

- дистилят виски - дистилят, полученный путем одно- или многократной перегонки сброженного сусла из зерна злаковых культур и (или) приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистилята с объемной долей этилового спирта не более 94,8 процента в дубовой таре вместимостью не более 700 литр не менее 3 лет;

- дистилят зерновой - дистилят, полученный путем одно- или многократной перегонки сброженного сусла из зерна злаковых культур и (или) приготовленного из него солода до крепости не более 94,8 процента с сохранением аромата и вкуса использованного сырья;

- дистилят медовый" - дистилят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сброженного сусла медового, или винного напитка столового медового наливом, или винного напитка медового крепленного;

- дистилят ромовый - дистилят с объемной долей этилового спирта не более 96 процентов, изготовленный путем перегонки сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника;

- дистилят фруктовый - дистилят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сухого вина фруктового столового наливом (виноматериалов), сброженных фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков. Дистилят фруктовый может содержать в своем наименовании наименование вида фрукта, из которого он изготовлен (например, дистилят сливовый);

- дистилят фруктовый ректифицированный - дистилят с объемной долей

этилового спирта более 85 процентов, изготовленный путем дистилляции (перегонки) или ректификации в отдельности или в сочетании сброженной плодовой мезги, сброженного сусла фруктового из свежих плодов (сухого вина фруктового столового наливом (виноматериалов)), сброженных плодовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, дистиллята фруктового;

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

- дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди - дистиллят фруктовый с объемной долей этилового спирта от 62 до 70 процентов, изготовленный путем перегонки сухого яблочного столового вина наливом (виноматериалов), не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

16) категории пивоваренной продукции:

- пиво - алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного солода, специального пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), подготовленной (исправленной) воды с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматизаторов и пищевых добавок, за исключением указанных в таблице 8 приложения 4. Допускается частичная замена пивоваренного солода зерном и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами) при условии, что их совокупная масса не превышает 50 процентов массы заменяемого солода, а масса сахаросодержащих продуктов - не более 5 процентов массы солода, зерна и зерно продуктов;

- пиво пшеничное - пиво, изготовленное из пивоваренного пшеничного солода и (или) специального пшеничного солода с содержанием пшеничного солода не менее 50 процентов от совокупной массы сырья и пивоваренного ячменного солода. Допускается частичная замена пивоваренного ячменного солода зерном и (или) продуктами его переработки (зерно продуктами) при условии, что их совокупная масса не превышает 20 процентов массы заменяемого пивоваренного ячменного солода, а масса сахаросодержащих продуктов не превышает 10 процентов массы пивоваренного ячменного солода, зерна и зерно продуктов;

- пиво специальное - пиво, полученное в результате брожения пивного сусла из солода и (или) зернопродуктов, пивоваренного хмеля и (или) хмеле продуктов или из пива без его переработки, изменяющей органолептические и физико-химические показатели пива, с применением сахаросодержащих продуктов, и (или) плодово-ягодного и растительного сырья, и (или) продуктов их переработки, и (или) вкус ароматических добавок. Пиво специальное должно быть приготовлено без добавления этилового спирта. Содержание пива в пиве специальном должно быть не менее 80 процент;

- напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки) -

пивоваренная продукция с объемной долей этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7 процентов, изготовленная из пива (не менее 40 процентов объема готовой продукции) и (или) из изготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 процентов массы сырья), подготовленной (исправленной) воды, без добавления или с добавлением зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, фруктового (плодово-ягодного) и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматизаторов, пищевых добавок, разрешенных к применению для пива в соответствии с техническими регламентами Республики Таджикистан действие которых распространяется на них;

17) категории медоваренной продукции:

- алкогольный напиток медовый - медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 22 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения сусла медового без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята медового, дистиллята фруктового, меда, концентрированного фруктового сока, карамелизованного сахара для корректировки цвета, с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, имеющая преобладающие аромат и вкус меда. Допускается использование до 30 процентов свежих сусел фруктовых, спиртованных фруктовых соков;

- алкогольный напиток медовый газированный - медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C, изготовленная путем искусственного насыщения винного напитка медового столового диоксидом углерода;

- алкогольный напиток медовый крепленый - медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 17 до 22 процентов, изготовленная в результате полного или неполного брожения сусла медового без добавления или с добавлением меда либо изготовленная из сброженного сусла медового без добавления или с добавлением концентрированного фруктового сока, с добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята медового. Допускается использование до 30 процентов свежего сусла фруктового, и (или) сока фруктового спиртованного или сброженно-спиртованного, и (или) восстановленного фруктового сока;

- алкогольный напиток медовый десертный - медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 17 процентов, изготовленная в результате полного или неполного брожения сусла медового без добавления или с добавлением меда или изготовленная из сброженного сусла медового без добавления или с добавлением концентрированного фруктового сока, с добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята медового. Допускается использование до 30 процентов свежего сусла фруктового, и (или) сока фруктового спиртованного и (или) сброженно-спиртованного, и (или) восстановленного фруктового сока;

- алкогольный напиток медовый нектар - спиртной напиток крепостью

не менее 22 процентов, изготовленный путем ароматизации смеси сброженного суслу медового и дистиллята медового и (или) ректифицированного этилового спирта, содержащий не менее 30 процентов сброженного суслу медового от объема готового продукта, с добавлением натуральных вкусов ароматических веществ и меда;

- алкогольный напиток медовый столовый - медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 15 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения суслу медового, с последующим добавлением меда или без его добавления. Допускается добавлять в сусло медовое до 30 процентов свежего суслу фруктового и (или) восстановленных фруктовых соков;

- напиток медовый крепкий - медоваренная продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная в результате брожения суслу медового, составляющего не менее 30 процентов от объема готового продукта, с добавлением дистиллята медового, ректифицированного этилового спирта, без добавления или с добавлением меда, натуральных вкусоароматических веществ, имеющая вкус меда и преобладающий аромат меда;

- медовая водка - алкогольная продукция крепостью от 35 до 55 процентов, изготовленная путем перегонки сброженного суслу медового, с последующим добавлением или без добавления меда и (или) сахарного колера для усиления цвета, имеющая аромат и вкус меда;

18) категории спиртосодержащей пищевой продукции:

- ароматный спирт - спиртосодержащая пищевая продукция, представляющая собой полуфабрикат ликероводочного производства крепостью от 60 до 80 процентов, содержащий вкусы ароматических веществ, изготовленный путем перегонки спиртованных настоев растительного сырья, спиртованных соков и морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, водно-спиртовых растворов эфирных масел, меда, прополиса, эфиромасличного и другого вкуса ароматического сырья;

- спиртованные соки - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью 25 процентов, предназначенная для изготовления ликероводочных изделий, крепостью 16 процентов - для изготовления безалкогольных напитков и 20 процентов - для изготовления спиртованного сока из земляники (клубники), приготовленная из фруктового сока с добавлением ректифицированного этилового спирта;

- спиртованный морс - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 24 процентов (не менее 11 процентов - для морса из клюквы), изготовленная путем экстрагирования растворимых веществ из свежих или сушеных фруктов водно-спиртовым раствором крепостью от 24 и до 60 процентов;

- спиртованные настои - спиртосодержащая пищевая продукция, полуфабрикат производства алкогольной продукции, изготовленный из свежего или сушеного пряно ароматического и (или) неароматического растительного сырья путем экстрагирования растворимых веществ водно-спиртовым раствором крепостью от 40 до 90 процентов;

- сусло виноградное спиртованное (мистель) - спиртосодержащая пищевая продукция с объемной долей этилового спирта от 12 до 25 процентов, изготовленная из сусла виноградного, с содержанием сахара не менее 14 процентов от объема сусла виноградного спиртованного (мистеля) с добавлением ректифицированного этилового спирта и (или) дистиллята винного;

- сусло фруктовое сброженно-спиртованное (фруктовый сброженно-спиртованный виноматериал) - полуфабрикат с объемной долей этилового спирта 16 процентов, изготовленный в результате спиртового брожения сусла фруктового или дробленых фруктов до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 5 процентов с последующим добавлением ректифицированного этилового спирта, дистиллята фруктового ректифицированного, дистиллята фруктового, предназначенный для производства различных видов винодельческой продукции и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт;

- сусло фруктовое спиртованное - полуфабрикат с объемной долей этилового спирта от 15 до 25 процентов, изготовленный из сусла фруктового с добавлением ректифицированного этилового спирта, и (или) дистиллята фруктового, и (или) дистиллята фруктового ректифицированного;

- фруктовые сброшенные виноматериалы - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью от 5 до 8,5 процента, изготовленная путем сбраживания фруктовой мезги или сусла фруктового из свежих фруктов без добавления или с добавлением сахара;

19) иные понятия:

- ароматизация - технологический прием придания определенного аромата алкогольной продукции путем добавления вкусоароматических веществ и препаратов, в том числе натуральных;

- ассамбляж (блендинг, эгализация) - технологический прием смешивания алкогольной продукции одного и того же вида, имеющей различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления алкогольной продукции того же вида, однородной по составу;

- брагоректификация - процесс получения ректифицированного этилового спирта из бражки с последующей его очисткой от сопутствующих летучих примесей при помощи брагоректификационной установки;

- бродильная смесь - полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при изготовлении вина игристого, вина игристого виноградного шампанского и вина игристого жемчужного резервуарным методом, изготовленный из обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, с добавлением тиражного (резервуарного) ликера и разводки чистой культуры дрожжей;

- виноград - ягоды виноградной лозы, используемые для изготовления винодельческой продукции в стадии технической зрелости или слегка увяленные, способные к спиртовому брожению;

- вода подготовленная (исправленная) - вода с уровнем содержания минеральных и органических веществ, установленным в таблице 6

приложения 2 к Техническому регламенту, подвергнутая умягчению, деминерализации, дезодорации, обессоливанию, обезжелезиванию, фильтрованию питьевой воды и подготовке другими способами. Допускается одновременное использование разных способов подготовки воды;

- вода специально подготовленная (исправленная) - вода подготовленная (исправленная), применяемая в производстве алкогольной продукции с защищенным наименованием места происхождения товара и прошедшая дополнительную обработку согласно технологии, зарегистрированной в установленном порядке в соответствии с законодательством государства-члена в сфере интеллектуальной собственности;

- выдержка, созревание - технологический прием хранения алкогольной продукции в регулируемых условиях в течение периода времени, установленного в технологических инструкциях, в течение которого обеспечивается протекание физико-химических, биохимических или микробиологических превращений, в результате которых алкогольная продукция приобретает новые свойства и характеристики;

- выпуск алкогольной продукции в обращение - поставка или ввоз алкогольной продукции (в том числе отправка со склада изготовителя или отгрузка без складирования) с целью распространения на территориях государств в ходе коммерческой деятельности на безвозмездной или возмездной основе;

- географическое указание - обозначение, которое идентифицирует алкогольную продукцию как происходящую с территории государства либо региона или местности на этой территории, а также как продукцию других регионов мира, где определенное качество, репутация или другие характеристики алкогольной продукции в значительной степени связываются с ее географическим происхождением;

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

- дрожжи пивные - дрожжи, относящиеся к семейству «*Saccharomycetaceae*» и родам «*Saccharomyces carlsbergensis*» и «*Saccharomyces cerevisiae*»;

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

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

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

- изготовитель - юридическое лицо (в том числе иностранный изготовитель), осуществляющее от своего имени производство или производство и реализацию продукции и ответственное за ее соответствие требованиям технических регламентов Республики Таджикистан;

- импортер - резидент Республики Таджикистан, который заключил с нерезидентом Республики Таджикистан внешнеторговый договор на передачу алкогольной продукции, осуществляет реализацию алкогольной продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям технических регламентов Республики Таджикистан;

- классический метод производства игристых вин - производство игристых вин путем вторичного брожения столового виноматериала и послетиражной выдержки кюве в бутылках;

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

- концентрат пивного сусла - продукция, изготовленная путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) пивного сусла;

- концентрат сусла для напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков) - продукция, изготовленная путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) сусла для напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков);

- купаж - продукт установленных состава и свойств, изготавливаемый путем смешивания различных компонентов;

- купажирование - технологический прием смешивания одного или разных видов алкогольной продукции и (или) компонентов в целях получения новых свойств и характеристик;

- материалы вспомогательные - материалы, не входящие в состав продукции, но используемые при ее производстве в технологических целях;

- мацерация - технологический прием настаивания растительных тканей (обычно растений, целиком или частично) в жидких растворителях (воде, маслах, этиловом спирте, водно-спиртовой смеси) с целью экстрагирования растворимых веществ растворителем;

- мацерация углекислотная - технологический прием помещения целых ягод винограда, фруктов на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом аппарате;

- мезга - измельченная виноградная или фруктовая масса, предназначенная для извлечения сока или мацерации;

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

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

обращение;

- наименование места происхождения алкогольной продукции защищенное (защищенное наименование по происхождению) - обозначение, представляющее собой либо содержащее современное или историческое, официальное или неофициальное, полное или сокращенное наименование страны, городского или сельского поселения, местности или другого географического объекта, а также обозначение, производное от такого наименования и ставшее известным в результате его использования в отношении алкогольной продукции, которая удовлетворяет следующим требованиям. Характеристики и качество соответствующей алкогольной продукции главным образом или исключительно связаны с данным географическим объектом с присущими ему природными и (или) людскими факторами. Алкогольная продукция изготавливается только из сырья, выращенного и разрешенного для изготовления алкогольной продукции в данном географическом объекте. Изготовление соответствующей алкогольной продукции ограничено данным географическим объектом.

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

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

- обогащение - технологический прием увеличения натуральной объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 4 процента путем добавления к суслу виноградному до брожения или во время брожения сусла виноградного концентрированного ректифицированного или концентрирования сусла путем обратного осмоса либо охлаждения (вымораживания), во фруктовом вине - путем добавления сахарозы, белого сахара, сахара-песка, сахара-рафинада, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного;

- обозначение вин по содержанию сахара - часть наименования вин, указывающая на содержание сахара в винодельческой продукции;

- обозначение вин по цвету - часть наименования вина, указывающая на его цвет;

- объемная доля этилового спирта, крепость - показатель отношения содержащегося в продукции объема этилового спирта к общему объему продукции при температуре 20°C, выраженный в процентах;

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

- партия алкогольной продукции - определенное количество или объем (одного тиража, купажа и резервуара) алкогольной продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей

прослеживаемость алкогольной продукции;

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

- переработка алкогольной продукции - совокупность технологических операций, позволяющих исправить не соответствующую требованиям Технического регламента алкогольную продукцию в целях ее дальнейшего использования по прямому назначению;

- пивное сусло - водный раствор водорастворимых экстрактивных веществ, извлеченных из пивоваренного сырья;

- пивоваренное сырье - пищевая продукция, используемая для изготовления пива и (или) напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков), в том числе пивоваренный солод, специальный пивоваренный солод, концентрат пивного сусла, солодовый экстракт, зернопродукты, хмель, хмелепродукты, сахаросодержащие продукты;

- пивоваренный солод - солод, изготовленный из пивоваренного ячменя или пшеницы;

- пивоваренный ячмень - ячмень определенных районированных сортов, применяемый для изготовления пивоваренного солода и алкогольной продукции;

- подслащивание - технологический прием добавления в алкогольную продукцию сахарозы, белого сахара, желтого сахара, сахара-рафинада, декстрозы (глюкозы), глюкозного сиропа, глюкозо-фруктозного сиропа, крахмальной патоки, мальтозной или высокоосахаренной патоки, жидкого сахара, инвертного сахара, сиропа инвертного сахара, фруктозы, сусла виноградного концентрированного ректифицированного, сусла виноградного концентрированного, сахарного колера, меда, сиропа из плодов цератонии (рождкового дерева), любых натуральных углеводов, имеющих аналогичные свойства. При производстве винodelьческой продукции подслащивание осуществляется путем добавления сахара-песка, сахара-рафинада, белого сахара, сахарозы, декстрозы, фруктозы, глюкозы, сусла виноградного, сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректифицированного, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного, карамелизованного сахара, меда, при производстве вина - путем добавления сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректифицированного, при производстве вина фруктового - путем добавления сахара-песка, сахара-рафинада, белого сахара, сахарозы, декстрозы, фруктозы, глюкозы, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного;

- полуфабрикат ликероводочного производства - составная часть продукции ликероводочного производства в виде спиртованных настоев, спиртованных соков, экстрактов, спиртованных морсов, а также ароматных этиловых спиртов, сахарного сиропа и сахарного колера, изготавливаемых в соответствии с действующей технологической документацией (технологическими регламентами, технологическими инструкциями), утвержденной в порядке, установленном законодательством государств-

членов;

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

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

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

- резервуарный метод производства вина игристого - способ формирования пенистых и игристых свойств вина игристого в процессе его вторичного брожения и созревания в емкостях (акратофорах) непрерывным и периодическим способами;

- резервуарный способ производства вин игристых - производство игристых вин путем вторичного брожения сброженного виноградного сусла и (или) столовых виноматериалов в герметичных резервуарах;

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

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

- сахарный колер - продукт термической обработки сахара-песка;

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

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

- солод - продукция, изготовленная из зерна путем его замачивания, проращивания (для спиртового производства) и сушки (для пивоваренного производства);

- солодовый экстракт - продукция, произведенная путем экстрагирования (извлечения) экстрактивных веществ из пивоваренного солода и (или) специального пивоваренного солода и концентрирования раствора экстрактивных веществ;

- специальный пивоваренный солод - солод из пивоваренного ячменя или другого зерна, изготовленный с использованием технологических

приемов обработки зерна, в том числе солодоращения, в целях появления в солоде или пивоваренной продукции специфических свойств и характеристик;

- спиртование - технологический прием добавления ректифицированного этилового спирта, дистиллята винного, дистиллята фруктового, дистиллята медового, дистиллята винного ректифицированного, дистиллята фруктового ректифицированного, дистиллята виноградного происхождения ректифицированного;

- сусло - водный раствор экстрактивных веществ сырья, используемый в производстве этилового спирта, пива, медовухи, слабоалкогольных напитков брожения;

- сусло виноградное - полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, отделения гребней, стекания, прессования;

- сусло виноградное концентрированное - полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания сусла виноградного (за исключением метода прямого нагревания), с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 50,9 процента;

- сусло виноградное концентрированное ректифицированное - полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания сусла виноградного, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°С, не менее 61,7 процента, подвергшийся указанной в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (технический регламент, стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), обработке путем удаления избытка кислот и других компонентов, за исключением сахара;

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

- сусло фруктовое - полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования. Допускается добавление сахара для обеспечения минимальной объемной доли этилового спирта естественного брожения - 5 процентов;

- сусло фруктовое концентрированное - полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания сусла фруктового (за исключением метода прямого нагревания), с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°С, не менее 50,9 процента;

- термообработка - обработка алкогольной продукции теплом и (или) холодом на стадии производства;

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

- тираж - технологический процесс производства вин игристых, вин игристых виноградных шампанских и вин игристых жемчужных бутылочным

способом, включающий розлив тиражной смеси в бутылки, укупорку бутылок и закрепление пробки;

- тиражная смесь - полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при получении вина игристого, вина игристого виноградного шампанского, вина игристого жемчужного бутылочным способом и приготовленный из обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, из тиражного (резервуарного) ликера, разводки чистой культуры дрожжей и оклеивающих веществ;

- тиражный (резервуарный) ликер - полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при производстве вин игристых, вин игристых виноградных шампанских, вин игристых жемчужных и приготовленный из обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, с добавлением сахара. Допускается подкисление тиражного (резервуарного) ликера лимонной кислотой;

- экспедиционный ликер - полуфабрикат, используемый при производстве вин игристых и вин игристых жемчужных для достижения физико-химических показателей готовой продукции, изготовленный из обработанного вина наливом (виноматериала) или из купажа вин наливом, с добавлением сахара и лимонной кислоты, без добавления или с добавлением дистиллята винного выдержанного для бренди;

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

4. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН

6. Выпуск алкогольной продукции в обращение и обращение ее на территории Республики Таджикистан допускаются при ее соответствии требованиям Технического регламента, а также других технических регламентов Республики Таджикистан.

7. Вывозимая алкогольная продукция, соответствующая требованиям Технического регламента, а также других технических регламентов Республики Таджикистан, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией с указанием адреса производителя алкогольной продукции и посредника, который непосредственно реализуют алкогольную продукцию на территории Республики Таджикистан.

8. Импортеры алкогольной продукции обязуются, иметь соответствующие складские помещения или договор об аренде складов для хранения и оптовой реализации алкогольной продукции.

5. ИДЕНТИФИКАЦИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

9. В целях отнесения алкогольной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется Технический регламент, идентификация алкогольной продукции осуществляется.

- заявителем;
- аккредитованными органом по сертификации;
- испытательной лабораторией (центром);
- органами государственного контроля (надзора) за соблюдением требований Технического регламента;
- иными заинтересованными лицами.

10. Идентификация алкогольной продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем Техническом регламенте или в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды алкогольной продукции и (или) визуальным и (или) органолептическим и (или) аналитическими методами.

11. Идентификация алкогольной продукции проводится следующими методами:

- по наименованию - путем сравнения наименования и назначения алкогольной продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида алкогольной продукции в настоящем Техническом регламенте и (или) в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды алкогольной продукции;

- визуальным методом - путем сравнения внешнего вида алкогольной продукции с признаками, изложенными в определении такой алкогольной продукции в Техническом регламенте и (или) в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей алкогольной продукции с признаками, изложенными в определении такой алкогольной продукции в Техническом регламенте или в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды алкогольной продукции. Органолептический метод применяется, если алкогольную продукцию невозможно идентифицировать по наименованию или визуальным методом;

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

6. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

12. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении на территориях Республики Таджикистан в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

13. Алкогольная продукция должна соответствовать требованиям, предусмотренным приложениями 2-4 к Техническому регламенту. Не допускается наличие в алкогольной продукции, находящейся в обращении на территориях Республики Таджикистан, возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

14. Сроки годности и условия хранения алкогольной продукции устанавливаются изготовителем.

15. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с алкогольной продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Республики Таджикистан, а в случае его отсутствия других нормативных правовых актов Республики Таджикистан.

16. Допускается наличие в алкогольной продукции натуральных ароматизаторов (натуральных вкусов ароматических веществ и препаратов), определенных техническим регламентом Республики Таджикистан другие нормативные правовых актов Республики Таджикистан. Допускается использование пищевых добавок, предусмотренных таблицей 8 приложения 4 к Техническому регламенту. Требования безопасности к слабоалкогольным тонизирующим напиткам установлены в техническом регламенте Республики Таджикистан «О безопасности пищевой продукции»

17. Не допускается:

- применение в алкогольной продукции ингредиентов, не предусмотренных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, технические условия (при наличии) или иной документ);

- замена сортов винограда или их смешение в алкогольной продукции в случаях, если это не предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, технические условия (при наличии) или иной документ);

- добавление в алкогольную продукцию этилового спирта из непищевого сырья.

18. Производители, продавцы (импортеры) и уполномоченные изготовителем лица обязаны осуществлять производство, хранение, перевозку (транспортирование) и реализацию алкогольной продукции таким образом, чтобы она соответствовала требованиям Технического регламента, а также других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

19. Безопасность алкогольной продукции в процессе ее производства обеспечивается в соответствии с требованиями технического регламента Республики Таджикистан «Безопасности пищевой продукции».

20. Обеспечение водой, используемой в процессе производства алкогольной продукции, осуществляется в соответствии с требованиями Технического регламента и технического регламента Республики Таджикистан «Безопасности пищевой продукции». Вода, используемая для

производства алкогольной продукции, должна соответствовать требованиям, предусмотренным приложением 2 к Техническому регламенту.

21. Сырье, используемое при производстве алкогольной продукции, должно соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан «Безопасности пищевой продукции» в случае их отсутствия - требованиям, установленным других нормативных правовых актов Республики Таджикистан и должна быть прослеживаемым. Ароматизаторы, пищевые добавки, ферментные препараты, технологические вспомогательные средства, используемые при производстве алкогольной продукции, должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан и других нормативных правовых актов Республики Таджикистан.

22. Производственные помещения, в которых осуществляется производство алкогольной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства алкогольной продукции, условия хранения и удаления отходов ее производства должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан «Безопасности пищевой продукции».

23. Процессы хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации алкогольной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан «Безопасности пищевой продукции». Решение о возможности переработки алкогольной продукции в целях последующего использования по назначению принимается в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

7. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

24. Для алкогольной продукции применяется упаковка, обеспечивающая ее безопасность и сохранение потребительских свойств алкогольной продукции при обращении ее в течение срока годности и соответствующая требованиям Технического регламента и технического регламента Республики Таджикистан «О безопасности упаковки».

25. Допускается розлив алкогольной продукции в стеклянную оборотную тару (за исключением вин, вин с защищенным географическим указанием, вин с защищенным наименованием места происхождения товара, вин коллекционных, вин игристых, вин фруктовых столовых и вин фруктовых игристых).

26. В пластиковых тарах розлив и поставка водки запрещается.

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

28. При повреждении потребительской упаковки алкогольная продукция должна быть изъята из обращения хозяйствующим субъектом, являющимся собственником (владельцем) алкогольной продукции.

8. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

29. Изготовитель или продавец (импортер) обязаны предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию об алкогольной продукции.

30. Маркировка алкогольной продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента и технического регламента Республики Таджикистан «Маркировка пищевых продуктов».

31. Маркировка алкогольной продукции наносится на каждую единицу потребительской упаковки в удобном для прочтения месте (на этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке и др.). Маркировка алкогольной продукции производимой на территории Республики Таджикистан производится на государственном языке, а для экспортной алкогольной продукции на языке государства заказчика. Маркировка импортной алкогольной выпускаемой в обращение на территории Республики Таджикистан должна быть, в том числе на таджикском языке.

32. Маркировка алкогольной продукции содержит следующую информацию:

- наименование алкогольной продукции. Наименование алкогольной продукции может быть дополнительно указано буквами латинского алфавита (за исключением слов «шампанское», «коньяк» и «кальвадос»). Слова «шампанское», «коньяк» и «кальвадос» могут быть указаны буквами латинского алфавита только изготовителями алкогольной продукции соответствующих географических регионов;

- наименования и места нахождения изготовителя алкогольной продукции (юридических адрес, включая страну, адрес место производство), а также организации - импортера алкогольной продукции на территории Республики Таджикистан. Информацию о месте нахождения изготовителя алкогольной продукции, расположенного за пределами территорий Республики Таджикистан, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке государства места нахождения изготовителя алкогольной продукции (при указании наименования этого государства на таджикском языке);

- объемная доля этилового спирта (крепость) (% общий). Для пивоваренной и винодельческой продукции может указываться нижний предел крепости («не менее»);

- объем продукции в единице потребительской упаковки (л, дм^3 , мл, см^3);

- массовая концентрация сахаров (г/дм^3 , г/л , г/100 см^3). Допускается не указывать массовую концентрацию сахаров для настоек горьких и бальзамов, винодельческой продукции, которая классифицирована по массовой концентрации сахаров (экстра брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое), винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта более 36 процентов и для другой алкогольной продукции, если сахар не

предусмотрен рецептурой. Для бальзамов указывается массовая концентрация общего экстракта. Для пивоваренной продукции указание массовой концентрации сахаров не требуется;

- состав (перечень компонентов в порядке уменьшения их массовых долей, за исключением вин, вин ликерных, вин игристых, вин игристых жемчужных, вин газированных, вин фруктовых, коньяков, бренди, в том числе бренди фруктового, виски, рома и алкогольной продукции, изготовленной из одного вида сырья). Для вин сортовых указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. Для водок и особых водок первым указывается сорт используемого ректифицированного этилового спирта и дополнительно - перечень компонентов, оказывающих влияние на аромат и вкус водок;

- для вин фруктовых, винных напитков фруктовых, сидров фруктовых и фруктовых водок, бренди фруктового - вид фруктов, из которых они изготовлены;

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

- для вин игристых высокого качества (вин игристых виноградных шампанских) - метод производства (классический или резервуарный);

- для коньяка, бренди, бренди высокого качества, кальвадоса, бренди фруктовых, виски, рома - срок выдержки дистиллятов;

- для пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков), тип, способ обработки, сведения о нефiltrовании, экстрактивность (в процентах) (для пива), действительный экстракт (в процентах) (для пивных напитков);

- дата производства (розлива, изготовления, оформления) и срок годности. Маркировка алкогольной продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться следующей надписью: «Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения»;

- условия хранения. Допускается не указывать условия хранения после вскрытия, если качество и безопасность продукции не изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей алкогольную продукцию от порчи;

- контрастная предупредительная надпись, которая наносится прописными буквами легко читаемым шрифтом максимально крупного размера и занимает не менее 10 процентов контрэтикетки, или этикетки, или площади потребительской тары, «Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью»;

- наименования использованных в процессе производства пищевых добавок (за исключением функционально необходимых для производственного процесса пищевых добавок, не входящих в состав готовой алкогольной продукции), информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов;

- информация об оценке соответствия продукции;

- для слабоалкогольных напитков - информация о содержании этилового

спирта в объеме потребительской упаковки;

- для потребительской тары (упаковки) - надпись: «Не рекомендуется употреблять лицам в возрасте до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, а также лицам с заболеваниями нервной системы и внутренних органов». Понятие «слабоалкогольные» и его варианты запрещается использовать для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта 7 процентов и более.

33. Информация наносится любым способом, обеспечивающим ее четкое прочтение. При этом надписи, знаки и символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

34. Маркировка алкогольной продукции может содержать также дополнительную информацию об алкогольной продукции и ее изготовителе, в том числе в виде пиктограмм, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций. В том, числе с нанесением код быстрого реагирования QR-код, который содержит объемную информацию о товаропроизводителе и товаре.

35. Информация для потребителя не наносится на прозрачные защитные полимерные материалы групповых упаковок, которые используются для перевозки (транспортирования) и в которые упакована алкогольная продукция.

36. При маркировке алкогольной продукции наливом информация в товаросопроводительных документах содержит:

- наименование и место нахождения (адрес юридического лица) изготовителя (уполномоченного изготовителем лица);
- наименование алкогольной продукции;
- сведения об объеме продукции;
- номер партии.

37. Вино, вино ликерное, вино фруктовое, не упакованные в потребительскую тару (наливом), допускается указывать как «виноматериал».

38. Для алкогольной продукции иностранных производителей предусмотренная пунктом 34 Технического регламента информация может быть дублирована на контрэтикетке и (или) кольеретке на государственном языке.

39. Сведения, предусмотренные в пункте 34 Технического регламента, наносятся на потребительскую упаковку и (или) на этикетку и (или) на контрэтикетку, и (или) на кольеретку, удаление которых с потребительской упаковки затруднено.

40. При маркировке алкогольной продукции используются средства и способы нанесения информации, обеспечивающие ее сохранность при перевозке (транспортировании), хранении и реализации алкогольной продукции.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

41. Соответствие алкогольной продукции техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его требований непосредственно либо путем выполнения требований стандартов, включенных в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований Технического регламента, и требований технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых распространяется на алкогольную продукцию.

42. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований Технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

10. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

43. Оценка соответствия алкогольной продукции проводится в форме:

- подтверждения соответствия такой продукции требованиям, установленным Техническим регламентом;
- государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных Техническим регламентом, к продукции и связанным с ней процессам производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки и реализации.

44. Алкогольная продукция, реализуемая на территории Республики Таджикистан, подлежит подтверждению соответствия требованиям установленным Техническим регламентом на основании Закона Республики Таджикистан «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции», в форме обязательной сертификации. Обязательному подтверждению соответствия подлежат следующие коды групп Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности алкогольной продукции (2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208).

45. Обязательная сертификация алкогольной продукции осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на алкогольную продукцию, на основании договора и (или) заявки между заявителем и органом по сертификации.

46. Подтверждение соответствия продукции осуществляется поставщиком в форме обязательной сертификации на основании доказательств, полученных с привлечением аккредитованных лабораторий.

47. Оценка (подтверждения) соответствия осуществляется в отношении:

- продукции, выпускаемой в оборот на территории Республики Таджикистан - в форме обязательной сертификации;
- продукции, находящейся в обороте на территории Республики

Таджикистан - в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований Технического регламента.

48. При обязательном подтверждении соответствия заявителем является изготовитель (продавец).

49. В отношении продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан обязательное подтверждение соответствия осуществляется изготовителем (исполнителем, поставщиком, продавцом), в части:

- обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям Технического регламента;
- ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям Технического регламента.

50. Обязательное подтверждение соответствия каждой партии продукции проводится отдельно.

51. При обязательном подтверждении соответствия продукции по Техническому регламенту производитель обязуется:

- осуществлять производственный контроль и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие продукции требованиям Технического регламента;
- проводить предварительное испытание каждой партии продукции в производственных лабораториях для внутреннего контроля на соответствие требованиям Технического регламента по методам, установленным во взаимосвязанных с Техническим регламентом стандартах.

52. Обязательная сертификация партии продукции, выпускаемой в оборот, производится в соответствии с установленным порядком.

53. Порядок осуществления обязательной сертификации продукции включает в себя:

- подача заявки;
- отбор образцов и идентификация продукции;
- проведение испытаний образца продукции независимой аккредитованной испытательной лабораторией;
- обобщение результатов испытаний и принятие решения о выдаче (об отказе в выдаче) заявителю сертификата соответствия;
- осуществление инспекционного контроля сертифицированной продукции в соответствии с законодательством Республики Таджикистан;
- проведение корректирующих мероприятий в случае несоответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия Техническим регламентом.

11. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ И НАДЗОР ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

54. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента в отношении алкогольной продукции и связанных с ней процессов производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки, реализации осуществляется уполномоченными органами согласно

действующего законодательства Республики Таджикистан.

12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

55. Сертификаты соответствия алкогольной продукции, выданные до дня вступления в силу Технического регламента, действительны до истечения срока их действия.

56. Требования, действующие до даты вступления в силу Технического регламента, распространяются на алкогольную продукцию, выпущенную в обращение на территории Республики Таджикистан до даты вступления в силу Технического регламента.

57. Физические и юридические лица за несоблюдение требований Технического регламента привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

Приложение 1
к Техническому регламенту
«Безопасность алкогольной
продукции»

Перечень продукции, содержащий этиловый спирт, на которую не распространяются требования технического регламента «Безопасность алкогольной продукции»

1. Изделия кондитерские сахаристые.
2. Изделия кондитерские мучные.
3. Напитки безалкогольные/брожения.
4. Квасы.
5. Продукты кисломолочные.
6. Колбасы сырокопченые и сыровяленые.
7. Пиво и пивные напитки с объемной долей этилового спирта не более 0,5 процент.
8. Сусло виноградное, сусло виноградное концентрированное, сусло фруктовое концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректифицированное, сусло медовое, сусло фруктовое.
9. Натуральные ароматобразующие и фруктовые или овощные вещества, в том числе концентрированные, полученные без использования пищевого этилового спирта в качестве растворителя.

Приложение 2
к Техническому регламенту
«Безопасность алкогольной продукции»

Требования
к этиловому спирту, спиртным напиткам, слабоалкогольным напиткам и
спиртосодержащей пищевой продукции

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности к спиртным напиткам

№	Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые нормы, не более
	1	2	3	4
1	Водка, водка с защищенным наименованием по происхождению, особая водка	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,02
2	Спиртные напитки и слабоалкогольные напитки	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,05
	- в том числе спиртные напитки, содержащие компоненты из косточковых фруктов	синильная кислота	мг/дм ³	35

3	Спиртные напитки, содержащие хинин	хинин	мг/кг	300
4	Спиртованные соки, спиртованные морсы	масс. концентрация железа	мг/дм ³	15
		масс. концентрация меди	мг/дм ³	5
		масс. концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	мг/дм ³	0,3
5	Спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,05

Таблица 2

Перечень пищевого сырья, используемого для производства
этилового спирта

№	Наименование
1	Плоды (семена) злаковых и незлаковых культур и семена зернобобовых культур (далее - зерно)
2	Картофель
3	Сахарная свекла, топинамбур, сахар-сырец, меласса, тапиока (маниока) и другое сахаросодержащее и крахмалсодержащее продовольственное сырье (за исключением фруктового (плодово-ягодного))
4	Сырьевые композиции (смеси) зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахаросодержащего и крахмалсодержащего продовольственного сырья (за исключением фруктового (плодово-ягодного))
5	Продукты переработки зерна: мука, крупа, мучка
6	Другие сахаросодержащие и крахмалсодержащие пищевые продукты и продовольственное сырье (за исключением фруктового (плодово-ягодного))
7	Продукты переработки, образующиеся при производстве спирта этилового, указанного в пунктах 1 - 6 настоящей таблицы, водок, ликероводочных изделий
8	Спирт-сырец, головная фракция этилового спирта, указанного в пунктах 1 - 6 настоящей таблицы

Примечание: При производстве водок, водок с защищенным наименованием по происхождению, особых водок и ликероводочных изделий не допускается использование ректифицированного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного

производства.

Таблица 3

Показатели идентификации ректификованного этилового спирта

№	Показатели	Значение показателя
1	Органолептические показатели	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
2	Физико-химические показатели:	
	- объемная доля этилового спирта (%), не менее	96,2
	- массовая концентрация свободных кислот (без CO ₂) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	15
	- массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	13
	- массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	4
	- массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла) (1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1)) в пересчете на безводный	6

	спирт (мг/дм ³), не более	
	- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,03
	- наличие фурфурола в этиловом спирте	не допускается

Таблица 4

Показатели идентификации ректифицированного этилового спирта, используемого для производства водки с защищенным наименованием по происхождению, особой водки

№	Показатели	Значение показателя
1	Органолептические характеристики	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
2	Физико-химические показатели:	
	- объемная доля этилового спирта (%), не менее	96,3
	- проба на окисляемость (мин) при 20 °С, не менее	15
	- массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	4
	- массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, спирт изоамиловый, 1-бутанол в пересчете на безводный спирт) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	5

- массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	10
- массовая концентрация свободных кислот (без СО ₂) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	15
- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,02
- массовая концентрация сухого остатка в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	15
- массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот (мг/дм ³), не более	1,0
- наличие фурфурола	не допускается

Примечание: Не допускается использование спиртосодержащих отходов ликероводочного и винодельческого производства при производстве спирта, предназначенного для приготовления водок и ликероводочных изделий.

Показатели идентификации спирта-сырца, используемого
для приготовления ректификованного этилового спирта

№	Показатели	Значение показателя	
1	Органолептические показатели:		
	- внешний вид	прозрачная жидкость без посторонних частиц	
	- цвет	бесцветная жидкость	
	- вкус и запах	характерные для этилового спирта-сырца, выработанного из соответствующего сырья, без привкуса и запаха посторонних веществ	
2	Физико-химические показатели:	из всех видов сырья (за исключением мелассы) или их смесей	из мелассы
	- объемная доля этилового спирта (%), не менее	88	88
	- массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид в безводном спирте (мг/дм ³), не более	300	500
	- массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир в безводном спирте (мг/дм ³), не более	500	700
	- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,13	не нормируется
	- массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1) в безводном спирте (мг/дм ³), не более	5 000	5 000

Показатели воды, используемой для изготовления
алкогольной продукции

№	Параметр	Единица измерения	Нормативные значения для производства								
			водок и особых водок						ликероводочных изделий, коньяка	пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)	слабоалкогольных напитков
	Жесткость общая	град. ж	0 - 0,20	0,21 - 0,40	0,41 - 0,60	0,61 - 0,80	0,81 - 1,00	1,01 - 1,20	не более 0,36	2 - 4	не более 0,7 не более 7,0
1	Щелочность	моль/дм ³	не более 2,0	не более 1,5	не более 1,0	не более 0,6	не более 0,4	не более 0,2	не более 4,0	0,5 - 2,0 не более 2,0	не более 1,0
2	Окисляемость перманганатная, не более	мг О ₂ /дм ³	6,0	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0	2,0 коньяк - 6,0	2,0	2,0
3	Сухой остаток	мг/дм ³	250,0	225,0	200,0	не более 150,0	125,0	100,0	190 - 550	не нормируется	не более 550
4	Водородный показатель, менее	ед. рН	7,0	7,0	7,0	6,5	6,5	6,5	7,0	6,0 - 7,0	7,0
5	Массовая концентрация	мг -----									

	ионов, не более:	дм ³									
	- кальций		2,7	5,0	8,0	10,6	13,3	16,0	5,0	не нормируется	5,2
	- магний		0,8	1,6	2,4	3,2	4,0	4,8	1,6	не нормируется	5,2
	- железо		0,15	0,12	0,10	0,06	0,04	0,02	0,12	0,30	0,10
	- натрий/калий		100	80	60	40	20	10	100	не нормируется	не нормируется
	- марганец		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	0,05 0,10	0,10
	- алюминий		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	не нормируется	0,10
	- медь		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	2,0	1,0
	- нитраты		10	10	10	10	10	10	10	25	5,0
	- нитриты		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	следы
	- хлориды		30,0 60,0	25,0	20,0	15,0	10,0	5,0	25,0 60,0	70,0 150	100 - 150 150
	- сульфаты		30,0	25,0	20,0	15,0	10,0	5,0	25,0	200	100 - 150
	- гидрокарбонаты		125,0 220,0	95,0 140	65,0 140	40,0 140	25,5 140	12,1 140	244,0 140	30 - 122 250	61,0
	- силикаты		5,0	4,0	3,0	2,0	1,0	1,0	5,0	не нормируется	2,0
	- ортофосфаты		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,05	не нормируется	не нормируется
	- полифосфаты		0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	не нормируется	не нормируется

	- аммиак							не допускается				
	- сероводород							не допускается				
7	Запах при температуре 20 °С и при нагревании до температуры 60 °С	балл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Вкус и привкус при температуре 20 °С	балл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Цветность, не более	град.	2	2	2	2	2	2	5	не нормируется		10
10	Мутность при λ -400 нм и S-50 мм, не более	ед. опт. плот	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,005	не нормируется		1,0

Показатели идентификации водки, особой водки,
ликероводочных изделий, спиртных напитков
и слабоалкогольных напитков

	Показатели	Значение показателя
	1. Водка и особая водка	
1	Органолептические показатели	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата
2	Физико-химические показатели:	
	- крепость (%)	от 37,5 до 56
	- щелочность - объем соляной кислоты с концентрацией 0,1 моль/дм ³ , израсходованный на титрование 100 см ³ водки (см ³), не более	3,0
	- массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	8
	- массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла) (1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1)) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	5
	- массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	13
	- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,02
	2. Ликеры и ликероводочные изделия	
1	Органолептические характеристики,	потребительские характеристики

	массовая концентрация общего экстракта, массовая концентрация сахара (при наличии), массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, крепость	каждого спиртного напитка должны соответствовать показателям, предусмотренным техническими документами для конкретного наименования спиртного напитка
2	Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,05
3. Другие спиртные напитки, слабоалкогольные напитки		
1	Органолептические характеристики, крепость, физико-химические показатели	потребительские характеристики каждого спиртного напитка должны соответствовать показателям, предусмотренным техническими документами для конкретного наименования спиртного напитка
2	Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,05

Примечание: Допускается отклонение по крепости: $\pm 0,2$ - для отдельной бутылки, $\pm 0,1$ - для 20 бутылок.

Приложение 3
к Техническому регламенту
«Безопасность алкогольной
продукции»

Требования
к винодельческой продукции, медоваренной продукции
и слабоалкогольным напиткам брожения, спиртосодержащей пищевой
продукции из винограда и фруктов

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности к винодельческой
продукции, медоваренной продукции и слабоалкогольным
напиткам брожения

№	Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
	1	2	3	4
1	Вино, игристое вино, напитки винные ароматизированные, вино фруктовое столовое, винные напитки с содержанием спирта до 15,0% об., сусло виноградное спиртованное (мистель)	микотоксины: охратоксин А	мг/кг	0,002
2	Столовое яблочное вино, винные напитки с содержанием спирта до 15,0% об., изготовленные с использованием яблочного сока, сидр, сидр фруктовый, медоваренная продукция, фруктовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы из яблок	микотоксины: патулин	мг/кг	0,05
3	Коньяк, бренди высокого качества, яблочный бренди,	метиловый спирт	г/дм ³ безводного	2,0

	медовая водка		этилового спирта	
4	Винный дистиллят для бренди высокого качества, яблочный дистиллят для яблочного бренди	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
5	Дистиллят виноградного происхождения ректифицированный	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	1,0
6	Ректифицированный фруктовый дистиллят, дистиллят винный ректифицированный, винный дистиллят, виноградный дистиллят, медовый дистиллят, бренди, крепкий виноградный напиток, виноградная водка, крепкий медовый напиток, медовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
7	Фруктовый дистиллят (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов), фруктовый бренди, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
8	Винодельческая продукция из косточковых фруктов: - фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	3,0
9	Винодельческая продукция из косточковых фруктов: - ректифицированный фруктовый дистиллят, фруктовый дистиллят	синильная кислота	мг/дм ³ безводного этилового спирта	1 мг/% крепости в алкогольных напитках
10	Фруктовая водка, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	синильная кислота	мг/дм ³	35

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности слабоалкогольных
напитков брожения

№	Группа продуктов	КМАФАНМ ¹ КОЕ ² см ³ , не более	Объем (масса) продукта, см ³ (г), в котором не допускаются БГКП ³ (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ ² см ³ (г), не более
	1	2	3	4
1	Нефильтрованные:			
	- в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
	- разливные	не нормируется	1,0	не нормируется
2	Фильтрованные:			
	- в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
	- разливные	не нормируется	1,0	не нормируется
3	Изготовленные с применением обеспложивающей филтрации или пастеризации	10	10,0	100

¹ КМАФАНМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

² КОЕ - количество колониеобразующих единиц.

³ БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Классификация и допустимые уровни содержания сахара
в некоторых категориях винодельческой продукции,
медоваренной продукции и слабоалкогольных
напитках брожения

№	Категории продукции	Классификация по содержанию сахара, г/дм ³						
		сухое	полусухое	полусладкое	сладкое	экстра сухое	брют	экстра брют
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	Вино, столовое вино, вино газированное, вино газированное жемчужное	не более 4,0	более 4,0 и менее 18,0	не менее 18,0 и менее 45,0	не менее 45,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
2	Вино фруктовое столовое	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 80,0	не менее 80,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
3	Вино игристое жемчужное, вино фруктовое игристое, вино фруктовое игристое жемчужное, вино фруктовое газированное, вино фруктовое газированное жемчужное	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	менее 15,0	обозначение не применяется
4	Вино игристое высокого качества, вино игристое виноградное шампанское	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	не менее 6,0 и менее 15,0	менее 6,0

5	Вино ароматизированное	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и менее 90,0	не менее 90,0 и не более 130,0	более 130,0	менее 30,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется
6	Алкогoльный напиток медовый, алкогoльный напиток медовый газированный	не более 5,0	15 - 25	30 - 50	55 - 80	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
7	Алкогoльный напиток медовый крепленый	обозначение не применяется	обозначение не применяется	30 - 90	100 - 160	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
8	Сидр, пуаре	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и не более 80,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется

Нормативы физико-химических показателей
винодельческой продукции

№	Группа винодельческой продукции	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту (г/дм ³)	Массовая концентрация лимонной кислоты (г/дм ³), не более	Массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм ³), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм ³), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более
	1	2	3	4	5	6
1	Столовое вино	не менее 3,5	1,0	для белых вин - 16, для розовых вин - 17, для красных вин - 18	для белых и розовых вин - 1,1, для красных вин - 1,2	для сухих вин - 200, для полусухих, полусладких и сладких вин - 300
2	Винный напиток, винный напиток ароматизированный, винный напиток газированный, винный напиток газированный жемчужный	не менее 3,5	1,0	не нормируется	1,2	200
3	Вино игристое	5,0 - 8,0	1,0	для белых вин - 16, для розовых вин - 17, для красных вин - 18	1,2	200
	- вино игристое жемчужное	5,0 - 8,0	1,0	для белых вин - 16, для розовых вин - 17, для красных вин - 18	для белых и розовых вин - 1,0, для красных вин - 1,2	200
4	Вино игристое виноградное шампанское	5,5 - 8,0	1,0	16	1,0	200

5	Вино ликерное ⁴	не менее 3,5	1,0	16,0	1,2	200
6	Вино ароматизированное	не менее 3,5	не нормируется	12,0	1,2	200

Примечания: 1. Для вин игристых виноградных шампанских устанавливается массовая концентрация железа не более 10 мг/дм³, для игристых вин массовая концентрация железа - не более 10 мг/дм³ для белых вин и не более 15 мг/дм³ для красных вин.

2. Давление диоксида углерода в бутылке при температуре 20°C для игристых вин высокого качества - не менее 350 кПа, для игристых вин - не менее 300 кПа, для игристых жемчужных вин - 100 - 250 кПа.

3. Классификация вин по содержанию сахара приведена в таблице 3 настоящего приложения.

4. Для вин ликерных выдержанных устанавливается массовая концентрация приведенного экстракта не менее 18 г/дм³.

Таблица 5

Физико-химические показатели фруктовых вин

№	Группа вин	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту (г/дм ³)	Массовая концентрация остаточного экстракта (г/дм ³), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм ³), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более
	1	2	3	4	5
1	Вино фруктовое, вино фруктовое столовое	не менее 4	из клюквы, брусники - 6; из земляники, малины, сливы - 12; из вишни, голубики, ежевики, рябины - 15; из черноплодной рябины - 20; из яблок - 8; из абрикосов, гранатов - 7	1,2	250
2	Вино фруктовое крепленое	не менее 4	из клюквы, брусники - 6; из земляники, малины, сливы - 12; из вишни, голубики, ежевики, рябины - 15; из черноплодной рябины - 20; из яблок - 10 из абрикосов, гранатов - 7	1,2	200

Примечание: Массовая концентрация остаточного экстракта в винах фруктовых, состоящих из нескольких видов фруктов, определяется расчетным путем с учетом массовой концентрации остаточного экстракта и количества используемых в купаже вин фруктовых виноматериалов в соответствии с количеством таких виноматериалов.

Показатели идентификации и характеристики коньячных,
фруктовых, винных и винных ректифицированных дистиллятов

№	Наименование показателя	Категория дистиллята					
		коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректифицированный дистиллят
		молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Органолептические показатели:						
	- прозрачность	прозрачный, без посторонних включений и осадка - для всех категорий дистиллятов					
	- цвет	от бесцветного до светло-соломенного	от соломенного до темно-коричневого	бесцветный		бесцветный	бесцветный
	- букет ⁵ , аромат	сложный, с выраженными винными и легкими цветочными тонами	сложный, с винными тонами, с тонами древесины дуба и оттенками от цветочно-плодово-ванильных до пряно-шоколадно-смолистых	сложный, с винно-плодовыми тонами		сложный, с винными тонами	сложный, с винными тонами
	- вкус	чистый, жгучий, с легким привкусом этилового спирта	от жгучего, дубового, этилового до полного, мягкого, гармоничного с пикантной горчинкой	чистый, жгучий, винно-плодовый		чистый, жгучий, винный	чистый, жгучий, винный
2	Физико-химические показатели:						
	- объемная доля этилового	62 - 72,4	55 - 72,4	52 - 86		52 - 86	86 - 96

Примечание: Не допускаются резкие эфи́ро-альдегидные, уксусные, гребневые, прогорклые, уваренные, горелые, нефтяные, сероводородные и другие посторонние тона.

	спирта (%)						
	- массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см ³ безводного спирта)	180 - 600	170 - 500	100 - 450		160 - 600	не более 50
	- массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см ³ безводного спирта)	3 - 50	5 - 50	не более 80		3 - 50	не более 10
	- массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир (мг/100 см ³ безводного спирта)	50 - 250	50 - 270	30 - 200		30 - 270	не более 50
	- массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	80	250	80	250	250	не более 20
	- массовая концентрация фурфурола (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	3	3	3		3	не нормируется

- массовая концентрация меди (мг/дм ³), не более	8	8	не нормируется	не нормируется	не нормируется
- массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1	1	1,5	1,5	не нормируется
- массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более	45	40	45	45	не нормируется
- массовая концентрация метилового спирта, (г/дм ³), не более	2	2	2	2	2

Таблица 7

Показатели идентификации и характеристики крепкого напитка из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) (коньяка)

№	Наименование показателя	Норма
1	Органолептические показатели:	
	- внешний вид	прозрачный, без посторонних включений и осадка
	- цвет	от светло-золотистого до темно-янтарного с золотистым оттенком
	- вкус и букет	характерные для коньяка конкретного наименования, без постороннего привкуса и запаха
2	Физико-химические показатели:	
	- крепость (%), не менее	40
	- массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³), не более	20
	- массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см ³ безводного спирта)	170 - 500
	- массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см ³ безводного спирта)	5 - 50
	- массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,5
	- массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	2
	- массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт (мг/100 см ³ безводного спирта)	50 - 270
	- массовая концентрация летучих кислот	200

	в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	
	- массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм ³), не менее ⁶	
	для коньяков со сроком выдержки:	
	для 3-, 4- и 5-летнего	0,5
	более 5 лет	0,6

Примечание: Требования с момента вступления в силу межгосударственных стандартных правил и методов исследования (испытаний) и измерения для определения общей пищевой ценности коньяков, хранящихся в разное время, в перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов и при их отсутствии в перечне национальных (государственных) стандартов, правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для выполнения и соблюдения требований Технического регламента и проведения оценки соответствия объектов технического регулирования.

Таблица 8

Показатели идентификации и характеристики напитков винных
крепких (из дистиллятов коньячных)

№	Наименование показателя	Норма
1	Органолептические показатели:	
	- внешний вид	прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений
	- цвет	от золотистого до темно-янтарного
	- вкус и букет	сложный с тонкими цветочно-фруктовыми тонами с шоколадно-ванильными оттенками и тонами выдержки в контакте с древесиной дуба
2	Физико-химические показатели:	
	- объемная доля этилового спирта, %	от 30,0 до 50,0
	- массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³), не более	от 5,0 до 25,0
	- массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 20,0 до 220,0
	- массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 5,0 до 30,0
	- массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,0
	- массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	2
	- массовая концентрация средних	от 10,0 до 150,0

	эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт (мг/100 см ³ безводного спирта)	
	- массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	150,0

Примечание: 1. Допустимые отклонения от установленных физико-химических показателей для конкретного наименования напитка должны быть не более:

- $\pm 0,3\%$ по объемной доле этилового спирта;
- $\pm 2,0$ г/дм³ по массовой концентрации сахара.

2. Физико-химические показатели напитка конкретного наименования устанавливает изготовитель технологической инструкции и рецептуре на данный напиток.

Таблица 9

Показатели идентификации и характеристики фруктовых водок

№	Наименование показателя	Норма
1	Органолептические показатели:	
	- внешний вид	прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
	- цвет	от бесцветного до янтарного (или светло-соломенного)
	- вкус и аромат	чистый, жгучий, характерный для используемого сырья
2	Физико-химические показатели:	
	- крепость (%)	37,5 - 55
	- массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³)	0 - 30

- массовая концентрация летучих веществ (мг/дм ³ безводного спирта), не менее	2
- массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,5
- массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	3,5
- массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир (мг/100 см ³ безводного спирта)	30 - 200

Таблица 10

**Перечень технологических операций
и технологических средств, разрешенных для производства
винодельческой продукции**

№	Наименование
1	Увеличение естественного содержания сахара в винограде до его сбора с помощью виноградарских приемов
2	Выборка - отбор здоровых зрелых гроздей или отдельных ягод винограда, фрутков и отделение недозрелых, поврежденных или гнилых
3	Увеличение содержания сахара в собранном винограде увяливанием, криоэкстракцией с помощью отбора наиболее зрелых гроздей, частей грозди и ягод винограда

4	Частичное обезвоживание фруктов в целях повышения их сахаристости
5	Концентрирование сусла виноградного или фруктового обратным осмосом
6	Частичное обезвоживание сусла виноградного или фруктового под вакуумом или при атмосферном давлении
7	Углекислотная мацерация - помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом резервуаре
8	Дробление - разрыв кожицы ягод винограда или фруктов и их дробление для извлечения сока
9	Частичное или полное отделение гребней от винограда до начала брожения
10	Настаивание виноградного или фруктового сусла на мезге
11	Стекание - отделение сока от мезги до прессования
12	Прессование
13	Осветление с использованием физических методов
14	Осветление с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств: - альбумин и (или) лактальбумин; - бентонит и глини-сорбенты; - N - винилпирролидон с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается); - каолин;
	- казеин и казеинат калия и натрия; - кизельгур; - диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора; - перлит; - пищевой желатин; - рыбный клей; - растительные белки; - танин; - угли активные растительные; - фитин; - фосфорная кислота;

	<ul style="list-style-type: none"> - ортофосфат натрия 3-замещенного; - ферментный препарат бета-глюконаза; - ферменты пектолитические, пектопротеолитические; - цеолит (клиноптилолит).
15	Спиртовое брожение
16	Использование винных дрожжей
17	Использование с целью ускорения роста дрожжей одного или нескольких из следующих технологических средств: <ul style="list-style-type: none"> - диаммонийфосфат или сульфат аммония; - сульфит аммония или бисульфит аммония; - дихлоргидрат тиамин.
18	Использование препаратов из дрожжевых оболочек
19	Снятие с осадка
20	Выдержка (созревание)
21	Переливка
22	Доливка
23	Использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия. Максимальное содержание общего диоксида серы в продукте в виноградных винах - 300 мг/дм ³ , в фруктовых винах и алкогольных напитках медовых - 200 мг/дм ³ , в остальных винодельческих продуктах, за исключением продуктов с объемной долей этилового спирта более 22,0%, - 200 мг/дм ³
24	Удаление диоксида серы с использованием физических методов
25	Аэрация или добавление кислорода
26	Термическая обработка
27	Центрифугирование и фильтрование с использованием или без использования инертной фильтрующей добавки при условии, что при ее использовании не остается остатков в обрабатываемом продукте
28	Использование диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании с целью создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха
29	Использование диметилдикарбоната перед розливом винодельческих продуктов с объемной долей этилового спирта менее 15,0%, содержащих сахар, для обеспечения их микробиологической стабильности

30	Обработка белых сусел и молодых белых вин в стадии сбраживания, белых вин, сусла виноградного, предназначенного для приготовления сусла виноградного концентрированного ректифицированного, древесным активированным углем
31	Использование сорбиновой кислоты или сорбата калия. Максимальное содержание сорбиновой кислоты в продукте - 200 мг/дм ³
32	Использование винной кислоты для подкисления с целью повышения кислотности вина не более чем на 2,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту
33	Использование для кислотопонижения одного или нескольких из следующих веществ: <ul style="list-style-type: none"> - нейтральный тартрат калия; - бикарбонат калия; - карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты; - тартрат кальция или винная кислота; - однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях; - питьевая вода - для фруктовых вин.
34	Использование дрожжей рода <i>Schizosaccharomyces</i> для биологического кислотопонижения
35	Использование поливинилпирролидона
36	Использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидона
37	Использование молочнокислых бактерий в виде винной суспензии
38	Добавление лизоцима
39	Использование ионообменных смол
40	Использование в сухих винах в количествах, не превышающих 5%, свежих, доброкачественных и неразбавленных дрожжевых осадков, полученных при производстве сухих вин
41	Барботирование с использованием аргона или азота
42	Добавление диоксида углерода
43	Обработка уреазой для снижения содержания мочевины
44	Добавление L-аскорбиновой кислоты. Максимальное содержание аскорбиновой кислоты в продукте - 250 мг/дм ³
45	Добавление лимонной кислоты с целью стабилизации или подкисления.

	Максимальное содержание лимонной кислоты в вине - 1,0 г/дм ³
46	<p>Обработка винодельческой продукции с целью стабилизации к помутнениям с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ферроцианид калия или фитат кальция. Остаточное содержание их в винодельческой продукции не допускается; - метавинная кислота; - гуммиарабик; - DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия с целью осаждения излишка кальция; - битартрат калия, тартрат кальция - для ускорения выпадения в осадок винного камня; - электродиализ для виннокислой стабилизации.
47	Использование сульфата меди для устранения дефекта вкуса или запаха. Максимальное содержание меди в продукте - 1,0 мг/дм ³
48	Добавление карамелизованного сахара с целью усиления цвета
49	Обогащение - увеличение не более чем на 4% натуральной объемной доли этилового спирта в вине или в вине наливом за счет добавления суслу виноградного концентрированного или суслу виноградного концентрированного ректифицированного к свежему винограду или суслу виноградному до брожения или на стадии сбраживания либо за счет частичного концентрирования суслу виноградного с использованием обратного осмоса или частичного концентрирования вина путем вымораживания; для вина фруктового - повышение натуральной объемной доли этилового спирта за счет добавления сахаросодержащих веществ: для столового фруктового - не более чем на 10%, для фруктового крепленого - не более чем на 5%
50	Спиртование - добавление ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята винного ректифицированного, или ректифицированного виноградного дистиллята, или ректифицированного фруктового дистиллята, или винного дистиллята, или фруктового дистиллята, или медового дистиллята в отдельности или в сочетании
51	Частичная дезалкоголизация вина: понижение объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 2% путем вакуумного выпаривания или с использованием других физических методов
52	Блендинг (эгализация, ассамбляж): смешивание винодельческой продукции наливом одного и того же вида, имеющей некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления винодельческой продукции одного и того же вида, но однородной по составу

53	Купажирование: смешивание одного вида или разных видов винодельческой продукции наливом, изготовленных из разных сортов винограда, или разных видов фруктов или меда, разного происхождения, одного года или разных лет урожая или смешивание сусел разных сортов винограда или разных видов фруктов или меда
54	Подслащивание
55	Ароматизация. При использовании вкусоароматических веществ и экстрактов из растительного сырья максимальный уровень биологически активных веществ в винодельческой продукции должен составлять: сафрولا и изосафрولا - 2 мг/кг в продукции с объемной долей этилового спирта не более 25%, изготовленной с использованием растения иланг-иланг или камфорного дерева, и 15 мг/кг в продукции, изготовленной с использованием мускатного ореха; синильной кислоты 1 мг на каждый процент объемной доли этилового спирта в продукции, изготовленной с использованием миндаля, абрикоса, вишни и других плодов и листьев растений рода Prunus; туйона - 5 мг/кг в продукции с объемной долей этилового спирта не более 25%, изготовленной с использованием пижмы, полыни, туи, тысячелистника, и 25 мг/кг в продукции, содержащей препараты на основе аптечного шалфея; бета-азарона - 1 мг/кг в продукции, изготовленной с использованием айра европейской и индийской разновидностей и (или) копытня европейского
56	Приготовление вина наливом (виноматериалов), или вина ликерного наливом, или вина фруктового крепленого наливом под дрожжевой пленкой
57	Формирование пенистых и игристых свойств вина игристого виноградного, вина игристого высокого качества, вина игристого жемчужного, вина фруктового игристого, вина фруктового игристого жемчужного при их изготовлении классическим методом, периодическим резервуарным методом или резервуарным методом в непрерывном потоке
58	Перегонка (дистилляция) вина наливом и (или) ректификация вина наливом, спиртованного дистиллятом винным, сброженного сусла медового, выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, сброженного изюма
59	Фракционная перегонка вина наливом с целью изготовления дистиллята винного для бренди высокого качества
60	Фракционная перегонка вина фруктового столового наливом с целью изготовления дистиллята фруктового
61	Фракционная перегонка вина яблочного наливом с целью изготовления дистиллята яблочного для яблочного бренди
62	Использование древесины дуба в производстве винодельческой продукции для придания ей специфических органолептических свойств
63	Использование древесины соответствующих пород деревьев в производстве фруктовых водок для придания ей специфических органолептических свойств

64	Трансваза - технологический прием передавливания шампанизированного вина из бутылки в резервуар
65	Использование воды подготовленной (исправленной) на этапе купажирования винодельческой продукции, если это предусмотрено технологией производства

Приложение 4
к Техническому регламенту
"Безопасность алкогольной
продукции"

Требования
к пивоваренной продукции и сырью для ее производства

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности к пивоваренной
продукции и сырью для ее производства

№	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	1	2	3	4
1	Пиво, пивные напитки пастеризованные и непастеризованные	N-нитрозамины: сумма нитрозодиметиламины и нитродиаэтиламины	не более 0,003 мг/кг	
2	Солод	N-нитрозамины: сумма	не более 0,015	

	пивоваренный ³⁷	нитрозодиметиламины и нитродиамины	мг/кг	
		сорная примесь	не более 0,5%	
			не допускается	для солода высокого качества
		микотоксины:		
		зеараленон	1,0 мг/кг	ячмень, пшеница
		бенз(а)пирен	0,001 мг/кг	
3	Ячмень для пивоварения	влажность	не более 14,5%	
		сортовая чистота	не менее 92%	
		крупность (сход с сита 2,5 x 20 мм)	не менее 85%	
		мелкие зерна (проход через сито 2,2 x 20 мм)	не более 5%	
		сорная примесь	не более 1%	
		зерновая примесь	не более 7,0%	
		белок	не менее 9,5% не более 12% ⁸	
		жизнеспособность	не менее 95%	
		способность прорастания	не менее 95%	
		зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
		загрязненность вредителями хлебных запасов	суммарная плотность загрязненности - не более 15,0 экз/кг	
4	Концентрат пивного	токсичные элементы:		

	сусла, солодовый экстракт			
		свинец	1,0 мг/кг	
		мышьяк	1,0 мг/кг	
		кадмий	0,2 мг/кг	
		ртуть	0,03 мг/кг	
		микотоксины:		
		афлатоксин В ₁	0,005 мг/кг	
		дезоксиниваленол	1,0 мг/кг	
		зеараленон	1,0 мг/кг	
		пестициды:		
		гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5 мг/кг	
		ДДТ и его метаболиты	0,02 мг/кг	
		2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	не допускается	
		радионуклиды:		
		цезий-137	80 Бк/кг	
		стронций-90	100 Бк/кг	

Примечания: 1. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в солоде нормируется с учетом содержания их в сырье для его производства (ячмень, пшеница, рожь).

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

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности пива и напитков,

изготавливаемых на основе пива

	Группа продуктов	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, количество колониеобразующих единиц/см ³ , не более	Объем (масса) продукта, см ³ (г), в котором не допускаются бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Дрожжи и плесени, количество колониеобразующих единиц см ³ (г), не более
	1	2	3	4
1	Пиво, пивные напитки непастеризованные			
	- в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
	- в бутылках, банках	не нормируется	10,0	не нормируется
2	Пиво, пивные напитки пастеризованные и обеспложенные	500	10,0	40
3	Пиво, пивные напитки непастеризованные разливные	не нормируется	1,0	не нормируется

Микробиологические показатели безопасности
пивоваренного сырья

Группа продуктов	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (количество колониеобразующих единиц/г), не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Масса продукта (г), в котором не допускаются патогенные вещества, в том числе сальмонеллы	Примечание
1	2	3	4	5
Концентрат пивного сусла, солодовый экстракт	5 x 10	0,1	25	дрожжи и плесени (в сумме) 100 КОЕ ¹⁴ /г, не более

Органолептические показатели пива

№	Наименование показателя	Тип пива			
		фильтрованное пиво		нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)	
		светлое	темное	светлое	темное
1	2	3	4	5	
1	Прозрачность	прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной		непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок	
2	Аромат	чистый, сброженный, солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов		сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов	
3	Вкус	чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	полный солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженного солода, без посторонних привкусов	сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов

Физико-химические показатели пива светлого

№	Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла (%)														
		8 и более, менее 9	9 и более, менее 10	10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21	21 и более, менее 22	22 и более
1	Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6
2	Кислотность (к. ед.), не более	2,5	2,5	2,6	2,6	3,2	3,2	3,6	3,6	4,5	4,5	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
3	pH								3,8 - 4,8							
4	4. Цвет (ц. ед.)								0,4 - 2,5							
5	Цвет (ед. ЕВС)								6,5 - 31							
6	Массовая доля диоксида углерода (%), не менее								0,40							
7	Пенообразование:															
	- высота пены (мм), не менее								40							

- пеностойкость (мин), не менее									3							
------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

- Примечания:
1. Массовая доля диоксида углерода определяется в пиве, разлитом в бутылки и банки.
 2. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла $\pm 0,3\%$.
 3. Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "рН".
 4. Допускается выразить показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.

Таблица 6

Физико-химические показатели пива темного

№	Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла (%)												
		10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21	21 и более, менее 22	22 и более
1	Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	3,2	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0
2	Кислотность (к. ед.), не более	2,8	2,8	3,2	3,2	3,5	3,5	4,5	4,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
3	рН							3,8 - 4,8						
4	Цвет (ц. ед.)							более 2,5						
5	Цвет (ед. ЕВС)							более 31						
6	Массовая доля диоксида углерода							0,40						

	(%), не менее												
7	Пенообразование:												
	- высота пены (мм), не менее							40					
	- пеностойкость (мин), не менее							3					

Таблица 7

Физико-химические показатели пшеничного пива

№	Наименование показателя для пшеничного светлого и темного пива	Экстрактивность начального сусла (%)				
		11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16
1	Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	2,5	3,5	4,5	4,5	5,0
2	Кислотность (к. ед.), не более			3,2		
3	pH			3,6 - 4,8		
4	Цвет (ц. ед.):					
	- для светлого пива		от 0,2 до 2,5 включительно			
	- для темного пива		свыше 2,5			
5	Цвет (ед. ЕВС):					
	- для светлого пива		от 3,4 до 31 включительно			
	- для темного пива		свыше 31			
6	Массовая доля диоксида углерода (%), не менее			0,30		
7	Пенообразование:					
	- высота пены (мм), не менее			40		
	- пеностойкость (мин), не менее			4		

Примечания: 1. Массовая доля диоксида углерода определяется в пиве, разлитом в бутылки и банки.

2. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла $\pm 0,3\%$.

3. Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH".

4. Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.

Таблица 8

Пищевые добавки, допустимые к использованию
при производстве пива

№	Пищевая добавка	Максимальный уровень содержания
1	Сахарный колер с E150c	50 г/кг
2	Сахарный колер d E150d	50 г/кг
3	Кармин E120	100 мг/кг
4	Каротин E160a, бета-каротин E160a (ii), уголь растительный E153	600 мг/кг
5	Этилендиаминтетраацетат E386	25 мг/кг
6	Полидиметилсилоксан E900	10 мг/кг
7	Поливинилпирролидон E1201	10 мг/кг
8	Сульфиты: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221	50 мг/кг

Примечание: Иные пищевые добавки, выполняющие технологические функции, применяются согласно другим техническим регламентам, действие которых распространяется на них.