Проект



**ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**СОВЕТ**

**РЕШЕНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «    »                20   г. |  **№**  |  г. |

**О внесении изменений в технический регламент**

**Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции»**

**(ТР ЕАЭС 047/2018)**

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктом 29 приложения № 1 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Совет Евразийской экономической комиссии **решил**:

1. Внести в технический регламент Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 5 декабря 2018 г.
№ 98, изменения согласно приложению.

2. Настоящее Решение вступает в силу по истечении \_\_\_\_\_ календарных дней с даты его официального опубликования.

**Члены Совета Евразийской экономической комиссии:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **От Республики Армения** | **От Республики Беларусь** | **От Республики Казахстан** | **От Кыргызской Республики** | **От Российской Федерации** |
| **М. Григорян** | **И. Петришенко** | **А. Смаилов** | **Э. Асрандиев** | **А. Оверчук** |

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета

Евразийской экономической комиссии

от 20 г. №

**ИЗМЕНЕНИЯ,**

**вносимые в технический регламент Евразийского экономического союза**

**«О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018)**

1. В пункте 5:
2. в абзаце втором:
	1. первое предложение изложить в следующей редакции:

«"алкогольная продукция" - пищевая продукция с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, изготовленная без использования или с использованием спиртосодержащей пищевой продукции и (или)этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, за исключением продукции, включенной в перечень, предусмотренный приложением № 1 к настоящему техническому регламенту;»;

* 1. второе предложение после слов «винодельческая продукция» дополнить словами «, плодовая продукция»;
1. в абзаце пятом слова «либо фруктов», «, сусла фруктового» исключить;
2. в абзаце седьмом слова «, фруктов», «, сусла фруктового», «, дистиллята фруктового» исключить;
3. абзац восьмой исключить;
4. дополнить новыми абзацами девятым - тринадцатым следующего содержания:

«Требования к техническим приемам и операциям производства винодельческой продукции могут устанавливаться законодательством государств-членов.

"плодовая продукция" – алкогольная продукция:

изготовленная в результате полного спиртового брожения целых или дробленых плодов, сусла плодового;

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

изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых плодов либо сусла плодового, с добавлением одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята плодового, 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).»;

1. абзацы девятый – шестьдесят пятый считать абзацами тринадцатым – семидесятым;
2. в абзаце четырнадцатом слова «пищевые ароматизаторы, иные полуфабрикаты» заменить словами «иные полуфабрикаты; пищевые ароматизаторы»;
3. в абзаце семнадцатом слова «сахаро- и крахмалосодержащего сырья» заменить словами «сахаро- и/или крахмалосодержащего сырья или их смеси»;
4. категории спиртных напитков изложить в следующей редакции:

«**категории спиртных напитков:**

"бренди" – **спиртной напиток** с объемной долей этилового спирта не менее 36 процентов, изготовленный из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) без добавления или с добавлением дистиллята винного ректификованного 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 бутов составляет менее 1 000 литров. Бренди не содержит ароматизаторов, допускается добавлять только сахарный колер для улучшения цвета;

"бренди трехлетний" - **спиртной напиток** с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет;

"бренди четырехлетний" - **спиртной напиток** с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 4 лет;

"бренди пятилетний" - **спиртной напиток** с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленный 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 фракционной дистилляции сухого вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных сортов винограда вида Vitis vinifera, не менее 85 процентов которого выращено и переработано в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании бренди, обладающий характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами, указанными в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

"бренди плодовый" – спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленный путем дистилляции сухой плодовой алкогольной продукции столовой наливом или сухой плодовой алкогольной продукции столовой наливом с добавлением одноименного дистиллята плодового либо изготовленный из дистиллята плодового, выдержанных в дубовой таре и (или) в контакте с древесиной дуба в течение как минимум полугода, с последующим добавлением сахара и сахарного колера;

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

"крепкий напиток из дистиллята яблочного выдержанного (кальвадосного) (кальвадос)" - произведенный на территориях государств-членов спиртной напиток с объемной долей этилового спирта от 38 до 40 процентов, изготовленный из дистиллята яблочного выдержанного (кальвадосного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 6 месяцев;

"напиток плодовый крепкий" – спиртной напиток крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленный из дистиллятов плодовых без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, имеющий аромат и вкус используемого сырья;

"плодовая водка" - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента, изготовленный из дистиллята плодового ректификованного с добавлением в отдельности или в сочетании дистиллята плодового, сахаросодержащих продуктов, имеющий аромат и вкус используемого сырья;

"виноградная водка (крепкий напиток из дистиллята винного или дистиллята виноградного происхождения)" – **спиртной напиток** крепостью не менее 37,5 процента, изготовленный из одного или более компонентов (в том числе из дистиллята винного, дистиллята виноградного происхождения, дистиллята винного ректификованного, дистиллята виноградного происхождения, ректификованного и сахаросодержащих продуктов), имеющий аромат и вкус используемого сырья;

"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 последующим фильтрованием, 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 через кварцевый песок. Допускаются ароматные спирты и спиртованные настои, получаемые из пряно-ароматического, плодового и других видов растительного и пищевого сырья, экстракты растительного сырья, только натуральные ароматизаторы (натуральные вкусоароматические вещества, эфирные масла и другие вкусоароматические препараты), пищевые добавки, комплексные пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты;

"особая водка" – водка крепостью от 37,5 до 45 процентов с подчеркнуто специфическим ароматом и (или) вкусом, получаемым(и) за счет внесения пищевых ингредиентов, и (или) с добавлением ароматных спиртов, других ароматических компонентов, изготовленная путем смешивания ректификованного этилового спирта из зернового сырья с подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем и последующим фильтрованием через кварцевый песок;

"ликероводочные изделия" - спиртные напитки крепостью от 7 до 60 процентов с содержанием сахара не более 600 г/л, представляющие собой смесь ректификованного этилового спирта **и (или) зерновых, висковых, коньячных, плодовых, винных или иных дистиллятов,** подготовленной (исправленной) воды, сахарного сиропа, а также с добавлением или без добавления различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых путем переработки плодового (плодово-ягодного) и ароматического растительного сырья, 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 ректификованного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного производства;

"коньяк" - **спиртной напиток** с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленный из дистиллятов коньячных, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет, полученных путем фракционной дистилляции (перегонки) 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;

"национальный коньяк" - **спиртной напиток**, производство которого ограничено определенным географическим объектом, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленный из выдержанных дистиллятов винных для бренди (выдержанных дистиллятов коньячных), полученных путем фракционной дистилляции (перегонки) сухого вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающего и переработанного в границах определенного географического объекта, обладающий характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами. Для Республики Армения в производстве крепкого напитка из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) с защищенным географическим указанием (национального коньяка) разрешается использовать сорта винограда Воскеат, Мсхали, Чилар, Гаран дмак, Кангун, Кахет, Лалвари, Азатени, Меграбуйр, Ркацители, Бананц, Масис, Вани, Хиндогны (Хндогни), Тозот, Севени и Сев Арени (Арени черный) в количестве не менее 95 процентов от всей массы используемого винограда;

"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 (или) иными натуральными вкусоароматическими веществами, при этом аромат и вкус можжевельника должны оставаться доминирующими, с добавлением или без добавления сахара;

"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 ректификованного 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 ректификованного этилового спирта **и/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 плодовых 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 плодового (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 ректификованного этилового спирта с добавлением спиртованных соков, морсов из плодового (плодово-ягодного) сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья, винодельческой продукции и пищевых ингредиентов;

"пунш с ромом" - ликероводочное изделие, изготовленное из рома с добавлением спиртованных соков, морсов из плодового (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;

"напиток виноградный крепкий" - **спиртной напиток** с объемной долей этилового спирта от 22 до 55 процентов, изготовленный из дистиллята виноградного происхождения, и (или) дистиллята виноградного происхождения ректификованного, и (или) дистиллята винного, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

"напиток виноградный крепкий (из дистиллята коньячного)" - **спиртной напиток** с объемной долей этилового спирта от 35 до 45 процентов, изготовленный путем купажирования дистиллята винного (дистиллята коньячного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет, и ректификованного 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;

"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 40 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;

"напиток десертный" - 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 культур 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 с добавлением или без добавления подготовленной или исправленной воды, без добавления или с добавлением сахарного колера;

"ром" - **спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента со специфическими ароматом и вкусом, изготовленный из ромовых дистиллятов, с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды без выдержки или с выдержкой его в дубовой таре, без добавления или с добавлением сахарного колера. Допускается подслащивание рома путем добавления сахаросодержащих продуктов в количестве не более 20 г/л в пересчете на инвертный сахар;**

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

1. категории винодельческой продукции изложить в следующей редакции:

«**категории винодельческой продукции:**

**"вино" – пищевая алкогольная винодельческая продукция, произведенная исключительно в результате полного или неполного брожения целого или дробленого свежего винограда или свежего виноградного сусла с объемной долей содержания этилового спирта от 7,5 до 18 процентов (за исключением вина с защищенным географическим указанием и вина с защищенным наименованием места происхождения товара). 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. Вина по периоду выдержки подразделяются на молодые, ординарные, выдержанные, марочные и коллекционные;**

**"вино с защищенным географическим указанием" - вино, крепленое вино, игристое вино, которые изготовлены из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, а также сортов, полученных скрещиванием сортов Vitis Vinifera с сортами других видов рода Vitis, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных в границах определенной виноградо-винодельческой зоны, и (или) виноградо-винодельческого района с использованием разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия и при изготовлении которых операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах данной виноградо-винодельческой зоны и (или) виноградо-винодельческого района;**

**"вино с защищенным наименованием места происхождения товара" - вино, крепленое вино, игристое вино, которые изготовлены из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, а также сортов, полученных скрещиванием сортов Vitis Vinifera с сортами других видов рода Vitis, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных в границах и регламентированных для определенного виноградо-винодельческого терруара, с использованием регламентированных для данного виноградо-винодельческого терруара технологических приемов виноградарства и виноделия и при изготовлении которых операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах данного виноградо-винодельческого терруара;**

"выдержанное вино" - вино с обязательной выдержкой до розлива в емкостях **не менее 6 месяцев**, **крепленое (ликерное) вино** с обязательной выдержкой до розлива в емкостях **не менее двенадцати месяцев, считая с 1 января года, следующего за годом сбора урожая,** **игристое вино, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее 6 месяцев;**

**" коллекционное вино" - вино, игристое вино, крепленое (ликерное) вино, поступающие на оформление после бутылочной выдержки в течение не менее 36 месяцев, считая с даты закладки на бутылочную выдержку;**

**"крепленое (ликерное) вино" - винодельческая продукция, которая изготовлена в результате полного или неполного брожения целого либо дробленого свежего винограда или свежего виноградного сусла, при изготовлении которой добавление винного дистиллята, и (или) винного спирта, и (или) зернового этилового спирта осуществляется исключительно в целях приостановки или прекращения процесса брожения свежего виноградного сусла, с объемной долей содержания этилового спирта от 12 до 22 процентов. Крепленые вина по объемному содержанию этилового спирта подразделяются на крепкие, объемное содержание этилового спирта в которых находится в диапазоне от 16 до 22 процентов и массовая концентрация сахаров от 3 до 120 граммов на кубический дециметр, и десертные, объемное содержание этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12 до 16 процентов и массовая концентрация сахаров от 120 до 350 граммов на кубический дециметр. При производстве крепленого (ликерного) вина с защищенным географическим указанием, крепленого (ликерного) вина с защищенным наименованием места происхождения допускается добавление ректификованного этилового спирта, произведенного из пищевого сырья.** Объемная доля этилового спирта, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежего винограда или виноградного сусла, должна быть не менее **не менее 3 процентов, для десертных крепленых вин не менее 1,2 процента. Крепленые вина по периоду выдержки подразделяются на молодые, ординарные, выдержанные, марочные и коллекционные;**

**"игристое вино" - пищевая алкогольная винодельческая продукция, которая получена в результате первичного или вторичного алкогольного брожения свежего винограда, виноградного сусла или вина, при открытии содержащей ее емкости выделяет** углекислый газ**, образованный исключительно в результате алкогольного брожения, благодаря содержанию** углекислого газа **имеет в закрытой емкости избыточное давление не менее 300 кПа при температуре 20 Цельсия** и полное объемное содержание **этилового спирта в кюве для изготовления которой не должна быть менее 8,5 процента и до 13,5 процентов;**

**"марочное вино" - вино, выдерживаемое перед розливом в емкости не менее восемнадцати месяцев, и крепленое вино, выдерживаемое перед розливом в емкости не менее двадцати четырех месяцев, считая с 1 января года, следующего за годом сбора урожая;**

**"молодое вино" - вино, реализуемые в течение 90 суток после завершения процесса спиртового брожения;**

**"ординарное вино" – вино и крепленое вино, поступающие на розлив в емкости и оформление без выдержки после 1 января года, следующего за годом сбора урожая;**

**"вино государства-члена" - вино, крепленое вино, игристое вино, полностью (на 100 процентов) произведенное из винограда, выращенного на территории государства-члена;**

**"сортовое вино" - вино, изготовленное из винограда, не менее 85 процентов которого относится к одному сорту вида Vitis Vinifera;**

**"виноградосодержащий напиток" - игристые виноградосодержащие напитки, газированные виноградосодержащие напитки, виноградосодержащие напитки из виноградного сырья и ароматизированные виноградосодержащие напитки из виноградного сырья;**

**"игристый виноградосодержащий напиток" - винодельческая продукция, которая получена из вина или виноградного сусла, содержит углекислый газ, образованный в результате частичного брожения, и фактическую объемную долю этилового спирта эндогенного происхождения не более 3 процентов;**

**"газированный виноградосодержащий напиток" - винодельческая продукция, насыщенная диоксидом углерода частично или полностью искусственным путем и имеющая благодаря содержанию диоксида углерода в закрытой емкости избыточное давление не менее 300 килопаскалей при температуре 20 градусов Цельсия;**

**"виноградосодержащие напитки из виноградного сырья - винодельческая продукция, которая произведена не менее чем на 50 процентов из вина, крепленого вина, виноградного сусла (в том числе сброженного восстановленного концентрированного) с использованием сахарозы, цветовых и ароматизирующих добавок, иных пищевых добавок и продуктов, в том числе воды, натуральная объемная доля этилового спирта в которой находится в диапазоне от 1,5 до 14,5 процента;**

**"ароматизированные виноградосодержащие напитки из виноградного сырья - винодельческая продукция, которая произведена не менее чем на 75 процентов из вина, крепленого вина или виноградного сусла с использованием сахарозы, ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, настоев отдельных частей различных растений по специальной рецептуре и объемная доля этилового спирта в которой находится в диапазоне от 14,5 до 20 процентов;**

**"кагор" - крепленое вино из красных сортов винограда, при производстве которого брожению мезги предшествует ее тепловая обработка с последующим спиртованием;**

**"мадера" - крепленое вино, при производстве которого выдержка в дубовых бочках в течение не менее трех лет сочетается с тепловой обработкой, в том числе естественным способом под воздействием солнечных лучей;**

**"портвейн" - крепленое вино, при производстве которого достижение типичных органолептических характеристик обеспечивается путем длительной выдержки виноматериалов в дубовой таре (для выдержанных портвейнов) или тепловой обработки в стационарных резервуарах и выдержки в условиях регулируемого кислородного режима;**

**"вино наливом, крепленое вино наливом (виноматериал)" - вино, крепленое вино до розлива в потребительскую упаковку для розничной продажи;**

**"виноградное сусло" - винодельческая продукция, полученная исключительно из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, отделения гребней, стекания, прессования, дегидрации, ректификации, предназначенная для производства продукции виноделия и имеющая объемную долю этилового спирта не более 0,5%. Виды виноградного сусла: свежее, концентрированное, консервированное и концентрированное ректификованное;**

**"консервированное виноградное сусло" - виноградное сусло, которое утратило способность к самопроизвольному спиртовому брожению в результате применения одного из разрешенных технологических приемов, объемная доля этилового спирта в котором не превышает 0,5 процента;**

**"концентрированное виноградное сусло" - некарамелизированное виноградное сусло, которое получено путем частичного дегидрацией виноградного сусла, выполненной разрешенным методом, за исключением прямого нагрева, с последующей ректификацией с содержанием сухих веществ не менее 50,9 процента, и объемная доля этилового спирта в котором не превышает 0,5 процента;**

**"концентрированное ректификованное виноградное сусло" - некарамелизированное виноградное сусло, которое получено путем частичного обезвоживания виноградного сусла, выполненного разрешенным методом, за исключением прямого нагрева, с последующей ректификацией, с содержанием сухих веществ не менее 50,9 процента и общей объемной долей содержания этилового спирта более 0,5 процента;**

**"свежее виноградное сусло" - способный к самопроизвольному спиртовому брожению жидкий продукт, полученный из свежего винограда естественным путем или в результате применения физических приемов, дробление, гребнеотделение, стекание, прессование, объемная доля этилового спирта в котором не превышает 0,5 процента;**

**"продукция виноделия" - винодельческая продукция и продукты, получаемые из винограда, виноградного сусла или вина;**

**"шампанское государства-члена" - игристое вино, производимое на территории государства-члена из выращенного на территории государства-члена винограда методом вторичной ферментации полученного из него кюве в бутылках объемом не менее 0,35 литра и не более 1,5 литра, являющихся упаковкой при его розничной реализации;**

**"шампанское выдержанное государства-члена" - шампанское государства-члена шампанское, выдержанное не менее 9 месяцев после окончания вторичной ферментации в емкостях, являющихся упаковкой при их розничной реализации;**

**"шампанское коллекционное государства-члена" - шампанское государства-члена шампанское, выдержанное не менее 36 месяцев после окончания вторичной ферментации в емкостях, являющихся упаковкой при их розничной реализации;**

**"херес" - крепленое вино, выдержанное в контакте со специальными расами винных дрожжей, в результате жизнедеятельности которых крепленое вино обогащается химическими соединениями, обусловливающими появление специфического тона в аромате (букете) и во вкусе.»;**

1. ввести новые категории плодовой продукции:

«**категории плодовой продукции:**

"**плодовая алкогольная продукция**" - **плодовая продукция** с объемной долей этилового спирта от 6 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения дробленых свежих плодов одного вида или нескольких видов либо сусла плодового с повышением натуральной объемной доли спирта этилового в сусле плодовом, подвергшемся частичному брожению, до 8 процентов посредством добавления сахаросодержащих продуктов либо из плодовой алкогольной продукции столовой наливом или сусла плодового сброженно-спиртованного (плодового сброженно-спиртованного сока) с повышением натуральной объемной доли этилового спирта до 5 процентов посредством добавления сусла плодового спиртованного (спиртованного плодового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята плодового или ректификованного этилового спирта. Объемная доля этилового спирта, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежих плодов либо сусла плодового, должна быть не менее 2 процентов;

"**плодовая алкогольная продукция столовая**" - **плодовая алкогольная продукция** с объемной долей этилового спирта от 6 до 15 процентов, изготовленная в результате полного или неполного брожения дробленых плодов (одного вида или нескольких видов) или сусла плодового без подслащивания или с подслащиванием;

"**плодовая алкогольная продукция крепленая**" - **плодовая алкогольная продукция** с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, изготовленная в результате спиртового брожения свежего сусла плодового или дробленых свежих плодового (одного вида или нескольких видов) либо из плодовой алкогольной продукции столовой наливом или сусла плодового сброженно-спиртованного (плодового сброженно-спиртованного материала, спиртованного плодового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята плодового и (или) сусла плодового спиртованного (спиртованного продового сока), или ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята плодового ректификованного;

"**плодовая алкогольная продукция крепленая ароматизированная**" - **плодовая алкогольная продукция крепленая**, произведенная с добавлением натуральных вкусоароматических веществ или вкусоароматических препаратов, без добавления или с добавлением сахаросодержащих веществ;

"**плодовая алкогольная продукция крепленая специальной технологии**" - **плодовая алкогольная продукция крепленая,** произведенная с использованием предусмотренных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), технологических приемов, придающих ей характерные органолептические свойства;

"**плодовая алкогольная продукция игристая**" - **плодовая алкогольная продукция** 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, насыщенная диоксидом углерода в результате спиртового брожения сусла плодового или вторичного брожения вина плодовой алкогольной продукции столовой наливом с добавлением сахаросодержащих продуктов;

"**плодовая алкогольная продукция игристая жемчужная**" - **плодовая алкогольная продукция** игристая с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °C;

**"плодовая алкогольная продукция выдержанная" – плодовая алкогольная продукция с обязательной выдержкой до розлива в емкостях не менее 18 месяцев;**

**"плодовая алкогольная продукция газированная" - плодовая алкогольная продукция столовая** 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, изготовленная путем искусственного насыщения диоксидом углерода;

"**плодовая алкогольная продукция газированная жемчужная**" - **плодовая алкогольная продукция газированная** с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °C;

"**плодовый алкогольный напиток**" - плодовая продукция с объемной долей этилового спирта от 9 до 22 процентов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода, содержащая не менее 30 процентов плодовой алкогольной продукции наливом, и (или) сусла плодового сброженно-спиртованного (плодового сброженно-спиртованного материала), и (или) восстановленного сусла плодового сброженно-спиртованного (плодового сброженно-спиртованного материала), без добавления или с добавлением сусла плодового спиртованного (сока), ректификованного этилового спирта, дистиллята плодового, дистиллята плодового ректификованного, сахаросодержащих продуктов, красителей, натуральных вкусоароматических веществ;

"**плодовый алкогольный напиток ароматизированный**" – **плодовый алкогольный напиток** с объемной долей этилового спирта не менее 15 процентов, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

"**плодовый алкогольный напиток газированный**" - **плодовый алкогольный напиток** с объемной долей этилового спирта от 9 до 12,5 процента, изготовленный из плодовой алкогольной продукции столовой наливом с насыщением диоксидом углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °C;

"**плоды в плодовой алкогольной продукции**" – **плодовая продукция** с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, содержащая плоды, массовая доля которых составляет от 20 до 60 процентов, залитые вином **(плодовой алкогольной продукцией)**;

1. в абзаце сто двадцать седьмом слова «сухого вина плодового столового наливом (виноматериалов)» заменить словами «сухой плодовой алкогольной продукции наливом»
2. в абзаце сто двадцать восьмом слова «сухого вина плодового столового наливом (виноматериалов)» заменить словами «сухой плодовой алкогольной продукции столовой наливом»;
3. в абзаце сто тридцатом слова «сухого яблочного столового вина наливом (виноматериалов)» заменить словами «сухой плодовой алкогольной продукции (яблочной) столовой наливом»;
4. в абзаце сто тридцать втором предложение второе изложить в следующей редакции:

«Допускается частичная замена используемого солода зерном и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами) при условии, что их совокупная масса не превышает 20 процентов массы заменяемого солода, в том числе масса сахаросодержащих продуктов - не более 5 процентов.»;

1. в абзаце сто тридцать четвертом слова «пивоваренного хмеля» заменить словом «хмеля»;
2. в абзаце сто сорок шестом слова «спиртосодержащая пищевая продукция, представляющая собой» заменить словом «спиртосодержащий»;
3. в абзаце сто сорок седьмом слова «спиртосодержащая пищевая продукция» заменить словами «спиртосодержащий полуфабрикат»;
4. в абзаце сто сорок восьмом слова «спиртосодержащая пищевая продукция» заменить словами «спиртосодержащий полуфабрикат», слова «из свежих или сушеных фруктов» заменить словами «из свежего и/или быстрозамороженного и/ или сушеного плодово-ягодного сырья»;
5. в абзаце сто сорок девятом слова «спиртосодержащая пищевая продукция, полуфабрикат» заменить словами «спиртосодержащий полуфабрикат для», после слов «растительного» дополнить словами «или другого пищевого сырья»;
6. в абзаце сто сорок девятом слова «растительного сырья» заменить словами «сырья растительного или животного происхождения»;
7. в абзаце сто пятидесятом слова «сусло виноградное спиртованное (мистель)» заменить словами «мистель (сусло виноградное спиртованное)», слова «сусла виноградного» заменить словами «виноградного сусла», слова «сусла виноградного спиртованного (мистеля)» заменить словами «мистеля (сусла виноградного спиртованного)»;
8. в абзаце сто пятьдесят первом слова «(плодовый сброженно-спиртованный виноматериал) исключить»;
9. в абзаце сто пятьдесят третьем слово «виноматериалы» заменить словом «материалы»;
10. иные понятия изложить в следующей редакции:

«**иные понятия:**

"ароматизация" - технологический прием придания определенного аромата алкогольной продукции путем добавления только натуральных вкусоароматических веществ и препаратов и ванилина;

"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 ректификованного этилового спирта из бражки с последующей его очисткой от сопутствующих летучих примесей при помощи брагоректификационной установки;

"бродильная смесь" - **смесь кюве, резервуарного ликера и разводки дрожжей чистой культуры, предназначенная для проведения вторичного брожения резервуарным способом;**

"виноград" - ягоды виноградной лозы, относящиеся к виду Vitis vinifera или происходящие от скрещивания сортов винограда вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, используемые для изготовления винодельческой продукции в стадии технической зрелости или слегка увяленные, способные к спиртовому брожению;

**"виноградо-винодельческая зона" - часть территории государства-члена, обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обусловливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия;**

**"виноградо-винодельческий район" - территория в составе виноградо-винодельческой зоны, обладающая особыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обусловливающими получение продукции виноградарства и (или) продукции виноделия определенного качества;**

**"виноградо-винодельческий терруар" - ограниченная территория в составе виноградо-винодельческого района, которая охватывает виноградные насаждения определенных сортов, находящиеся в одинаковых геофизических, климатических и почвенных условиях, и в границах которой применение определенных технологических приемов виноградарства и виноделия обусловливает особые органолептические характеристики винодельческой продукции;**

"вода подготовленная (исправленная)" - вода с уровнем содержания минеральных и органических веществ, установленным в таблице 6 приложения
№ 2 к настоящему техническому регламенту, подвергнутая умягчению, и/или деминерализации, и/или дезодорации, и/или обессоливанию, и/или обезжелезиванию, и/или 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 производства алкогольной продукции с защищенным наименованием места происхождения товара ;

**"вторичная продукция виноделия" - побочные продукты производства винодельческой продукции, в том числе: выжимка виноградная, барда винная, барда дрожжевая, сок диффузионный, пикет, камень винный, сусло гребневое, дрожжевые осадки, винные гущевые осадки;**

**"вторичное виноделие" - осуществление технологических операций производства винодельческой продукции на стадиях стабилизации, выдержки, подготовки к розливу и розлива;**

"выдержка", "созревание" **- технологический прием обработки винодельческой продукции с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате применения которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обусловливают приобретение ею новых свойств и характеристик;**

"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-членов в ходе коммерческой деятельности на безвозмездной или возмездной основе;

"географическое указание" - обозначение, которое идентифицирует алкогольную продукцию как происходящую с территории государства-члена 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. **Географическому указанию алкогольной продукции предоставляется правовая охрана в соответствии с законодательством государства-члена, либо оно охраняется в силу международных договоров;**

"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 сусла 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 сусла 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 Союза (Таможенного союза);

"импортер" - резидент государства-члена, который заключил с нерезидентом государства-члена внешнеторговый договор на передачу алкогольной продукции, осуществляет реализацию алкогольной продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям технических регламентов Союза (Таможенного союза);

"классический метод производства игристых вин" - производство игристых вин путем вторичного брожения 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 настоящего 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;

**"кюве" - купаж свежих виноградных сусел или вин, предназначенный для вторичной ферментации при изготовлении игристых вин;**

"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, плодов на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом аппарате;

"мезга" - измельченная **масса ягод винограда с гребнем или без гребня** или плодовая 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.

Наименованию места происхождения алкогольной продукции предоставляется правовая охрана в соответствии с законодательством государства-члена, либо оно охраняется в силу международных договоров;

"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 **виноградному суслу** до брожения или во время брожения **концентрированного ректификованного виноградного сусла** или концентрирования сусла путем обратного осмоса либо охлаждения (вымораживания), **в плодовой алкогольной продукции** - путем добавления сахарозы, белого сахара, сахара-песка, сахара-рафинада, сусла плодового или сусла плодового 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 **одной даты розлива или одного тиража, купажа, 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, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость алкогольной продукции;

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

**"первичное виноделие" - осуществление технологических операций по переработке свежего винограда, предназначенного для производства продукции виноделия, по подготовке к брожению и спиртовому брожению свежего виноградного сусла и по производству винодельческой продукции на стадиях регулировки кислотности, осветления и стабилизации;**

"переработка алкогольной продукции" - совокупность технологических операций, позволяющих исправить не соответствующую требованиям настоящего 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, зерно, 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, глюкозы, глюкозного сиропа, глюкозо-фруктозного сиропа, крахмальной патоки, мальтозной или высокоосахаренной патоки, жидкого сахара, инвертного сахара, сиропа инвертного сахара, фруктозы, сусла виноградного концентрированного ректификованного, сусла виноградного концентрированного, сахарного колера, меда, сиропа из плодов цератонии (рожкового дерева), любых натуральных углеводов, имеющих аналогичные свойства. **При производстве винодельческой продукции подслащивание осуществляется путем добавления виноградного сусла, концентрированного виноградного сусла, концентрированного ректификованного виноградного сусла, карамелизованного сахара, при производстве вина - путем добавления сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректификованного**, при производстве **плодовой алкогольной продукции** - путем добавления белого сахара, сахарозы, фруктозы, глюкозы, сусла плодового или сусла плодового концентрированного;

"полуфабрикат ликероводочного производства" - составная часть продукции ликероводочного производства в виде спиртованных настоев, спиртованных соков, экстрактов, спиртованных морсов, а также ароматных 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;

"продавец" - организация (независимо от формы (вида) собственности), реализующая алкогольную продукцию по договору купли-продажи, либо организация (независимо от формы (вида) собственности) или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, реализующие алкогольную продукцию потребителям по договору купли-продажи;

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

"резервуарный способ производства игристых вин" - производство игристых вин путем вторичного брожения сброженного виноградного сусла и (или) 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 ректификованного этилового спирта из этилового спирта-сырца с помощью ректификационной или брагоректификационной установки;

**"самопроизвольное спиртовое брожение" - процесс преобразования (ферментации) углеводов продукта в этиловый спирт в результате жизнедеятельности дрожжевых клеток, не добавлявшихся в него искусственным путем;**

"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 плодовое концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректификованное, 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 ректификованного этилового спирта, дистиллята винного, дистиллята плодового, дистиллята медового, дистиллята винного ректификованного, дистиллята плодового ректификованного, дистиллята виноградного происхождения ректификованного;

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

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

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

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

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

**"технический виноград" - свежий виноград, в том числе естественным образом увяленный до массовой концентрации сахаров не более 400 граммов на кубический дециметр, предназначенный в силу его сортовых характеристик для производства продукции виноделия, в состоянии, позволяющем осуществлять его дробление и прессование с использованием обычного винодельческого оборудования, и обладающий способностью к самопроизвольному спиртовому брожению;**

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

"тиражная смесь" - **полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при производстве игристого вина и приготовленный из вина наливом или обработанных купажей вин наливом, тиражного ликера, разводки дрожжей чистой культуры и оклеивающих компонентов;**

"тиражный (резервуарный) ликер" **- полуфабрикат, состоящий из кюве с добавлением сахара и (или) концентрированного виноградного сусла, концентрированного ректификованного виноградного сусла и используемый в производстве игристого вина при его вторичной ферментации;**

**"увяливание винограда" - частичное обезвоживание свежего винограда, сопровождающееся увеличением массовой концентрации сахаров в соке ягод винограда;**

"уполномоченное изготовителем лицо" - зарегистрированное в установленном законодательством государства-члена порядке на его территории юридическое лицо, которое на основании договора с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем) осуществляет действия от имени этого изготовителя при оценке соответствия и выпуске алкогольной продукции в обращение, а также несет ответственность за несоответствие алкогольной продукции требованиям технических регламентов Союза (Таможенного союза);

"экспедиционный ликер" - **полуфабрикат, состоящий из кюве с добавлением сахара, концентрированного виноградного сусла, концентрированного ректификованного виноградного сусла и (или) лимонной кислоты, без добавления или с добавлением выдержанного коньячного дистиллята и используемый при производстве игристых вин для достижения физико-химических показателей готовой продукции;**

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

1. Абзац второй пункта 14 дополнить словами «при соблюдении условий хранения».
2. Абзац первый пункта 16 изложить в следующей редакции:

«16. Допускается наличие в алкогольной продукции тольконатуральных ароматизаторов (натуральных вкусоароматических веществ и препаратов), определенных техническим регламентом Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Для производства алкогольной продукции допускается использование ванилина. Для производства пива, пива специального, пива пшеничного допускается использование пищевых добавок, предусмотренных таблицей 8 приложения № 4 к настоящему техническому регламенту.».

1. Пункт 18 дополнить вторым абзацем следующего содержания:

«Особенности производства, хранения, перевозки (транспортирования) и реализации могут устанавливаться законодательством государств-членов.».

1. В пункте 25 слова «вин фруктовых столовых и вин фруктовых игристых» заменить словами «плодовой алкогольной продукции столовой и плодовой алкогольной продукции игристой».
2. В пункте 27 слова «При повреждении потребительской упаковки» заменить словами «При нарушении герметичности потребительской упаковки».
3. В пункте 31:
4. подпункт «а» дополнить абзацами следующего содержания:

«Винодельческие хозяйства, осуществляющие производство игристого вина на территории Российской Федерации из выращенного на территории Российской Федерации винограда методом вторичной ферментации полученного из него кюве в емкостях, являющихся упаковкой при их розничной реализации, вправе указывать на этикетке такой продукции наименование "российское шампанское".

Изготовитель или продавец (импортер), осуществляющие розничную продажу винодельческой продукции, также должны обеспечить доведение до сведения потребителя информации о сорте (сортах), месте происхождения и годе урожая винограда, используемого при производстве реализуемой винодельческой продукции, независимо от места ее производства.

На этикетке, контрэтикетке, кольеретке или потребительской упаковке виноградосодержащих алкогольных напитков, фактическое объемное содержание этилового спирта в которых не превышает 22 процента, указывается информация о том, что данная алкогольная продукция не является вином, путем размещения надписи "НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ВИНОМ". Площадь части этикетки и контрэтикетки, предназначенная исключительно для размещения указанной информации, должна составлять не менее одной пятой от общей площади этикетки и контрэтикетки.»;

1. в абзаце втором подпункта «д» после слов «концентрацию сахаров для» дополнить словами «водок, особых водок, водок с защищенным наименованием места происхождения товара,»;
2. подпункт «е» изложить в следующей редакции:

«е) состав (перечень компонентов в порядке уменьшения их массовых долей, за исключением вин, крепленых (ликерных) вин, игристых вин, , плодовой алкогольной продукции, коньяков, бренди, в том числе бренди плодового, виски, рома и алкогольной продукции, изготовленной из одного вида сырья). Для сортовых вин указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. Для вин, крепленых (ликерных) вин, вин игристых, вин игристых жемчужных указывается сорт (сорта), место происхождения и год урожая винограда, используемого при производстве. Для водок и особых водок первым указывается сорт используемого ректификованного этилового спирта и дополнительно - перечень компонентов, оказывающих влияние на аромат и вкус водок. Допускается маркировка алкогольной продукции справочной информацией, в виде изображения либо текстового описания других пищевых продуктов, нанесенная в целях описания вкусовых и ароматических (органолептических) свойств продукции и предоставления потребителю дополнительной информации о свойствах алкогольной продукции;

1. в подпункте «ж» слова «вин фруктовых, винных напитков фруктовых» заменить словами «плодовой алкогольной продукции, плодовых алкогольных напитков»;
2. в подпункте «и» слова «вин игристых высокого качества (вин игристых виноградных шампанских)» заменить словами «игристых вин»;
3. в подпункте «к» слова «срок выдержки дистиллятов» заменить словами «минимальный срок выдержки дистиллятов»;
4. подпункт «т» дополнить абзацем следующего содержания:

«На этикетке (контрэтикетке, кольеретке) и в наименовании алкогольных напитков, полученных брожением иного, чем виноград, плода, использование слова "вино" и производных от него слов и словосочетаний не допускается.».

1. В пункте 36 слова «вино ликерное, вино фруктовое,» заменить словами «крепленое (ликерное) вино, плодовая алкогольная продукция».
2. Пункт 38 дополнить абзацем следующего содержания:

«Сведения, предусмотренные подпунктом "е" о месте происхождения и годе урожая винограда, указываются шрифтом, размер (кегль) которого равен не менее 14 пунктам.

Государство – член в случае оборота на территории данного государства винодельческой продукции, произведенной в другом государстве – члене, вправе запросить у такого государства – члена подтверждение сорта (сортов), места происхождения и года урожая винограда, используемого при производстве указанной винодельческой продукции.».

1. Дополнить разделом XII следующего содержания:

«**XII. Ограничение производства, реализации и обращения алкогольной продукции**

60. Государства-члены вправе вводить ограничения на производство и (или) обращение (вплоть до запрета) на своей территории слабоалкогольных тонизирующих напитков.».

9. В Приложении № 1:

1) пункт 1 дополнить словами «, шоколад и изделия из него.»;

2) пункт 8 исключить.

10. В Приложении № 2:

1) в наименовании после слов «спиртным напиткам» дополнить словами (за исключением спиртных напитков из винограда и плодов)»;

2) в столбце третьем пункта 4 «Спиртованные соки, спиртованные морсы» таблицы № 1 для показателя «масс. концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту» слова «мг/дм3» заменить словами «г/дм3»;

3) в таблице № 2:

3.1) в пункте 7 слово «указанного» заменить словами «из пищевого сырья, перечисленного»;

3.2) в пункте 8 слово «указанного» заменить словами «изготовленные из пищевого сырья, перечисленного»;

4) в таблице № 6:

4.1.) в наименовании после слова «Показатели» дополнить словами «подготовленной (исправленной)»;

4.2) в разделе «водок и особых водок» дополнить примечанием, изложив его в следующей редакции:

«водок и особых водок1»

1для водок, при производстве которых используется в качестве адсорбента сухое молоко, устанавливается параметр «Жесткость общая» в размере 1,5-6,0 град.ж и «Щелочность» в размере не более 6,5 ммоль/дм3. Остальные параметры показателей воды устанавливаются в документах изготовителя»;

4.3) в строке «Жесткость общая»:

а) в разделе «водок и особых водок» в показателе жесткости «0-0,20» примечание исключить;

б) в разделе «пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)» слова «2 – 4; не более 7,0\*; не более 7,0\*\*\*\*» заменить словами «не более 7,0»;

4.4) в пункте 1 «Щелочность»:

а) в столбце втором «Единица измерения» слова «моль/дм3» заменить словами «ммоль/дм3»;

б) в столбце третьем в показателях для «водок и особых водок» слова «не более 2,0, не более 4,0\*» заменить словами «не более 4,0»;

в) в столбце девятом в показателях для «ликероводочных изделий, коньяка» слова «2,0-4,0, не более 4,0\*» заменить словами «не более 4,0»;

4.5) в пункте 2 «Окисляемость перманганатная, не более» в столбце девятом в показателях для «ликероводочных изделий, коньяка» слова «2,0 коньяк –» исключить;

4.6) в пункте 3 «Сухой остаток»:

а) в столбце первом после слов «Сухой остаток» дополнить словами «, не более»;

б) в столбце шестом в показателе для «водок и особых водок» слова «не более» исключить;

в) в столбце девятом в показателях для «ликероводочных изделий, коньяка» числа «190 – 550, 550\*» заменить числом «550»;

г) в столбце одиннадцатом в показателе для «слабоалкогольных напитков» слова «не более» исключить;

4.7) в пункте «4. Водородный показатель, не менее» для «пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)» цифры «6,0-7,0» заменить цифрами «6,0-8,0»;

4.8) в подпункте «5) марганец» пункта «5. Массовая концентрация ионов, не более» для «пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)» цифры «0,05; 0,10\*» заменить цифрой «0,10»;

4.9) наименование столбца «пива, и пивных напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)» заменить словами «пивоваренной продукции»;

5) в разделе I таблицы № 7:

5.1) в столбце втором пункта 1 слова «прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата» заменить словами «водка: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата; особая водка – прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, с подчеркнуто специфическим ароматом и/или вкусом»;

5.2) в подпункте 1 пункта 2 значение показателя изложить в следующей редакции:

«от 37,5 до 56 (для особых водок от 37,5 до 45)\*».

11. В Приложении № 3:

1) в наименовании слова «винодельческой продукции» заменить словами «спиртным напиткам, винодельческой продукции, плодовой продукции»;

2) в таблице № 1:

2.1) в наименовании слова «винодельческой продукции» заменить словами «спиртным напиткам, винодельческой продукции, плодовой продукции», слово «фруктов заменить словом «плодов»;

2.2) в столбце первом:

а) пункт 1 изложить в следующей редакции: «Вино, игристое вино, ароматизированные виноградосодержащие напитки из виноградного сырья, плодовая алкогольная продукция столовая, виноградосодержащие напитки из виноградного сырья, мистель (сусло виноградное спиртованное)»;

б) пункт 2 изложить в следующей редакции: Плодовая алкогольная продукция столовая (яблочная), плодовые алкогольные напитки с содержанием спирта до 15,0% об., изготовленные с использованием яблочного сока, сидр, сидр плодовый, медоваренная продукция, плодовые сброженные и сброженно-спиртованные материалы из яблок»;

в) в пункте 8 слово «Винодельческая» заменить словом «Плодовая»;

г) в пункте 9 «Винодельческая» заменить словом «Плодовая»;

3) в таблице № 3:

3.1) в наименовании после слов «винодельческой продукции» дополнить словами «, плодовой продукции»;

3.2) в столбце первом:

а) пункт 1 изложить в следующей редакции: «1. Вино, газированные виноградосодержащие напитки»;

б) пункт 2 изложить в следующей редакции: «2. Плодовая алкогольная продукция столовая»;

в) пункт 3 изложить в следующей редакции: «3. Плодовая алкогольная продукция игристая, плодовая алкогольная продукция игристая жемчужная, плодовая алкогольная продукция газированная, плодовая алкогольная продукция газированная жемчужная»;

г) пункт 4 изложить в следующей редакции: «4. Игристое вино»;

д) в пункте 5 слова «Вино ароматизированное» заменить словами «Ароматизированные виноградосодержащие напитки из виноградного сырья»;

3.3) в столбце пятом:

а) в строке четвертой дополнить словами «; более 45 <\*>»;

б) в строке седьмой дополнить словами «; более 55,0<\*>»;

3.4) дополнить примечанием следующего содержания:

«<\*> для Российской Федерации»;

4) в таблице № 4:

4.1) строку 3 исключить;

4.2) в столбце первом:

а) в пункте 2 слова «Винный напиток, винный напиток ароматизированный, винный напиток газированный, винный напиток газированный жемчужный» заменить словами «Газированные виноградосодержащие напитки, виноградосодержащие напитки из виноградного сырья»;

б) в пункте 5 слова «Вино ликерное» заменить словами «Крепленое (ликерное) вино»;

в) в пункте 6 слова «Вино ароматизированное» заменить словами «Ароматизированные виноградосодержащие напитки из виноградного сырья»

4.3) строку 7 исключить;

4.4) примечание изложить в следующей редакции:

«<\*> Для крепленых (ликерных) вин выдержанных устанавливается массовая концентрация приведенного экстракта не менее 18 г/дм3.

Примечания: 1. 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 вин игристых - не менее 300 кПа.

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

5) в таблице № 5:

5.1) в наименовании слова «фруктовых вин» заменить словами «плодовой алкогольной продукции»;

5.2) в столбце первом:

а) пункт 1 изложить в следующей редакции: «1. Плодовая алкогольная продукция, плодовая алкогольная продукция столовая»;

б) пункт 2 изложить в следующей редакции: «2. Плодовая алкогольная продукция крепленая»;

5.3) примечание изложить в следующей редакции:

«<\*> Показатель установлен для плодовой алкогольной продукции крепленой, произведенной на территории Республики Беларусь.

Примечание. Массовая концентрация остаточного экстракта в плодовой алкогольной продукции, состоящей из нескольких видов плодов, определяется расчетным путем с учетом массовой концентрации остаточного экстракта и количества используемых в купаже плодовых алкогольных материалов в соответствии с количеством таких материалов.»;

6) в таблице № 6 в подпункте «6) массовая концентрация фурфурола (мг/100 см3 безводного спирта), не более» пункта «2. Физико-химические показатели:» для выдержанного коньячного дистиллята цифру «3» заменить цифрой «15»;

7) в таблице № 7 в значении показателя «3) массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см3 безводного спирта)» пункта «2. Физико-химические показатели» цифры «170-500» заменить цифрами «170-1000»;

8) таблицу № 10 исключить.

12. В Приложении № 4:

1) в таблице № 1:

1.1) в группе продуктов «3. Ячмень для пивоварения»:

а) в показателе «крупность (сход с сита 2,5х20мм)» в примечании дополнить словами «крупность ячменя для солодоращения»;

б) в показателе «зерновая примесь»:

для допустимого уровня «7%» в примечании дополнить словами «для ячменя на солодоращение»;

дополнить допустимый уровень цифрами «5%» и в примечании дополнить словами «для несоложеного зерна»;

в) в показателе «белок» в примечании дополнить словами «для ячменя на солодоращение»;

г) в показателе «жизнеспособность» в примечании дополнить словами «для ячменя на солодоращение»;

д) в показателе «способность прорастания» в примечании дополнить словами «для ячменя на солодоращение»;

1.2) в примечаниях в пункте «4» слова «белка свыше 12%» заменить словами «белка ниже 9,0% и выше 12,5%»;

2) в таблице № 5:

2.1) в значении показателя «4. Цвет (ц.ед.)» цифры «0,4-2,5 (0,2-2,5\*)» заменить цифрами «0,2-2,5»;

2.2) в значении показателя «5. Цвет (ед. ЕВС) цифры «6,5-31 (4,0-31\*) заменить цифрами «3,4-31»;

3) в столбце втором в строке девятой таблицы № 8 дополнить примечанием, изложив его в следующей редакции:

 «50 мг/кг\*\*»

\*\*В пересчете на активное вещество SO2.».