

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**91 Об утверждении Общего технического регламента о безопасности алкогольной продукции**

В соответствии с Законом Республики Узбекистан «О техническом регулировании», в целях установления единых требований к безопасности алкогольной продукции Кабинет Министров **постановляет:**

1. Утвердить Общий технический регламент о безопасности алкогольной продукции согласно приложению и ввести его в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

2. Принять к сведению, что в соответствии с требованиями Закона Республики Узбекистан «О техническом регулировании» с введением в действие технических регламентов принятые ранее нормативные документы по стандартизации на указанную в них продукцию и услуги утрачивают обязательный характер и приобретают добровольность применения в установленном порядке.

3. Агентству «Узстандарт» совместно с уполномоченными органами принять меры по отмене обязательного характера и обеспечению добровольности при применении нормативных документов по стандартизации алкогольной продукции, со дня введения в действие утвержденного настоящим постановлением Общего технического регламента в установленном порядке.

4. Акционерному обществу «ХК«Узвинпром-холдинг»», агентству «Узстандарт» совместно с Национальной телерадиокомпанией Узбекистана обеспечить широкое информирование населения, органов государственного и хозяйственного управления, субъектов предпринимательской деятельности о целях, содержании и порядке применения утвержденного Общего технического регламента.

5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — председателя правления АК «Узавтосаноат» У.У. Розукулова и заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — министра сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан З.Т. Мирзаева.

**Премьер-министр
Республики Узбекистан**

А. АРИПОВ

г. Ташкент,
13 февраля 2017 г.,
№ 71

ПРИЛОЖЕНИЕ
к постановлению Кабинета Министров
от 13 февраля 2017 года № 71

ОБЩИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ о безопасности алкогольной продукции

Глава 1. Общие положения

§ 1. Цели и область применения Общего технического регламента

1. Настоящий Общий технический регламент (далее — Технический регламент) устанавливает требования к безопасности алкогольной продукции по перечню, приведенному в приложении № 1 к Техническому регламенту.

2. Соблюдение требований Технического регламента является обязательным для всех юридических и физических лиц.

3. Действие Технического регламента не распространяется на:

алкогольную продукцию, следующую транзитом через территорию Республики Узбекистан, используемую в научных целях, произведенную физическими лицами для личного использования без намерения ее последующей реализации;

содержащие этиловый спирт: изделия кондитерские сахаристые и мучные; напитки безалкогольные брожения; квасы; продукты кисломолочные; колбасы сырокопченые; пиво с объемной долей этилового спирта не более 0,5 процента; сусло виноградное; сусло виноградное концентрированное; сусло виноградное концентрированное ректифицированное; сусло фруктовое; сусло фруктовое концентрированное.

§ 2. Термины и определения

4. Для целей Технического регламента используются следующие термины и определения:

алкогольная продукция — пищевая продукция с объемной долей этилового спирта более 1,5 процента, произведенная с использованием или без использования этилового спирта из пищевого сырья и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, согласно перечню, приведенному в приложении № 1 к Техническому регламенту.

спиртосодержащая пищевая продукция — продукция, представляющая собой спиртосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для производства алкогольной продукции. В том числе виноматериалы, фруктовые сброженно-спиртованные сусла, виноградные и фруктовые спиртованные сусла, спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты и водно-спиртовые экстракты, концентрированные пищевые осно-

вы, натуральные или идентичные натуральным пищевые ароматизаторы и иные полуфабрикаты с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента;

спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья — спирт этиловый из пищевого сырья с объемной долей этилового спирта не менее 96,0 процентов, представляющий собой содержащий сопутствующие примеси водный раствор этанола, выработанный путем спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащего сырья сельскохозяйственного происхождения, за исключением фруктового (плодового), с последующей перегонкой и (или) брагоректификацией бражки или ректификацией спирта-сырца, а также из фракции головной этилового спирта, полученной в процессе производства этилового спирта из пищевого сырья. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья, выработанный из фракции головной этилового спирта, для производства водок и ликероводочных изделий не используется;

спирт-сырец этиловый — спирт этиловый из пищевого сырья с объемной долей этилового спирта не менее 88,0 процентов, изготовленный перегонкой зрелой бражки и предназначенный для производства спирта этилового ректификованного;

спиртные напитки — алкогольная продукция, произведенная с использованием спирта этилового ректификованного из пищевого сырья и (или) спиртосодержащей пищевой продукции;

винодельческая продукция — алкогольная продукция, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода, а также в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла, дистилляции полученного продукта, с последующей выдержкой дистиллята или без выдержки;

пивоваренная продукция — алкогольная продукция, произведенная из пивоваренного сырья и (или) пива.

Глава 2. Требования к безопасности алкогольной продукции

§ 1. Требования к химической и биологической безопасности

5. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении на территории Республики Узбекистан, при использовании по назначению должна быть безопасной в течение установленного срока годности.

6. Безопасность алкогольной продукции характеризуется показателями химической безопасности, а также биологической безопасности пивоваренной продукции.

Химическая безопасность характеризуется санитарными нормами, органолептическими и физико-химическими показателями согласно приложению № 2 к Техническому регламенту

Биологическая безопасность алкогольной продукции определяется путем контроля содержания микроорганизмов в пивоваренной продукции и пивоваренном сырье согласно приложению № 3 к Техническому регламенту.

§ 2. Требования к производству и обращению

7. Производители, продавцы и уполномоченные производителем лица должны осуществлять процессы производства и обращения алкогольной продукции так, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным Техническим регламентом.

8. Требования к показателям безопасности алкогольной продукции в процессе ее производства и обращения обеспечиваются путем:

выбора технологических процессов производства, обеспечивающих соответствие произведенной алкогольной продукции требованиям Технического регламента;

организации такой последовательности и поточности технологических процессов производства и обращения алкогольной продукции, которая исключает загрязнение сырья и алкогольной продукции;

проведения контроля сырья, упаковочных материалов, технологических средств и вспомогательных материалов, используемых в процессе производства алкогольной продукции;

организации контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство алкогольной продукции, отвечающей требованиям Технологического регламента;

содержания используемых в процессе производства алкогольной продукции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря в состоянии, исключающем загрязнение алкогольной продукции;

создания в целях обеспечения безопасности алкогольной продукции условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены;

применения обеспечивающих безопасность алкогольной продукции способов и периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации используемых в процессе производства алкогольной продукции производственных и складских помещений, технологического оборудования и инвентаря.

§ 3. Требования к сырью и вспомогательным материалам, применяемым при производстве

9. Сырье и вспомогательные материалы, применяемые при производстве алкогольной продукции, должны иметь сопроводительную документацию, подтверждающую их происхождение. По показателям безопасности они

должны соответствовать требованиям, установленным в действующей нормативной документации в области технического регулирования.

Сырье растительного происхождения, применяемое для производства алкогольной продукции, должно сопровождаться информацией о соответствии содержания пестицидов в нем требованиям нормативной документации в области технического регулирования.

Сырье растительного происхождения должно также сопровождаться информацией о фумигации складских помещений и тары для хранения сырья в целях защиты сырья от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

10. Условия хранения должны обеспечить предотвращение порчи сырья и материалов, изменения их потребительских свойств и их защиту от загрязняющих веществ.

11. Вода, используемая при производстве алкогольной продукции, должна соответствовать требованиям нормативных документов в области технического регулирования.

§ 4. Требования к технологическому оборудованию, применяемому при производстве

12. В целях выполнения установленных Техническим регламентом требований к безопасности алкогольной продукции в процессе ее производства должны использоваться технологическое оборудование, трубопроводы, емкости для хранения и транспортировки продукции и инвентарь, которые: имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продукции, соответствующей установленным Техническим регламентом требованиям;

по конструктивным характеристикам и расположению в производственных помещениях дают возможность производить мойку, очистку и дезинфекцию;

изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым Министерством здравоохранения Республики Узбекистан к материалам, контактирующим с пищевой продукцией;

рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с алкогольной продукцией, должны быть гладкими и должны быть выполнены из неадсорбирующих материалов.

§ 5. Требования к транспортированию и хранению

13. Транспортирование алкогольной продукции должно осуществляться в соответствии с условиями хранения и способами транспортирования, установленными производителем в технологической документации на ее производство, с учетом установленных условий перевозки.

Транспортирование алкогольной продукции производится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов (спирт этиловый

и коньячные дистилляты — по правилам перевозки опасных грузов), действующими на конкретном виде транспорта.

При одновременной перевозке различной алкогольной продукции либо пищевой продукции и иных грузов должны быть обеспечены условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение свойств алкогольной продукции.

Конструкция грузовых отделений железнодорожных и автомобильных транспортных средств, используемых для транспортирования алкогольной продукции наливом, должна обеспечивать защиту продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств, используемых для перевозки алкогольной продукции наливом, выполняется из моющихся и нетоксичных материалов.

Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств, используемых для перевозки алкогольной продукции наливом, должна соответствовать требованиям, установленным нормативными документами в области технического регулирования.

14. В процессе реализации алкогольной продукции должны соблюдаться установленные производителем условия хранения.

Не допускается нарушение условий хранения алкогольной продукции, совместное хранение алкогольной продукции с пищевой продукцией другого вида и (или) с непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению или изменению потребительских свойств алкогольной продукции.

При хранении и реализации алкогольная продукция должна сопровождаться информацией об условиях ее хранения и сроке годности.

Сроки годности на каждый конкретный вид алкогольной продукции определяется производителем, согласовываются с Министерством здравоохранения и устанавливаются в технологических инструкциях.

Глава 3. Требования к упаковке и маркировке алкогольной продукции

§ 1. Требования к упаковке

15. Упаковка алкогольной продукции должна обеспечить ее безопасность и сохранение потребительских свойств в процессе обращения в течение всего срока годности алкогольной продукции.

16. Розничная реализация алкогольной продукции (за исключением пивоваренной продукции) в полимерной потребительской таре (потребительская тара, полностью изготовленная из полиэтилена, полистирола и иного полимерного материала) не допускается.

Допускается розлив алкогольной продукции в стеклянную оборотную

тару (за исключением вин игристых, вин фруктовых (плодовых) игристых), при условии обеспечения ее безопасности.

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

18. При повреждении упаковки алкогольная продукция должна быть изъята из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем алкогольной продукции) самостоятельно либо по предписанию уполномоченных на то органов государственного контроля (надзора), с последующей ее утилизацией.

§ 2. Требования к маркировке продукции

19. При маркировке алкогольной продукции производитель или продавец обязан предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию.

20. Маркировка алкогольной продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента, а также требованиям нормативно-правовых актов, действие которых распространяется на алкогольную продукцию.

Маркировка алкогольной продукции наносится на каждую единицу упаковки в удобном для прочтения месте (на этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке и др.) в виде надписей на государственном языке. Допускается дублирование на русском языке. При экспорте алкогольной продукции допускается маркировку продукции производить на языке страны-импортера.

21. Маркировка алкогольной продукции на этикетке, а также на поверхности декорированной или обработанной другими способами потребительской тары должна содержать следующие сведения:

наименование, местонахождение (почтовый адрес) и телефон производителя или организации, уполномоченной производителем на принятие от приобретателей рекламаций, касающихся алкогольной продукции;

наименование продукции;

зарегистрированный товарный знак (при его наличии);

номинальный объем продукции в каждой единице потребительской тары в литрах;

объемная доля этилового спирта (крепость) в процентах;

массовая концентрация сахаров (g/dm^3). Допускается не указывать массовую концентрацию сахаров для пива, винодельческой продукции, которая классифицирована по массовой концентрации сахаров (экстра брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое), винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта более 36,0 процентов и для другой алкогольной продукции, если сахар не предусмотрен рецептурой.

22. Маркировка алкогольной продукции на контрэтикетке должна содержать следующие сведения:

состав (перечень компонентов в порядке уменьшения их массовых долей), за исключением вин, коньяков, бренди, в том числе фруктового,

виски, рома и алкогольной продукции, изготовленной из одного вида сырья). Для сортовых вин указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. Для водок и водок особых первым указывается сорт используемого ректифицированного этилового спирта и дополнительно перечень компонентов, оказывающих влияние на вкус и аромат водок;

для фруктовых вин, фруктовых напитков, фруктовых водок указывается вид фруктов, из которых они изготовлены;

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

для игристых вин высокого качества (шампанского) указывается метод шампанизации — классический или резервуарный;

для коньяка, бренди, кальвадоса, виски, рома указывается минимальный срок выдержки дистиллятов. Если в наименовании коньяка, бренди и другой крепкой алкогольной продукции использованы звездочки, то их количество должно соответствовать минимальному сроку выдержки дистиллятов;

для пива указываются вид, способ обработки, сведения о фильтровании, экстрактивность начального сусла;

дата розлива (производства, изготовления, оформления) и срок годности; условия хранения;

медицинское предупреждение, содержание которого определяется Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Медицинское предупреждение наносится на этикетку, а также на поверхность декорированной или обработанной другими способами потребительской тары в виде текстовой надписи и (или) рисунка. Площадь, занимаемая медицинским предупреждением, должна соответствовать требованиям законодательства. При экспорте продукции допускается медицинское предупреждение не указывать (по условиям контракта);

надпись на государственном языке «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» — для продукции, произведенной в Республике Узбекистан и реализуемой на ее территории;

надпись на английском языке «Made in Uzbekistan» — для продукции, произведенной в Республике Узбекистан, при ее экспорте;

наименования использованных в процессе производства пищевых добавок (за исключением функционально необходимых для производственного процесса, но не входящих в состав готовой алкогольной продукции);

информация о подтверждении соответствия продукции (знак соответствия);

на декорированную или обработанную другими способами потребительскую тару информация, предусмотренная настоящим пунктом, наносится специальными несмываемыми красками.

23. Сведения, указанные в абзацах 2, 4, 5 пункта 21 и в абзацах 8, 9, 13, 14, пункта 22 Технического регламента, должны наноситься на этикетку, удаление которой с потребительской тары без повреждения должно быть невозможным.

24. Информация наносится любым способом, позволяющим ее четкое и легкое прочтение человеком с нормальной остротой зрения при хорошем освещении. При этом надписи, знаки, символы должны быть контрастного цвета по отношению к фону, на котором размещена маркировка.

25. Средства и способы, используемые при нанесении указанной выше информации, должны обеспечивать ее сохранность при перевозке, хранении и реализации алкогольной продукции.

26. Маркировка алкогольной продукции может содержать также дополнительную информацию об алкогольной продукции или ее изготовителе.

27. При перевозке алкогольной продукции наливом в сопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя;

наименование алкогольной продукции;

количество продукции;

номер партии;

знак соответствия;

надпись на государственном языке «O‘zbekistonda ishlab chiqarilgan» — для продукции, произведенной в Республике Узбекистан и реализуемой на ее территории;

надпись на английском языке «Made in Uzbekistan» — для продукции, произведенной в Республике Узбекистан, при ее экспорте;

Глава 4. Идентификация, отбор образцов и испытания

§ 1. Идентификации

28. Под идентификацией понимается установление тождественности представленной в целях оценки соответствия алкогольной продукции существенным признакам, указанным в маркировке.

Идентификацию проводят:

изготовитель (продавец), предоставляющий ее в обращение на территории Республики Узбекистан;

орган по сертификации — в целях оценки и подтверждения соответствия продукции;

орган государственного контроля (надзора) — в целях проверки соответствия продукции, находящейся в обращении на территории Республики Узбекистан, требованиям Технического регламента.

29. Идентификация алкогольной продукции производится органолептическим способом, по наименованию и виду продукции, а также ее тождественности и характерным признакам, свойственным внешнему виду продукции.

§ 2. Отбор образцов и испытания

30. Методы испытаний, в том числе методы отбора образцов, необходимые для оценки соответствия алкогольной продукции требованиям Техни-

ческого регламента, определяются в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

§ 3. Алкогольная продукция, не соответствующая требованиям Технического регламента

31. Алкогольная продукция признается не соответствующей требованиям Технического регламента, если она:

содержит ингредиенты, не предусмотренные Техническим регламентом и технологическими инструкциями;

изготовлена с заменой сортов винограда или их смешением в случаях, когда это не предусмотрено технологическими инструкциями;

изготовлена с добавлением этилового спирта из непивного сырья;

изготовлена с добавлением воды, если это не предусмотрено Техническим регламентом и технологическими инструкциями;

изготовлена с нарушением установленных Техническим регламентом и (или) технологическими инструкциями сроков выдержки.

Глава 5. Утилизация

32. Алкогольная продукция, не соответствующая требованиям Технического регламента, подлежит утилизации путем переработки или уничтожения по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее — органы государственного надзора).

33. Хранение алкогольной продукции до принятия решения о его возврате или уничтожении должно осуществляться отдельно, с указанием его количества и соблюдением условий, исключающих доступ к алкогольной продукции.

34. Способы и условия возврата и утилизации алкогольной продукции согласовываются его владельцем с соответствующими органами государственного надзора.

35. Уничтожение алкогольной продукции осуществляется его владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

36. Уничтожение алкогольной продукции осуществляется в присутствии комиссии, в состав которой входят представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, налоговых органов и общественности, с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации алкогольной продукции.

37. Владелец алкогольной продукции представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт утилизации алкогольной продукции.

Глава 6. Оценка (подтверждение) соответствия

38. Оценке (подтверждению) соответствия требованиям Технического регламента подлежит вся алкогольная продукция, выпускаемая в обращение на территории Республики Узбекистан. Оценка (подтверждение) соответствия проводится в установленном законодательством порядке.

Глава 7. Государственный контроль

39. Государственный контроль за соблюдением требований Технического регламента в отношении алкогольной продукции, а также в отношении процессов производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации алкогольной продукции, обуславливающих ее безопасность, осуществляется Узбекским агентством стандартизации, метрологии и сертификации, Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, а также иными уполномоченными государственными органами в пределах их компетенции.

Глава 8. Переходный период

40. С момента введения в действие Технического регламента нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан и устанавливающие требования к безопасности алкогольной продукции, до приведения их в соответствие с Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей требованиям Технического регламента.

Глава 9. Ответственность за нарушение требований Технического регламента

41. Лица, виновные в нарушении требований Технического регламента, несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к Общему техническому регламенту о
безопасности алкогольной продукции

ПЕРЕЧЕНЬ
алкогольной продукции, в отношении которых
устанавливаются требования безопасности

№	Наименование продукции	Определение
Спиртные напитки		
1.	Водка	Спиртной напиток, представляющий собой бесцветный, прозрачный водно — спиртовой раствор крепостью (объемной долей этилового спирта) от 37,5 до 56,0 процентов с мягким, присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом, произведенный разбавлением спирта этилового ректификованного из пищевого сырья умягченной (исправленной) водой, обработкой полученного водно — спиртового раствора (сортировки) активным углем или другим специальным адсорбентом с последующей фильтрацией.
2.	Водка особая	Водка крепостью (объемной долей этилового спирта) от 37,5 до 45,0 процентов с подчеркнuto специфическим ароматом и мягким вкусом, обусловленным введением в ее состав пищевых ингредиентов и ароматических добавок.
3.	Фруктовая водка	Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 37,5 до 55,0 процентов, изготовленная из ректификованного фруктового дистиллята с добавлением в отдельности или в сочетании фруктового дистиллята, сахаросодержащих продуктов и имеющая вкус и аромат используемых фруктов;
4.	Ликероводочные изделия	Спиртные напитки крепостью (с объемной долей этилового спирта) от 7,0 процентов до 60,0 процентов и с массовой концентрацией сахаров не более 600,0 g/dm ³ , приготовленные путем купажирования (смешивания) спирта этилового ректификованного из пищевого сырья, умягченной воды, полуфабрикатов ликероводочного производства (спиртованных соков и морсов, спиртовых настоев, ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово-ягодного и ароматического растительного сырья, сахарного сиропа и карамельного колера, плодово-ягодных дистиллятов, спиртовых растворов эфирных масел, водных или спиртовых растворов пищевых красителей) или без них, и ингредиентов ликероводочных изделий (виноградных вин, коньячных дистиллятов, бренди, лимонной кислоты и других) или без них, с последующей выдержкой или без выдержки, насыщения диоксидом углерода или без насыщения. Допускается наличие в потребительской таре с ликероводочными изделиями отдельных частей растений, плодов и ягод, предусмотренных рецептурой.
5.	Бальзам	Ликероводочное изделие крепостью (с объемной долей этилового спирта) от 20,0 до 45,0 процентов и с массовой

№	Наименование продукции	Определение
		концентрацией общего экстракта от 50,0 до 400,0 g/dm ³ , с пряным ароматом, от коричневого до темнокоричневого цвета, приготовленное из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения, карамельный колер и пищевые красители.
6.	Виски	Спиртной напиток крепостью (с объемной долей этилового спирта) не менее 40,0 процентов, со специфическим ароматом и вкусом, выработанный из висковых дистиллятов, выдержанных не менее трех лет в дубовых бочках, дубовых бутах или в изготовленных из нержавеющей стали или эмалированных резервуарах с дубовой клепкой, с добавлением исправленной воды и колера карамельного (или без добавления колера).
7.	Ром	Спиртной напиток крепостью (с объемной долей этилового спирта) не менее 37,5 процентов со специфическим ароматом и вкусом, изготовленный путем разбавления ромового дистиллята полученного из сахарного тростника исправленной водой, с выдержкой или без выдержки его в дубовой таре, с добавлением или без добавления колера карамельного.
8.	Коньяк	Крепкий алкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не менее 40,0 процентов, обладающий специфическим букетом и вкусом, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее трех лет.
9.	Кальвадос	Крепкий спиртной напиток объемной долей этилового спирта от 38,0 до 40,0 процентов, произведенный из кальвадосного дистиллята, изготовленного из яблок, и выдержанного не менее шести месяцев в контакте с древесиной дуба.
10.	Напиток коньячный	Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 22,0 до 55,0 процентов, изготовленная из молодых или выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее одного года коньячных дистиллятов, с добавлением или без добавления спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья, дубового экстракта, сахарного сиропа, карамельного колера и исправленной воды.
Винодельческая продукция		
11.	Вино	Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 процента до 22,0 процентов, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сула, с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного спиртов, винного, виноградного дистиллятов, веществ сахаросодержащих виноградного происхождения, натуральных или идентичных натуральным пищевым ароматизаторам, диоксида углерода.
12.	Натуральное вино	Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 процента до 15,0 процентов и общей объемной долей этилового спирта

№	Наименование продукции	Определение
		не более 15,0 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления сока виноградного концентрированного, и (или) сусла виноградного концентрированного, и (или) сусла виноградного концентрированного ректифицированного и (или) вакуум — сусла виноградного, с выдержкой перед розливом или без выдержки. Термины «натуральное вино» и «натуральный виноматериал», используемые в техническом регламенте, соответствуют терминам «столовое вино» и «столовый виноматериал».
13.	Специальное вино	Вино с объемной долей этилового спирта от 12,0 процентов до 22,0 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, винного и виноградного спиртов, винного и виноградного дистиллятов, сахаросодержащих веществ виноградного происхождения, натуральных или идентичных натуральным пищевым ароматизаторам, с выдержкой перед розливом или без выдержки.
14.	Игристое вино	Винодельческая продукция, насыщенная диоксидом углерода эндогенного происхождения до давления в бутылке не менее 300 кПа при температуре плюс 20 °С и с объемной долей этилового спирта от 10,0 процентов до 13,5 процентов, полученная в герметичных сосудах в результате полного или частичного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения сброженного виноградного сусла и/или обработанных натуральных виноматериалов (шампанизация) с добавлением или без добавления экспедиционного ликера. Игристые вина производят как классическим бутылочным, так и резервуарным способами шампанизации.
15.	Вино игристое высокого качества	Вино игристое (в том числе и шампанское вино) с объемной долей этилового спирта от 10,5 процента до 12,5 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре плюс 20 °С, полученное в результате вторичного брожения в герметичных сосудах обработанных натуральных виноматериалов, изготовленных из определенного сорта или смеси определенных сортов винограда вида <i>Vitisvinifera</i> .
16.	Выдержанные вина	Вина улучшенного качества, с обязательной выдержкой перед розливом в потребительскую тару. Срок выдержки в зависимости от категории и вида вина должен быть не менее 6 месяцев для натуральных вин, не менее 12 для вин географического наименования месяцев, не менее 18 для специальных вин.
17.	Коллекционные вина	Выдержанные вина, которые после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживаются в потребительской таре не менее трех лет

№	Наименование продукции	Определение
18.	Вино газированное	Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 9,0 процентов до 12,5 процентов, изготовленная искусственным насыщением диоксидом углерода натурального виноматериала с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов (вакуум-сусла, концентрированного виноградного сусла, ректификованного концентрированного виноградного сусла, сахара) и с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре плюс 20 °С.
19.	Винный напиток	Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 7,0 процентов до 22,0 процентов с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, содержащая не менее 50,0 процентов вина и (или) виноградного сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного дистиллята, ректификованного винного дистиллята, спиртованного виноградного сусла, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов, подвергшаяся или не подвергшаяся подслащиванию и (или) подкрашиванию.
20.	Вино фруктовое (плодовое)	Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 6,0 процентов до 15,0 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых фруктов (плодов) одного или нескольких видов, или фруктового (плодового) сусла или восстановленного концентрированного фруктового сока с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ. Вино фруктовое (плодовое) относится к натуральным винам. Не допускается использование винограда и продуктов его переработка.
21.	Вино фруктовое (плодовое) игристое	Фруктовое вино с объемной долей этилового спирта от 6,0 процентов до 12,5 процента, насыщенное диоксидом углерода в результате спиртового брожения фруктового сусла или вторичного брожения натурального фруктового виноматериала, с добавлением сахаросодержащих продуктов, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре плюс 20 °С;
22.	Вино фруктовое (плодовое) газированное	Фруктовое вино натуральное с объемной долей этилового спирта от 6,0 процентов до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 250 кПа при температуре плюс 20 °С, изготовленное путем искусственного насыщения диоксидом углерода.
23.	Вино фруктовое (плодовое) специальное	Вино фруктовое (плодовое) с объемной долей этилового спирта от 15,0 процентов до 22,0 процентов, произведенное из сброженного фруктового (плодового) виноматериала, или из сброженно-спиртованного виноматериала, или из фруктового (плодового) виноматериала путем добавления спирта этилового ректификованного из пищевого сырья, или ректификованного плодового спирта, или плодового дистиллята, или спиртованных плодово-ягодных соков, а также сахаросодержащих веществ.

№	Наименование продукции	Определение
24.	Бренди	Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 36,0 процентов, изготовленная фракционной дистилляцией коньячного виноматериала или фракционной дистилляцией коньячного виноматериала с добавлением коньячного дистиллята или винного дистиллята для бренди, с выдержкой в дубовых бочках или бутах, в изготовленных из нержавеющей стали или эмалированных резервуарах с дубовой клепкой в течение как минимум одного года или как минимум полугода, если вместимость дубовых бочек менее 1000 литров. Допускается использование специально подготовленной дубовой щепы совместно с дубовой клепкой при выдержке в резервуарах.
25.	Бренди фруктовый	Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленная дистилляцией сухого натурального фруктового (плодового) вина наливом или сухого натурального фруктового (плодового) вина наливом с добавлением одноименного фруктового дистиллята с последующей выдержкой полученного продукта в дубовой таре или в емкостях в присутствии древесины дуба в течение как минимум полугода и с последующим добавлением сахарного сиропа и карамельного колера.
26.	Обработанный виноматериал	Вино наливом, полученное путем технологической обработки необработанного виноматериала, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства другой винодельческой продукции, не подлежащее реализации населению в качестве готовой продукции. Обработанный виноматериал может быть как натуральным, так и специальным.
Дистилляты		
27.	Дистиллят	Винодельческая продукция, полученная простой или фракционированной дистилляцией, или ректификацией сброженного сула, обработанных виноматериалов, спиртосодержащих дрожжевых и гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей продукции и применяемый для производства алкогольной продукции. Дистиллят может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен.
28.	Дистиллят виноградный	Дистиллят с объемной долей этилового спирта менее 86,0 процентов, изготовленный дистилляцией в отдельности или в сочетании сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков.
29.	Дистиллят винный	Дистиллят с объемной долей этилового спирта менее 86,0 процентов, произведенный дистилляцией натурального обработанного виноматериала с добавлением винного дистиллята или винного спирта, имеющий аромат и вкус используемых продуктов.
30.	Дистиллят коньячный	Дистиллят винный с объемной долей этилового спирта от 55,0 процентов до 70,0 процентов, изготовленный путем однократной или двойной фракционной дистилляции коньяч-

№	Наименование продукции	Определение
		ных виноматериалов, не находившийся в контакте с древесиной дуба или находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течении всего периода выдержки.
31.	Дистиллят висковый	Дистиллят, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного сусла из зерна злаковых и (или) приготовленного из него солода до содержания в нем этилового спирта не менее 60,0 и не более 94,80 объемных процентов, с последующей выдержкой дистиллята в дубовых бочках, дубовых бутах или в изготовленных из нержавеющей стали или эмалированных резервуарах с дубовой клепкой не менее трех лет или без выдержки
32.	Дистиллят ромовый	Дистиллят с объемной долей этилового спирта не более 96,0 процентов, изготовленный дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника.
33.	Дистиллят фруктовый (плодовый)	Дистиллят с объемной долей этилового спирта менее 86,0 процентов, изготовленный дистилляцией натурального фруктового (плодового) виноматериала, сброженных фруктовых (плодовых) выжимок, дрожжевых и гущевых осадков. Дистиллят фруктовый (плодовый) может иметь наименование вида фрукта (плода), из которого он изготовлен (например, дистиллят сливовый).
34.	Дистиллят фруктовый (плодовый) ректифицированный	Дистиллят с объемной долей этилового спирта более 86,0 и не более 96,0 процентов, изготовленный дистилляцией и (или) ректификацией натурального фруктового (плодового) виноматериала или натурального фруктового (плодового) виноматериала с добавлением фруктового (плодового) дистиллята или фруктового (плодового) дистиллята ректифицированного.
35.	Дистиллят кальвадосный	Дистиллят яблочный с объемной долей этилового спирта от 55,0 процентов до 70,0 процентов, изготовленный путем однократной или двойной фракционной дистилляции яблочных виноматериалов, не находившийся в контакте с древесиной дуба или находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течении всего периода выдержки.
Пивоваренная продукция		
36.	Пиво	Алкогольная продукция, насыщенная двуокисью углерода, пенистый напиток, производимый путем сбраживания охмеленного солодового сусла пивными дрожжами, без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, ароматических и вкусовых добавок. Допускается частичная замена пивоваренного солода зернами (или) продуктами его переработки (зернопродуктами), солодовыми экстрактами, сиропами, патоками, сахаросодержащими продуктами при условии, что их совокупная масса не превышает 50,0 процентов массы заменяемого солода.
37.	Напитки, изготавливаемые	Пивоваренная продукция с объемной долей этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла,

№	Наименование продукции	Определение
	на основе пива (пивные напитки)	не более 7 процентов, произведенная из пива (не менее 40 процентов объема готовой продукции) и (или) приготовленного из пивоваренного солода, пивного суслу(не менее 40,0 процентов массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и(или) хмелепродуктов, фруктового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, натуральных или идентичных натуральным пищевым ароматизаторам, без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к Общему техническому регламенту
о безопасности алкогольной продукции

ТРЕБОВАНИЯ
к химической безопасности алкогольной продукции

Таблица № 1

Санитарные нормы спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья и спиртных напитков

Группа продуктов	Показатели	Единица измерения	Допустимые уровни, не более
Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья; Спирт-сырец этиловый; Все виды спиртных напитков	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	мг/кг	0,3 0,2 0,03 0,005
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90		Вк/дм ³
Спирт этиловый ректифицированный, водки, водки особые	Метиловый спирт	Объемная доля в пересчете на безводный спирт, %	0,03
Ликероводочные изделия, спиртные напитки			0,05
Спирт — сырец этиловый			0,13
Спиртные напитки, содержащие компоненты из косточковых фруктов	Синильная кислота	мг/дм ³	35
Спиртные напитки, содержащие хинин	Хинин	мг/кг	300,0

Таблица № 1.1

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья**

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Цвет	Бесцветная жидкость
Вкус и запах	Характерные для конкретного наименования спирта этилового ректифицированного, выработанного из соответствующего сырья, без привкуса и запаха посторонних веществ

Таблица № 1.2

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья**

Наименование показателя	Единица измерения	Допустимые уровни,
Объемная доля этилового спирта, не менее	%	96,2
Массовая концентрация свободных кислот (без CO ₂) в пересчете на безводный спирт, не более	мг/дм ³ ,	15
Массовая концентрация сложных эфиров (метил-ацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт, не более	мг/дм ³	13
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, не более	мг/дм ³	4
Массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла):		
а) 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метил-пропанол-1), спирт изоамиловый (3-метил-бутанол-1) в пересчете на безводный спирт, не более	мг/дм ³	5
б) в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1) в пересчете на безводный спирт, не более		4
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, не более	мг/ дм ³	0,03
Массовая концентрация сухого остатка в пересчете на безводный спирт, не более	мг/ дм ³	15
Массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот в 1 дм ³ безводного спирта, не более	мг	1,0
Содержание фурфурола	Не допускается	

Таблица № 1.3

**Органолептические и физико-химические показатели
спиртных напитков**

Наименование показателей	Единица измерения	Допустимые уровни
Водки и водки особые		
Органолептические показатели	Прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата	
Объемная доля этилового спирта (крепость)	%	От 37,5 до 56,0
Щелочность — объем соляной кислоты концентрацией 0,1 mol/дм ³ , израсходованной на титрование 100 см ³ водки, не более	см ³	3.0
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, не более	мг/дм ³	8.0
Массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла):		
а) 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1) в пересчете на безводный спирт, не более	мг/дм ³	6
б) в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1) в пересчете на безводный спирт, не более;	мг/ дм ³	4
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт, не более	мг/дм ³	13
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, не более	%	0,03
Содержание фурфурола	Не допускается	
Ликероводочные изделия		
Органолептические характеристики, массовая концентрация общего экстракта, массовая концентрация сахара (при наличии), массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, объемная доля этилового спирта (крепость),	Потребительские характеристики ликероводочного изделия конкретного наименования должны соответствовать показателям, предусмотренным технологическими документами на производство этого изделия.	
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, не более	%	0,05
Спиртные напитки		
Органолептические характеристики, объемная доля этилового спирта (крепость), физико-химические показатели	Потребительские характеристики спиртного напитка конкретного наименования должны соответствовать показателям,	

	предусмотренным технологическими документами на производство этого спиртного напитка.	
Объемная доля метилового спирта, в пересчете на безводный спирт, не более	%	0,05

Таблица № 2

**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ
винодельческой продукции**

Виды винодельческой продукции	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
Токсичные элементы			
Все виды винодельческой продукции	свинец	мг/кг	0,3
	мышьяк		0,2
	кадмий		0,03
	ртуть		0,005
	медь		5,0
	железо		15,0
Радионуклиды			
Все виды винодельческой продукции	цезий-137	Вк/дм ³	70,0
	стронций-90		100,0
Микотоксины			
Вина, игристые вина, вина газированные, напитки винные ароматизированные, вина фруктовые (плодовые) натуральные, винные напитки с объемной долей этилового спирта менее 15%	охратоксин А	мг/кг	0,002
Натуральное яблочное вино, винные напитки с объемной долей спирта менее 15,0%, изготовленные с использованием яблочного сока	патулин	мг/кг	0,05
Токсичные примеси			
Коньяки, кальвадосы, бренди	метиловый спирт	г/дм ³	1,0
Дистиллят коньячный, дистиллят кальвадосный			1,0
Виноградный спирт, виноградный дистиллят, винный спирт, винный дистиллят, бренди, коньячные напитки, виноградная водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного спирта	2,0
Ректификованный фруктовый (плодовый) дистиллят, (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов)			
Винодельческая продукция из косточковых фруктов (плодов) — фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	метиловый спирт	мг/дм ³ безводного спирта	3,0
Винодельческая продукция из косточковых фруктов (плодов): ректификованный фруктовый дистиллят, фруктовый дистиллят	синильная кислота	мг/дм ³ безводного спирта	1 мг/дм ³ на один процент содержания этилового спирта
Фруктовая водка, кальвадосы			

Таблица № 2.1

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
некоторых видов винодельческой продукции**

Наименование показателя	Тип винодельческой продукции			
	вина		винные напитки	
	вино	вино фруктовое (плодовое)	виноградные	фруктовые (плодовые)
Цвет	Полное соответствие типу, сорту сырья, возрасту вина.			
Прозрачность	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. В винодельческой продукции наливом допускается опалесценция.			
Аромат (букет)	Хорошо развитый, соответствующий типу и возрасту винодельческой продукции.			
Вкус	Гармоничный, тонкий, соответствующий типу и возрасту винодельческой продукции.			
Типичность	Полное соответствие типу.			

Таблица № 2.2

Физико-химические показатели винодельческой продукции

Наименование группы вин	Объемная доля этилового спирта (крепость), %	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм ³ , не менее	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, г/дм ³ , не более
Вина натуральные	от 8,5 до 15,0	3,5	1,0	Для вин: белых — 16; розовых — 17; красных — 18.	Для вин: белых и розовых — 1,1; красных — 1,2	Для сухих вин — 200,0, для полусухих, полусладких, и сладких — 300,0
Вина специальные	от 12,0 до 22,0	3,5	1,0	16,0 в специальных выдержанных — 18,0	1,2	200,0
Вина игристые	от 10,0 до 13,5	от 5,5 до 8,0	1,0	Для игристых вин: белых — 16; розовых — 17,0; красных — 18,0. Для игристых вин: белых — 17; розовых — 18,0; красных — 19,0.	1,0	200,0
Вина газированные	от 8,5 до 12,5	4,0	1,0	для белых — 16,0; для розовых — 17,0 для красных — 18,0	для белых и розовых 1,1 для красных — 18,0	в сухих — 200,0 в полусухих, полусладких и сладких — 300,0

Наименование группы вин	Объемная доля этилового спирта (крепость), %	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм ³ , не менее	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, г/дм ³ , не более
Напитки винные, напитки винные ароматизированные	от 7,0 до 22,0	3,5	--	--	1,2	200,0
Фруктовые (плодовые) вина,	от 6,0 до 15,0	4,0	--	в зависимости от сырья	1,2	200,0
Фруктовые (плодовые) вина специальные	от 15,0 до 22,0	4,0	--	в зависимости от сырья	1,2	200,0

Примечания.

1. Массовая концентрация железа в белых игристых винах и в игристых винах высокого качества должно быть не более 10 мг/дм³, в красных игристых винах — не более 15 мг/дм³.

2. Давление диоксида углерода при температуре плюс 20 °С в бутылках с игристыми винами высокого качества должно быть не менее 350 кПа, с игристыми винами — не менее 300 кПа, с винами газированными — не менее 300 кПа.

3. Требования к массовой концентрации сахаров в конкретных категориях винодельческой продукции определяются в нормативных документах в области технического регулирования, устанавливающих технические требования к продукции.

Таблица № 3

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ пивоваренной продукции

Показатели	Допустимые уровни,
Пиво, пивные напитки, пастеризованные и не пастеризованные	
Токсичные элементы:	мг/кг, не более
свинец	0,3
мышьяк	0,2
кадмий	0,03
ртуть	0,005
N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003
Радионуклиды:	Вк/кг
цезий 137	70,0
стронций 90	90,0

Показатели	Допустимые уровни,
Солод пивоваренный, зернопродукты	
Сорная примесь	не более 0,3 %
	Для солода высокого качества не допускается
Токсичные элементы:	мг/кг, не более
свинец	0,5
мышьяк	0,2
кадмий	0,1
ртуть	0,03
N-нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003
Микотоксины:	мг/кг, не более
афлатоксин В1	0,005
дезоксиниваленол	0,7-пшеница 1,0-ячмень
T-2 токсин	0,1
зеараленон	1,0-пшеница, кукуруза; 0,7-ячмень
охратоксин А	0,005-пшеница, ячмень, рожь, рис
бензапирен	0,001
Содержание микотоксинов в солоде нормируется с учетом содержания их в сырье для его производства (ячмень, пшеница, рожь)	
Пестициды:	мг/кг, не более
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма изомеры)	0,5
гексахлорбензол	0,01
ДДТ и его метаболиты	0,02
ртутьорганические пестициды	не допускается
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается
Вредные примеси:	%, не более
спорынья	0,05
горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцентный (по совокупности)	0,1-ячмень, пшеница, рожь
вязиль разноцветный	0,1-ячмень, пшеница
гелиотроп опушенноплодный	0,1-ячмень, пшеница
триходесма седая	не допускается
зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается
загрязненность вредителями хлебных запасов (клещи)	суммарная плотность загрязненности не более, 15,0 экз/ кг
Концентрат пивного сусла, солодовый экстракт, патока мальтозная, патока крахмальная	
Токсичные элементы:	мг/кг, не более
свинец	1,0
мышьяк	1,0
кадмий	0,2
Микотоксины:	мг/кг, не более
афлатоксин В 1	0,005

Показатели	Допустимые уровни,
дезоксиниваленол	1,0
зеараленон	1,0
Пестициды:	мг/кг, не более
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
Радионуклиды:	Вк/кг, не более
цезий-137	80,0
стронций-90	100,0

НДМА — нитрозодиметиламины;

НДЭА — нитродиаэтиламины;

ДДТ-1, 1-Ди (4-хлорфенил)-2,2,2-трихлорэтан-пестицид;

2,4-Д кислота-дихлорфеноксиуксусная кислота.

Таблица № 3.1

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
некоторых видов пивоваренной продукции**

Наименование показателя	Тип пива			
	фильтрованное пиво		нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)	
	светлое	темное	светлое	темное
Прозрачность	Прозрачная пенящая 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		Не прозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящая жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок	
Аромат	Чистый, сброженный, солодовый с хмелевым ароматом, без посторонних запахов.		Сброженный, солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов. Допускается дрожжевой оттенок.	
Вкус	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматические 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-ароматические тона во вкусе и аромате	Солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженного солода, без посторонних привкусов.

Таблица № 3.2

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
светлого пива для целых значений экстрактивности начального сусла

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Объемная доля этилового спирта %, 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	9,4
Кислотность, к. ед.	от 1,0 до 2,5		от 1,5 до 2,6		от 2,4 до 3,6		от 3,0 до 4,5		от 3,0 до 4,5		от 3,0 до 5,0					
Цвет, ц. ед.	от 0,2 до 2,5															
Цвет, ед. ЕВС	от 3,4 до 31															
Массовая доля диоксида углерода, %, не менее	0,33															
Пенообразование: высота пены, мм, не менее;	30															
пеностойкость, мин, не менее	2															
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	30	34	38	42	46	50	54	58	62	66	70	74	78	80	82	85
углеводы, г в 100 г пива, не более	3,5	3,8	4,2	4,6	4,7	5,3	5,8	6,2	6,6	6,9	7,3	7,5	7,6	7,8	8,0	8,3

Таблица № 3.3

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
светлого пива для дробных значений экстрактивности начального сусла

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла															
	8,5	9,5	10,5	11,5	12,5	13,5	14,5	15,5	16,5	17,5	18,5	19,5	20,5	21,5	22,5	
Объемная доля этилового спирта %, не менее	3,0	3,4	3,8	4,2	4,6	4,7	5,0	5,6	6,0	6,4	6,8	7,3	8,0	8,4	8,8	
Кислотность, к. ед.	2,5		2,6		3,2		3,6		4,5		5,0					
Цвет, ц. ед.	от 0,2 до 2,5															
Цвет, ед. ЕВС	от 3,4 до 31															
Массовая доля диоксида углерода, %, не менее	0,33															
Пенообразование: высота пены, мм, не менее;	30															
пеностойкость, мин, не менее	2															
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	34	38	41	45	49	54	59	62	66	71	76	80	84	88	84	
углеводы, г в 100 г пива, не более	3,5	3,8	4,2	3,9	4,6	4,3	4,7	4,6	5,3	5,8	6,2	6,6	6,9	7,3	7,5	

Примечания к таблицам 3.1 и 3.2:

1. Показатель «Пищевая ценность» — информационные.
2. Массовую долю диоксида углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.
3. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла $\pm 0,2$ процента.
4. Допускается определять один из показателей — «Цвет»

Таблица № 3.4

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
пива темного (Т) и полутемного (ПТ) для целых значений
экстрактивности начального сусла

Наименование показателя	Тип пива	Экстрактивность начального сусла, %													
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	12 особое
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	ПТ	3,9	4,3	4,4	4,8	5,2	5,4	6,0	6,2	6,8	7,5	8,0	8,6	9,4	--
	Т	3,9	4,1	4,3	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0	9,1	не более 3,2
Кислотность, к ед., не более	ПТ	от 1,6 до 2,8	от 1,9 до 3,2	от 2,4 до 3,5	от 2,7 до 4,3	от 5,0 до									--
	Т	--	от 2,1 до 3,1	от 2,4 до 3,5	от 2,5 до 4,5	от 3,5 до 5,5									от 1,9 до 3,1
Цвет, ц. ед.	ПТ	от 1,6 до 2,5	от 1,6 до 3,5												
	Т	3,6 и более													
Цвет, ед. ЕВС	ПТ и Т	Более 31													
Массовая доля диоксида углерода, %, не менее	ПТ и Т	0,33													
Пенообразование: высота пены, мм, не менее пеностойкость, мин, не менее	ПТ и Т	30													
		2													
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива углеводы, г в 100 г пива, не более	ПТ	42	44	50	54	58	62	66	70	74	78	80	82	85	--
	Т	42	46	50	54	58	62	66	71	75	79	8,2	84	83	22
	ПТ	4,6	4,9	5,3	5,9	6,3	6,8	7,1	7,6	7,9	7,8	8,0	8,1	8,3	--
	Т	4,6	5,0	5,7	6,1	6,6	7,2	7,4	8,1	8,8	8,7	8,8	8,9	8,6	5,7

Таблица № 3.5

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
темного (Т) полутемного (ПТ) пива для дробных значений экстрактивности
начального сусла

Наименование показателя	Тип пива	Экстрактивность начального сусла, %											
		11,5	12,5	13,5	14,5	15,5	16,5	17,5	18,5	19,5	20,5	21,5	22,5
Объемная доля этилового спирта, % об, не менее	ПТ	4,2	4,4	4,6	5,0	5,3	5,7	6,1	6,5	7,3	7,8	8,3	9,0
	Т	4,0	4,2	4,5	4,8	5,1	5,5	5,8	6,0	6,4	7,2	7,7	8,6
Кислотность, к. ед., не более	ПТ	2,8	3,2	3,5	4,3	5,0							
	Т	2,8	3,2	3,5	4,5	5,5							
Цвет, ц. ед.	ПТ	от 1,6 до 2,5	от 1,6 до 3,5										
	Т	3,6 и более											
Цвет, ед. ЕВС	ПТ и Т	Более 31											
Массовая доля диоксида углерода, %, не менее	ПТ и Т	0,33											
Пенообразование: высота пены, мм, не менее пеностойкость, мин, не менее	ПТ и Т	30											
		2											

Наименование показателя	Тип пива	Экстрактивность начального сусла, %											
		11,5	12,5	13,5	14,5	15,5	16,5	17,5	18,5	19,5	20,5	21,5	22,5
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	ПТ	43	47	52	56	60	64	68	72	76	79	81	83
	Т	44	48	52	56	60	64	69	73	77	81	83	85
	ПТ	4,8	5,2	5,6	6,2	6,6	7,0	7,4	7,7	7,9	8,0	8,1	8,3
Углеводы, г в 100 г пива, не более	Т	4,8	5,5	5,9	6,4	6,9	7,3	7,8	8,5	8,8	8,8	8,9	8,9

Примечания к таблицам 3.3 и 3.4:

1. Показатель «Пищевая ценность» — информационный.
2. Массовую долю диоксида углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.
3. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла $\pm 0,3$ %.
4. Допускается выражать показатель — «Цвет» в одной из указанных единиц.

Таблица № 4

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОНЬЯЧНЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ

Наименование показателя	Характеристика коньячного дистиллята	
	молодого	выдержанного
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка	
Цвет	От бесцветного до соломенного	От соломенного до темнокоричневого
Аромат	Сложный, с винными тонами и легкими цветочными оттенками	Сложный, с винными тонами и с тонами древесины дуба и оттенками от цветочно-плодово-ванильных допряно шоколадносмолистых
Вкус	Чистый, винный, жгучий, с легким привкусом этилового спирта	Чистый, винный, от жгучего до мягкого, гармоничного, с тонами древесины дуба и пикантной горчинкой

Примечание. Во вкусе и аромате коньячных дистиллятов не допускается наличие посторонних запахов и привкусов.

Таблица № 4.1

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОНЬЯЧНЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ

Наименование показателя	Норма для коньячного дистиллята	
	молодого	выдержанного
Объемная доля этилового спирта, %	от 62,0 до 70,0	от 55,0 до 70,0
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100 см ³ безводного спирта	от 180 до 600	от 170 до 500
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см ³ безводного спирта	от 3 до 50	от 5 до 50

Наименование показателя	Норма для коньячного дистиллята	
	молодого	выдержанного
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см ³ безводного спирта	от 50 до 250	от 50 до 270
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см ³ безводного спирта, не более	80	200
Массовая концентрация фурфурола, мг/100 см ³ безводного спирта, не более	3,0	3,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/ дм ³ , не более	20	15
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ , не более	1,0	1,0
Массовая концентрация меди, мг/ дм ³ , не более	8,0	8,0

Таблица № 4.2

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
винных, виноградных и фруктовых дистиллятов**

Наименование показателя	Категория дистиллята				
	винный	виноградный	спирт винный	спирт виноградный	фруктовый
Прозрачность	Прозрачный, без посторонних включений				
Цвет	Бесцветный				
Букет, аромат	Сложный, характерный для каждой категории дистиллятов, без посторонних запахов				Сложный, с винно-плодовыми тонами
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для каждой категории дистиллятов, без посторонних привкусов				Чистый, жгучий, плодовый

Таблица № 4.3

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
винных и виноградных дистиллятов**

Наименование показателя	Категория дистиллята				
	винный	виноградный	фруктовый	спирт винный	спирт виноградный
Объемная доля этилового спирта, %	Менее 86,0			Не менее 86,0	
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/дм ³ безводного спирта	от 16 00 до 6000	--	от 10 00 до 4500	не более 50,0	--
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/дм ³ безводного спирта	от 30,0 до 500,0	--	от 30 до 500	не более 10,	--
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/дм ³ безводного спирта	от 300,0 до 2700,0	--	от 300 до 2000	не более 50,0	--

Наименование показателя	Категория дистиллята				
	винный	виноградный	фруктовый	спиртвинный	спиртвиноградный
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/дм ³ безводного спирта, не более	2500,0	--	800,0	20,0	--
Массовая концентрация фурфурола, мг/дм ³ безводного спирта, не более	30,0	30,0	30,0	--	--
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более	45,0	45,0	45,0	--	--
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ безводного спирта, не более	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Массовая концентрация железа, мг/ дм ³ , не более	1,5	1,5	1,5	--	--
Массовая концентрация летучих веществ, г/дм ³ безводного спирта, не более	--	1,4	--	--	0,2

Примечания:

1. Прочерк означает, что данный показатель не нормируется.

2. Для виноградного дистиллята и виноградного спирта нормируется показатель «массовая концентрация летучих веществ», определяемый как сумма массовых концентраций альдегидов, летучих кислот, высших спиртов, средних эфиров и фурфурола.

Таблица № 5

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
коньяков**

Наименование показателя	Характеристики
Внешний вид	Прозрачная жидкость с блеском, без посторонних включений и осадка
Цвет	От светло-золотистого до темно-янтарного с золотистым оттенком
Букет и вкус	Характерные для коньяка конкретного наименования, без посторонних привкуса и запаха.

Таблица № 5.1

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
коньяков**

Наименование показателя	Норма для коньяков	
	трех, четырех и пятилетних	«КВ», «КВВК» «КС», «ОС», коллекционных
Объемная доля этилового спирта, %	не менее 40,0	от 40 до 45
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм ³ , с учетом допустимых отклонений, не более	20,0	
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100 см ³ безводного спирта	от 170,0 до 500,0	

Наименование показателя	Норма для коньяков	
	трех, четырех и пятилетних	«КВ», «КВВК» «КС», «ОС», коллекционных
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см ³ безводного спирта	от 5,0 до 50,0	
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см ³ безводного спирта	от 50,0 до 270,0	
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см ³ безводного спирта, не более	200,0	
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ , не более	1,0	
Массовая концентрация меди, мг/дм ³ , не более	5,0	
Массовая концентрация железа, мг/дм ³ , не более	1,5	
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм ³ , не менее	0,5	0,6

Примечания:

1 Допустимые отклонения объемной доли этилового спирта от номинального значения для коньяков в потребительской таре составляют $\pm 0,3$ процента, для обработанных коньяков — от минус 0,1 процента до плюс 0,3 процента.

2 Допустимые отклонения массовой концентрации сахаров от номинального значения для коньяков составляет $\pm 2,0$ г/дм³.

Таблица № 6

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ фруктовых и виноградных водок

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость с блеском, без посторонних включений и осадка
Цвет	Для виноградной водки — от бесцветного до янтарного Для фруктовых водок — в зависимости от используемого сырья
Вкус и аромат	Характерные для используемого сырья, без постороннего привкуса и запаха

Таблица № 6.1

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ фруктовых и виноградных водок

Наименование показателя	Норма для водки:	
	фруктовой	виноградной
Объемная доля этилового спирта (крепость), %	от 37,5 до 55,0	
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм ³	0 — 30,0	Не более 25,0

Наименование показателя	Норма для водки:	
	фруктовой	виноградной
Массовая концентрация летучих веществ, мг/дм ³ , не менее	2,0	1,4
Массовая концентрация железа, мг/дм ³ , не более	1,5	
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ безводного спирта, не более	2,0	
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см ³ безводного спирта	от 50,0 до 270,0	Не нормируется

Примечания:

1. Для виноградной и фруктовой водок конкретного наименования в потребительской таре допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют $\pm 0,3\%$.

2. Для виноградной и фруктовой водок конкретного наименования в потребительской таре допустимые отклонения от массовой концентрации сахаров составляют $\pm 2,0$ г/дм³.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к Общему техническому регламенту
о безопасности алкогольной продукции

ПОКАЗАТЕЛИ

по биологической безопасности пивоваренной продукции и сырья

Таблица № 1

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ НОРМЫ
микроорганизмов в пивоваренной продукции**

Группа продуктов	КМАФАиМ КОЕ/см ³ не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускаются		
		БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	дрожжи и плесени
1	2	3	4	5
Пиво, пивные напитки: в кегах в бутылках		3,0	25	-
		10,0	25	-
Пиво, пивные напитки пастеризованные и обеспеложенные	500	10,0	25	40
Пиво, пивные напитки непастеризованные разливные	-	1,0	25	-

Ст. 91-92

— 270 —

№ 7 (767)

Таблица № 1.1

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ НОРМЫ
микроорганизмов в пивоваренном сырье**

Группа продуктов	КМАФАиМ КОЕ/g не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются		Примечания
		БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
Концентрат пивного сусла, солодовый экстракт, патока мальтозная, патока крахмальная	5×10^4	0,1	25	Дрожжи и плесени 100 КОЕ***/g, не более

КМАФАиМ — количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов;

БГКП — бактерии группы кишечных палочек;

КОЕ — количество колониеобразующих единиц.