

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности алкогольной продукции»
(ТР ЕАЭС 047/2018)

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

Таблица 1

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

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
1. Вино, игристое вино, напитки винные ароматизированные, вино фруктовое столовое, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 % об., сусло виноградное спиртованное (мистель)	микотоксины: охратоксин А	мг/кг	0,002
2. Столовое яблочное вино, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 % об., изготовленные с использованием яблочного сока, сидр, сидр фруктовый, медоваренная продукция, фруктовые сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы из яблок	микотоксины: патулин	мг/кг	0,05

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
3. Коньяк, бренди высокого качества, яблочный бренди, медовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
4. Винный дистиллят для бренди высокого качества, яблочный дистиллят для яблочного бренди	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
5. Дистиллят виноградного происхождения ректификованный	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	1,0
6. Ректификованный фруктовый дистиллят, дистиллят винный ректификованный, винный дистиллят, виноградный дистиллят, медовый дистиллят, бренди, крепкий виноградный напиток, виноградная водка, крепкий медовый напиток, медовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
7. Фруктовый дистиллят (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов), фруктовый бренди, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
8. Винодельческая продукция из косточковых фруктов: фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	3,0

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
1	2	3	4
9. Винодельческая продукция из косточковых фруктов: ректификованный фруктовый дистиллят, фруктовый дистиллят	синильная кислота	мг/дм ³ безводного этилового спирта	1 мг/% крепости в алкогольных напитках
10. Фруктовая водка, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	синильная кислота	мг/дм ³	35

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности слабоалкогольных напитков брожения

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ ^{**} /см ³ , не более	Объем (масса) продукта, см ³ (г), в котором не допускаются БГКП ^{***} (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ ^{**} /см ³ (г), не более
1	2	3	4

1. Нефильтрованные:

1) в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
2) разливные	не нормируется	1,0	не нормируется

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ**/см ³ , не более	Объем (масса) продукта, см ³ (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ**/см ³ (г), не более
1	2	3	4

2. Фильтрованные:

1) в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
2) разливные	не нормируется	1,0	не нормируется

3. Изготовленные с применением
обесплывающей фильтрации или
пастеризации

10	10,0	100
----	------	-----

* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

** КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Таблица 3

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

Категории продукции	Классификация по содержанию сахара, г/дм ³						
	сухое	полусухое	полусладкое	сладкое	экстра сухое	брют	экстра брют
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Вино, столовое вино, вино газированное, вино газированное жемчужное	не более 4,0	более 4,0 и менее 18,0	не менее 18,0 и менее 45,0	не менее 45,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
2. Вино фруктовое столовое	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 80,0	не менее 80,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
3. Вино игристое жемчужное, вино фруктовое игристое, вино фруктовое игристое жемчужное, вино фруктовое газированное, вино фруктовое газированное жемчужное	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	менее 15,0	обозначение не применяется
4. Вино игристое высокого качества, вино игристое виноградное шампанское	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	не менее 6,0 и менее 15,0	менее 6,0

Категории продукции	Классификация по содержанию сахара, г/дм ³						
	сухое	полусухое	полусладкое	сладкое	экстра сухое	брют	экстра брют
1	2	3	4	5	6	7	8
5. Вино ароматизированное	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и менее 90,0	не менее 90,0 и не более 130,0	более 130,0	менее 30,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется
6. Алкогольный напиток медовый, алкогольный напиток медовый газированный	не более 5,0	15 – 25	30 – 50	55 – 80	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
7. Алкогольный напиток медовый крепленый	обозначение не применяется	обозначение не применяется	30 – 90	100 – 160	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется
8. Сидр, пуаре	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и не более 80,0	обозначение не применяется	обозначение не применяется	обозначение не применяется

Таблица 4

**Нормативы физико-химических
показателей винодельческой продукции**

Группа винодельческой продукции	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту (г/дм ³)	Массовая концентрация лимонной кислоты (г/дм ³), не более	Массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм ³), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм ³), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более
1	2	3	4	5	6
1. Столовое вино	не менее 3,5	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	для белых и розовых вин – 1,1, для красных вин – 1,2	для сухих вин – 200, для полусухих, полусладких и сладких вин – 300
2. Винный напиток, винный напиток ароматизированный, винный напиток газированный, винный напиток газированный жемчужный	не менее 3,5	1,0	не нормируется	1,2	200
3. Вино игристое	5,0 – 8,0	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	1,2	200

Группа винодельческой продукции	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту (г/дм ³)	Массовая концентрация лимонной кислоты (г/дм ³), не более	Массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм ³), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм ³), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более
1	2	3	4	5	6
вино игристое жемчужное	5,0 – 8,0	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	для белых и розовых вин – 1,0, для красных вин – 1,2	200
4. Вино игристое виноградное шампанское	5,5 – 8,0	1,0	16	1,0	200
5. Вино ликерное	не менее 3,5	1,0	16,0*	1,2	200
6. Вино ароматизированное	не менее 3,5	не нормируется	12,0	1,2	200

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

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

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

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

Таблица 5

Физико-химические показатели фруктовых вин

Группа вин	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту (г/дм ³)	Массовая концентрация остаточного экстракта (г/дм ³), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм ³), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более
1	2	3	4	5
1. Вино фруктовое, вино фруктовое столовое	не менее 4	из клюквы, брусники – 6; из земляники, малины, сливы – 12; из вишни, голубики, ежевики, рябины – 15; из черноплодной рябины – 20; из яблок – 8; из абрикосов, гранатов – 7	1,2	250
2. Вино фруктовое крепленое	не менее 4	из клюквы, брусники – 6; из земляники, малины, сливы – 12; из вишни, голубики, ежевики, рябины – 15; из черноплодной рябины – 20; из яблок – 10 (8*); из абрикосов, гранатов – 7	1,2	200

*Показатель установлен для вина фруктового крепленого, произведенного на территории Республики Беларусь.

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

Таблица 6

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

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректификованный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7

1. Органолептические показатели:

1) прозрачность	прозрачный, без посторонних включений и осадка – для всех категорий дистиллятов
-----------------	---

2) цвет	от бесцветного до светло- соломенного	от соломенного до темно-коричневого	бесцветный	бесцветный	бесцветный
---------	---	--	------------	------------	------------

3) букет*, аромат	сложный, с выраженными винными и легкими цветочными тонами	сложный, с винными тонами, с тонами древесины дуба и оттенками от цветочно- плодово-ванильных до пряно- шоколадно- смолистых	сложный, с винно-плодовыми тонами	сложный, с винными тонами	сложный, с винными тонами
----------------------	--	---	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректификованный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7

4) вкус*	чистый, жгучий, с легким привкусом этилового спирта	от жгучего, дубового, этилового до полного, мягкого, гармоничного с пикантной горчинкой	чистый, жгучий, винно-плодовый	чистый, жгучий, винный	чистый, жгучий, винный
----------	---	---	--------------------------------	---------------------------	---------------------------

2. Физико-химические показатели:

1) объемная доля этилового спирта (%)	62 – 72,4	55 – 72,4	52 – 86	52 – 86	86 – 96
2) массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см ³ безводного спирта)	180 – 600	170 – 500	100 – 450	160 – 600	не более 50
3) массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см ³ безводного спирта)	3 – 50	5 – 50	не более 80	3 – 50	не более 10

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректифицированный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7
4) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир (мг/100 см ³ безводного спирта)	50 – 250	50 – 270	30 – 200		30 – 270	не более 50
5) массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	80	250	80	250	250	не более 20
6) массовая концентрация фурфурола (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	3	3	3		3	не нормируется
7) массовая концентрация меди (мг/дм ³), не более	8	8	не нормируется		не нормируется	не нормируется

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		винный дистиллят	винный ректификованный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7
8) массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1	1	1,5		1,5	не нормируется
9) массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более	45	40	45		45	не нормируется
10) массовая концентрация метилового спирта, (г/дм ³), не более	2	2	2		2	2

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

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

Наименование показателя	Норма
1. Органолептические показатели:	
1) внешний вид	прозрачный, без посторонних включений и осадка
2) цвет	от светло-золотистого до темно-янтарного с золотистым оттенком
3) вкус и букет	характерные для коньяка конкретного наименования, без постороннего привкуса и запаха
2. Физико-химические показатели:	
1) крепость (%), не менее	40
2) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³), не более	20
3) массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см ³ безводного спирта)	170 – 500
4) массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см ³ безводного спирта)	5 – 50
5) массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,5
6) массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	2

Наименование показателя	Норма
7) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт (мг/100 см ³ безводного спирта)	50 – 270
8) массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	200
9) массовая концентрация приведенного экстракта (г/дм ³), не менее*	
для коньяков со сроком выдержки:	
для 3-, 4- и 5-летнего	0,5
более 5 лет	0,6

* Требование вступает в силу по истечении 6 месяцев с даты вступления в силу решения Евразийской экономической комиссии о включении межгосударственного стандарта, содержащего правила и методы исследований (испытаний) и измерений по определению массовой концентрации приведенного экстракта для коньяков с разными сроками выдержки, в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

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

Наименование показателя	Норма
1. Органолептические показатели:	
1) внешний вид	прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений
2) цвет	от золотистого до темно-янтарного
3) вкус и букет	сложный с тонкими цветочно-фруктовыми тонами с шоколадно-ванильными оттенками и тонами выдержки в контакте с древесиной дуба
2. Физико-химические показатели:	
1) объемная доля этилового спирта, %	от 30,0 до 50,0
2) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³), не более	от 5,0 до 25,0
3) массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 20,0 до 220,0
4) массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 5,0 до 30,0
5) массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,0
6) массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	2

Наименование показателя	Норма
7) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 10,0 до 150,0
8) массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	150,0

- Примечания:
- Допустимые отклонения от установленных физико-химических показателей для конкретного наименования напитка должны быть не более:
 - ± 0,3 % по объемной доле этилового спирта;
 - ± 2,0 г/дм³ по массовой концентрации сахара.
 - Физико-химические показатели напитка конкретного наименования устанавливает изготовитель технологической инструкции и рецептуре на данный напиток.

Таблица 9

Показатели идентификации и характеристики фруктовых водок

Наименование показателя	Норма
1. Органолептические показатели:	
1) внешний вид	прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
2) цвет	от бесцветного до янтарного (или светло-соломенного)
3) вкус и аромат	чистый, жгучий, характерный для используемого сырья

Наименование показателя	Норма
2. Физико-химические показатели:	
1) крепость (%)	37,5 – 55
2) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³)	0 – 30
3) массовая концентрация летучих веществ (мг/дм ³ безводного спирта), не менее	2
4) массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,5
5) массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	3,5
6) массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир (мг/100 см ³ безводного спирта)	30 – 200

Таблица 10

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

Наименование
1. Увеличение естественного содержания сахара в винограде до его сбора с помощью виноградарских приемов
2. Выборка: отбор здоровых зрелых гроздей или отдельных ягод винограда, фруктов и отделение недозрелых, поврежденных или гнилых
3. Увеличение содержания сахара в собранном винограде увяливанием, криоэкстракцией с помощью отбора наиболее зрелых гроздей, частей грозди и ягод винограда

Наименование
4. Частичное обезвоживание фруктов в целях повышения их сахаристости
5. Концентрирование сусла виноградного или фруктового обратным осмосом
6. Частичное обезвоживание сусла виноградного или фруктового под вакуумом или при атмосферном давлении
7. Углекислотная мацерация: помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом резервуаре
8. Дробление: разрыв кожицы ягод винограда или фруктов и их дробление для извлечения сока
9. Частичное или полное отделение гребней от винограда до начала брожения
10. Настаивание виноградного или фруктового сусла на мезге
11. Стеkanie: отделение сока от мезги до прессования
12. Прессование
13. Осветление с использованием физических методов
14. Осветление с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:
1) альбумин и (или) лактальбумин
2) бентонит и глини-сорбенты
3) N-винилпирролидон с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается)
4) каолин
5) казеин и казеинат калия и натрия

Наименование

6) кизельгур

7) диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора

8) перлит

9) пищевой желатин

10) рыбный клей

11) растительные белки

12) танин

13) угли активные растительные

14) фитин

15) фосфорная кислота

16) ортофосфат натрия 3-замещенного

17) ферментный препарат бета-глюконаза

18) ферменты пектолитические, пектопротеолитические

19) цеолит (клиноптилолит)

15. Спиртовое брожение

16. Использование винных дрожжей

Наименование

17. Использование с целью ускорения роста дрожжей одного или нескольких из следующих технологических средств:

- 1) диаммонийфосфат или сульфат аммония
- 2) сульфит аммония или бисульфит аммония
- 3) дихлоргидрат тиамин

18. Использование препаратов из дрожжевых оболочек

19. Снятие с осадка

20. Выдержка (созревание)

21. Переливка

22. Доливка

23. Использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия. Максимальное содержание общего диоксида серы в продукте: в виноградных винах – 300 мг/дм³, в фруктовых винах и алкогольных напитках медовых – 200 мг/дм³, в остальных винодельческих продуктах, за исключением продуктов с объемной долей этилового спирта более 22,0 %, – 200 мг/дм³

24. Удаление диоксида серы с использованием физических методов

25. Аэрация или добавление кислорода

26. Термическая обработка

27. Центрифугирование и фильтрование с использованием или без использования инертной фильтрующей добавки при условии, что при ее использовании не остается остатков в обрабатываемом продукте

Наименование
28. Использование диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании с целью создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха
29. Использование диметилдикарбоната перед розливом винодельческих продуктов с объемной долей этилового спирта менее 15,0 %, содержащих сахар, для обеспечения их микробиологической стабильности
30. Обработка белых сусел и молодых белых вин в стадии сбраживания, белых вин, сусла виноградного, предназначенного для приготовления сусла виноградного концентрированного ректифицированного, древесным активированным углем
31. Использование сорбиновой кислоты или сорбата калия. Максимальное содержание сорбиновой кислоты в продукте – 200 мг/дм ³
32. Использование винной кислоты для подкисления с целью повышения кислотности вина не более чем на 2,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту
33. Использование для кислотопонижения одного или нескольких из следующих веществ:
1) нейтральный тартрат калия
2) бикарбонат калия
3) карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты
4) тартрат кальция или винная кислота
5) однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях
6) питьевая вода – для фруктовых вин

Наименование
34. Использование дрожжей рода <i>Schizosaccharomyces</i> для биологического кислотопонижения
35. Использование поливинилполипирролидона
36. Использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидона
37. Использование молочнокислых бактерий в виде винной суспензии
38. Добавление лизоцима
39. Использование ионообменных смол
40. Использование в сухих винах в количествах, не превышающих 5 %, свежих, доброкачественных и неразбавленных дрожжевых осадков, полученных при производстве сухих вин
41. Барботирование с использованием аргона или азота
42. Добавление диоксида углерода
43. Обработка уреазой для снижения содержания мочевины
44. Добавление L-аскорбиновой кислоты. Максимальное содержание аскорбиновой кислоты в продукте – 250 мг/дм ³
45. Добавление лимонной кислоты с целью стабилизации или подкисления. Максимальное содержание лимонной кислоты в вине – 1,0 г/дм ³
46. Обработка винодельческой продукции с целью стабилизации к помутнениям с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:
1) ферроцианид калия или фитат кальция. Остаточное содержание их в винодельческой продукции не допускается
2) метавинная кислота

Наименование
3) гуммиарабик
4) DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия с целью осаждения излишка кальция
5) битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок винного камня
6) электродиализ для виннокислой стабилизации
47. Использование сульфата меди для устранения дефекта вкуса или запаха. Максимальное содержание меди в продукте – 1,0 мг/дм ³
48. Добавление карамелизованного сахара с целью усиления цвета
49. Обогащение: увеличение не более чем на 4 % натуральной объемной доли этилового спирта в вине или в вине наливом за счет добавления суслу виноградного концентрированного или суслу виноградного концентрированного ректифицированного к свежему винограду или суслу виноградному до брожения или на стадии сбраживания либо за счет частичного концентрирования суслу виноградного с использованием обратного осмоса или частичного концентрирования вина путем вымораживания; для вина фруктового – повышение натуральной объемной доли этилового спирта за счет добавления сахаросодержащих веществ: для столового фруктового – не более чем на 10 %, для фруктового крепленого – не более чем на 5 %. Обогащение допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы по разрешению уполномоченного органа государства – члена Евразийского экономического союза
50. Спиртование: добавление ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята винного ректифицированного, или ректифицированного виноградного дистиллята, или ректифицированного фруктового дистиллята, или винного дистиллята, или фруктового дистиллята, или медового дистиллята в отдельности или в сочетании
51. Частичная дезалкоголизация вина: понижение объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 2 % путем вакуумного выпаривания или с использованием других физических методов
52. Блендинг (эгализация, ассамбляж): смешивание винодельческой продукции наливом одного и того же вида, имеющей некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления винодельческой продукции одного и того же вида, но однородной по составу

Наименование

53. Купажирование: смешивание одного вида или разных видов винодельческой продукции наливом, изготовленных из разных сортов винограда, или разных видов фруктов или меда, разного происхождения, одного года или разных лет урожая или смешивание сусел разных сортов винограда или разных видов фруктов или меда

54. Подслащивание

55. Ароматизация. При использовании вкусоароматических веществ и экстрактов из растительного сырья максимальный уровень биологически активных веществ в винодельческой продукции должен составлять: сафрولا и изосафрولا – 2 мг/кг в продукции с объемной долей этилового спирта не более 25 %, изготовленной с использованием растения иланг-иланг или камфорного дерева, и 15 мг/кг в продукции, изготовленной с использованием мускатного ореха; синильной кислоты 1 мг на каждый процент объемной доли этилового спирта в продукции, изготовленной с использованием миндаля, абрикоса, вишни и других плодов и листьев растений рода *Prunus*; туйона – 5 мг/кг в продукции с объемной долей этилового спирта не более 25 %, изготовленной с использованием пижмы, полыни, туи, тысячелистника, и 25 мг/кг в продукции, содержащей препараты на основе аптечного шалфея; бета-азарона – 1 мг/кг в продукции, изготовленной с использованием аира европейской и индийской разновидностей и (или) копытня европейского

56. Приготовление вина наливом (виноматериалов), или вина ликерного наливом, или вина фруктового крепленого наливом под дрожжевой пленкой

57. Формирование пенистых и игристых свойств вина игристого виноградного, вина игристого высокого качества, вина игристого жемчужного, вина фруктового игристого, вина фруктового игристого жемчужного при их изготовлении классическим методом, периодическим резервуарным методом или резервуарным методом в непрерывном потоке

58. Перегонка (дистилляция) вина наливом и (или) ректификация вина наливом, спиртованного дистиллятом винным, сброженного сусла медового, выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, сброженного изюма

59. Фракционная перегонка вина наливом с целью изготовления дистиллята винного для бренди высокого качества

60. Фракционная перегонка вина фруктового столового наливом с целью изготовления дистиллята фруктового

61. Фракционная перегонка вина яблочного наливом с целью изготовления дистиллята яблочного для яблочного бренди

Наименование
62. Использование древесины дуба в производстве винодельческой продукции для придания ей специфических органолептических свойств
63. Использование древесины соответствующих пород деревьев в производстве фруктовых водок для придания ей специфических органолептических свойств
64. Трансваза – технологический прием передавливания шампанизированного вина из бутылки в резервуар
65. Использование воды подготовленной (исправленной) на этапе купажирования винодельческой продукции, если это предусмотрено технологией производства
