



## ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ СОВЕТ

---

### Р Е Ш Е Н И Е

«    »                      20    г.                      №                      г.

#### **О внесении изменений в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018)**

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

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

2. Настоящее Решение вступает в силу с 1 июля 2024 года.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

От Республики  
Армения

От Республики  
Беларусь

От Республики  
Казахстан

От Кыргызской  
Республики

От Российской  
Федерации

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к Решению Совета  
Евразийской экономической комиссии  
от 20 г. №

**ИЗМЕНЕНИЯ,  
вносимые в технический регламент Евразийского экономического союза  
«О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018)**

1. В пункте 5:

1.1) в первом предложении абзаца второго слова ", изготовленная без использования или с использованием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции" исключить;

1.2) В абзаце четырнадцатом слова "пищевые ароматизаторы, иные полуфабрикаты" заменить словами "иные полуфабрикаты, пищевые ароматизаторы";

1.3) абзац пятнадцатый изложить в следующей редакции:

"этиловый спирт" - алкогольная продукция крепостью не менее 88 процентов, представляющая собой водный раствор этанола, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и/или крахмалосодержащего сырья или их смеси (за исключением фруктового) с последующей перегонкой и (или) брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также полученный из головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, поименованных в пункте 7 таблицы № 2 приложения № 2, и содержащий сопутствующие летучие примеси. Этиловый спирт подразделяется на этиловый спирт-сырец и ректифицированный этиловый спирт. Для производства этилового спирта используется пищевое сырье, указанное в перечне согласно приложению № 2;";

1.4) абзац семнадцатый изложить в следующей редакции:

"ректификованный этиловый спирт" - этиловый спирт крепостью не менее 96 процентов, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и/или крахмалосодержащего сырья или их смеси с последующей брагоректификацией

бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, поименованных в пункте 7 таблицы № 2 приложения № 2, и содержащий сопутствующие летучие примеси;"

1.5) категории спиртных напитков изложить в следующей редакции:

**"категории спиртных напитков:**

"водка" - спиртной напиток крепостью от 37,5 до 56 процентов, произведенный на основе ректифицированного этилового спирта и подготовленной (исправленной) воды с обработкой водно-спиртового раствора (сортировки) сорбентами с последующим фильтрованием, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, и представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким, присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом. Допускается в бутылку с водкой внесение пластинок сусального золота и/или серебра, и/или мелких изделий из золота и/или серебра различной конфигурации с массой не более 3 г, специально подготовленных колосьев и/или зерен различных злаковых культур;

"водка с защищенным наименованием места происхождения товара" - водка, представляющая собой бесцветный водно-спиртовой раствор крепостью от 37,5 до 56 процентов с мягким, присущим водке вкусом, получаемая путем смешивания ректифицированного этилового спирта из зернового сырья со специально подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем, без обработки или с обработкой сухим обезжиренным молоком, с последующим фильтрованием через кварцевый песок. Допускается использование ароматных спиртов и спиртованных настоев, получаемых из пряно-ароматического, фруктового и других видов растительного и пищевого сырья, экстрактов растительного сырья, эфирных масел, вкусоароматических натуральных веществ, пищевых добавок, комплексных пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

"особая водка" - водка крепостью от 37,5 до 45 процентов с подчеркнuto специфическим ароматом и (или вкусом, получаемым за счет внесения пищевых

ингредиентов, и (или) с добавлением ароматных спиртов и (или) других ароматических компонентов, изготовленная путем смешивания ректификованного этилового спирта с подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем и /или другими сорбентами и последующим фильтрованием. Допускается в бутылку с особой водкой внесение пластинок сусального золота и/или серебра, и/или мелких изделий из золота и/или серебра различной конфигурации с массой не более 3 г, специально подготовленного растительного сырья;

"джин" - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом и ароматом можжевельника, полученный путем ароматизации водно-спиртового раствора плодами можжевельника с добавлением или без добавления натуральных вкусоароматических веществ, с добавлением или без добавления сахара, красителей и других пищевых добавок. Допускается содержание сахара не более 70 г/л;

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

"сухой джин" - дистиллированный джин с содержанием сахара не более 0,1 г/л, аромат которого получен исключительно путем повторной дистилляции этилового спирта традиционным способом при наличии всех используемых натуральных растительных материалов (сырья), а также из водно-спиртового раствора, полученного путем ароматизации преимущественно плодами можжевельника (дистиллята джина) крепостью не менее 70 процентов без добавления красителей;

"виски" - спиртной напиток крепостью не менее 40 процентов со специфическим ароматом и вкусом, изготовленный одно- или многократной перегонкой сброженного сусла из зерна злаковых культур и (или) приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 процента в деревянных бочках вместимостью не более 700 л в течение не менее 3 лет с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды, без добавления или с добавлением сахарного колера;

"виски национальный\*" – спиртной напиток крепостью не менее 40 процентов со специфическим ароматом и вкусом, изготавливаемый из дистиллятов, получаемых одно- или многократной дистилляцией и/или брагоректификацией сброженного сусла из зерна злаковых культур и /или приготовленного из него солода, имеющих вкус и аромат исходного сырья, выдержанных в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм<sup>3</sup> или в резервуарах (эмалированные или из нержавеющей стали) в контакте с древесиной дуба из расчета не менее 300 см<sup>2</sup> площади поверхности древесины дуба на 1 дал дистиллятов в течение не менее 6 месяцев с обработкой или без обработки активным углем, с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды, сахарного колера;

\*термин "виски национальный" используется в течение 5 лет со дня вступления в силу технического регламента;

"ликероводочные изделия" - спиртные напитки крепостью от 7 до 60 процентов с содержанием сахара не более 600 г/л, представляющие собой смесь ректифицированного этилового спирта, подготовленной (исправленной) воды, различных спиртованных соков и (или) морсов, настоев и (или) ароматных спиртов, получаемых путем переработки фруктового (плодово-ягодного) и ароматического растительного сырья, с добавлением или без добавления дистиллятов, сахарного сиропа, эфирных масел, лимонной кислоты и других пищевых компонентов (в том числе диоксида углерода), винодельческой продукции, спиртных напитков, и приготовленные путем купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрования купажа. Допускается

наличие в бутылках с ликероводочными изделиями отдельных частей растений, плодов и ягод, предусмотренных рецептурой. При изготовлении ликеров допускается добавление пищевых продуктов животного происхождения (в том числе молока, сливок, яиц).

В производстве водок, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, особых водок и ликероводочных изделий запрещается использование ректификованного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного производства;

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

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

"бальзам" - ликероводочное изделие крепостью не менее 20 процентов с содержанием общего экстракта (сухих веществ) не менее 50 г/дм<sup>3</sup> от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленное из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения, сахарный колер;

"ликер" - ликероводочное изделие крепостью не менее 15 процентов, изготовленное из ректификованного этилового спирта с добавлением или без добавления дистиллятов и/или спиртных напитков, с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции, вина), вкусоароматических веществ, с содержанием сахара не менее 70 г/л для вишневого ликера, изготовленного из вишневого дистиллята, или не менее 80 г/л для ликера из горечавки или подобных растений, которые являются единственным ароматическим сырьем, а также не менее 100 г/л для других ликеров. Для фруктовых ликеров из черной смородины, вишни, малины, ежевики, черники, цитрусовых, шелковицы, арктической ежевики, морошки, голубики,

брусники, облепихи, ананаса, а также для растительных ликеров из мяты, горечавки, аниса, альпийской полыни, язвенника, лекарственных трав допускается использовать вещества вкусоароматические натуральные, полученные соответственно из черной смородины, вишни, малины, ежевики, черники, цитрусовых, шелковицы, арктической ежевики, морошки, голубики, брусники, облепихи, ананаса, мяты, горечавки, аниса, альпийской полыни, язвенника, лекарственных трав;

"ликер крепкий" - ликер крепостью не менее 35 процентов с содержанием сахара более 100 г/л;

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

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

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

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

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

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

сырья, настоев эфиромасличного сырья и вкусоароматических веществ;

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

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

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

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

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

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

"ликерный напиток" - спиртной напиток, изготовленный из дистиллятов или спиртных напитков крепостью от 15 до 60 процентов с содержанием сахара более 100 г/л, произведенный с добавлением сахаросодержащих продуктов, пищевых продуктов, продуктов переработки пищевой продукции, и (или) вкусоароматических веществ, пищевых добавок;

"напиток спиртной на основе рома" – спиртной напиток, крепостью не менее 30 процентов, с содержанием сахара не более 100 г/л, представляющий собой смесь выдержанных и/или невыдержанных ромовых дистиллятов и/или рома, воды подготовленной (исправленной), с добавлением или без добавления сахара или других сахаросодержащих продуктов, с добавлением или без добавления ароматизаторов, пищевых добавок, красителей и других пищевых компонентов. Наименование может быть дополнено словом «пряный» в случае, если при производстве напитка спиртного на основе рома использовались специи



и (или) пряности;

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

"спиртной напиток на основе зерновых дистиллятов" - спиртной напиток крепостью от 35 до 60 процентов с содержанием сахара не более 100 г/л, изготовленный из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов, без добавления ректификованного этилового спирта, без добавления или с добавлением сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, подготовленной (исправленной) воды, с добавлением или без добавления полуфабрикатов ликероводочного производства, изготовленных на основе зерновых дистиллятов (спиртованных настоев, морсов);

"спиртной напиток газированный" - ликероводочное изделие крепостью от 7 до 12 процентов, с массовой концентрацией сахара не более 100 г/л, приготовленное из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних ингредиентов и насыщенное двуокисью углерода до массовой доли 0,3 процента и более;

"спиртной напиток негазированный" - ликероводочное изделие крепостью от 7 до 12 процентов, с массовой концентрацией сахара не более 100 г/л, приготовленное из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних ингредиентов без насыщения двуокисью углерода;";

1.6) абзацы сорок восьмой-сорок девятый считать абзацами пятьдесят четвертым-пятьдесят пятым;

1.7) абзац пятидесятый считать абзацем пятьдесят шестым и дополнить его предложением вторым следующего содержания: "Слабоалкогольные напитки

брожения, за исключением медовухи, с насыщением диоксида углерода могут быть: газированные, газированные жемчужные, игристые, игристые жемчужные. Давление диоксида углерода в потребительской упаковке для слабоалкогольных напитков брожения конкретного наименования указано в таблице 5а приложения № 3";

1.8) абзац пятьдесят первый считать абзацем пятьдесят седьмым;

1.9) абзац пятьдесят второй считать абзацем пятьдесят восьмым и изложить в следующей редакции:

"пуаре" - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный не менее чем на 85 процентов из сброженного грушевого сусла и (или) сброженного восстановленного грушевого сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, пищевых добавок, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода. Допускается использовать до 15 процентов яблочного сусла.";

1.10) дополнить новым абзацем пятьдесят девятым следующего содержания:

"пуаре традиционный" - пуаре, произведенный в результате спиртового брожения свежего грушевого сусла, изготовленного из груш, без насыщения или с искусственным насыщением диоксидом углерода или насыщением диоксидом углерода в результате брожения. Разрешается добавление сахара только для проведения вторичного брожения при изготовлении пуаре традиционного игристого;"

1.11) абзацы пятьдесят третий-пятьдесят шестой считать абзацами шестидесятым-шестьдесят третьим и изложить их в следующей редакции:

"сидр" - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный не менее чем на 85 процентов из сброженного яблочного сусла и (или) сброженного восстановленного яблочного сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, пищевых добавок, с использованием дрожжей, без добавления этилового спирта, без добавления ароматизаторов (за исключением сидров ароматизированных), без насыщения или

с насыщением диоксидом углерода. Допускается использовать до 15 процентов грушевого сусла;

"сидр ароматизированный" - сидр, изготовленный с добавлением ароматизаторов, изготовленных из натуральных вкусоароматических веществ;

"сидр фруктовый" - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, пищевых добавок, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате вторичного брожения. Содержание сброженного свежего или восстановленного яблочного сусла (восстановленного сока) в фруктовом сусле должно быть не менее 70 процентов

"сидр фруктовый ароматизированный" - сидр фруктовый, изготовленный с добавлением ароматизаторов, изготовленных из натуральных вкусоароматических веществ";

1.12) дополнить новыми абзацами шестьдесят четвертым-шестьдесят шестым следующего содержания:

"сидр традиционный" – сидр, произведенный в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла, изготовленного из яблок, без насыщения или с искусственным насыщением диоксидом углерода или насыщением диоксидом углерода в результате вторичного брожения. Разрешается добавление сахара только для проведения вторичного брожения при изготовлении сидра традиционного игристого;

"сидр фруктовый традиционный" - сидр фруктовый, изготовленный из сброженного свежего яблочного сусла, с добавлением по окончании брожения фруктового сусла, без насыщения или с искусственным насыщением диоксидом углерода или с насыщением диоксида углерода в результате брожения. Разрешается добавление сахара только для проведения вторичного брожения при изготовлении сидра фруктового;

"напиток сидровый" - слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный с использованием не менее чем 40 процентов сброженного яблочного сусла и (или) сброженного восстановленного яблочного сока, произведенного с добавлением или без добавления сусла фруктового и (или) фруктового сока, и (или) растительного сырья, продуктов их переработки, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, ароматизаторов, пищевых добавок, с использованием дрожжей, подготовленной воды, без добавления этилового спирта, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода;"

1.13) абзацы пятьдесят седьмой-сто двадцать второй считать абзацами шестьдесят седьмым-сто тридцать вторым;

1.14) абзац сто двадцать третий считать абзацем сто тридцать третьим и изложить в следующей редакции:

"дистиллят виски (дистиллят зерновой выдержанный)" - дистиллят, полученный путем одно- или многократной перегонки (дистилляции) и/или брагоректификации сброженного сусла из зерна злаковых культур и (или) приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята с объемной долей этилового спирта не более 94,8 процента в деревянной бочке вместимостью не более 700 л не менее 3 лет;"

1.15) дополнить новым абзацем сто тридцать четвертым следующего содержания:

"дистиллят виски национального" - дистиллят, полученный путем одно- или многократной перегонки (дистилляции) и/или брагоректификации сброженного сусла из зерна злаковых культур и (или) приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята с объемной долей этилового спирта не более 94,8 процента в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм<sup>3</sup> или в резервуарах (эмалированные или из нержавеющей стали) в контакте с древесиной дуба из расчета не менее 300 см<sup>2</sup> площади поверхности древесины дуба на 1 дал дистиллятов в течение не менее 6 месяцев";

1.16) абзац сто двадцать четвертый считать абзацем сто тридцать пятым и изложить его в следующей редакции:

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

1.17) абзац сто двадцать пятый считать абзацем сто тридцать шестым;

1.18) абзац сто двадцать шестой считать абзацем сто тридцать седьмым и изложить его в следующей редакции:

"дистиллят ромовый" - дистиллят с объемной долей этилового спирта не более 96 процентов, изготовленный путем перегонки сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника. Дистиллят ромовый может быть без выдержки в дубовой бочке (невыдержанный) или с выдержкой в дубовой бочке (выдержанный);"

1.19) абзацы сто двадцать седьмой-сто сорок седьмой считать абзацами сто тридцать восьмым-сто пятьдесят девятым;

1.20) абзац сто сорок восьмой считать абзацем сто шестидесятым и изложить его в следующей редакции:

"спиртованный морс" - спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 24 процентов (не менее 11 процентов - для морса из клюквы), изготовленная путем экстрагирования растворимых веществ из свежего и/или быстрозамороженного и/или сушеного плодово-ягодного сырья водно-спиртовым раствором или зерновым дистиллятом (для изготовления спиртного напитка на основе зерновых дистиллятов) крепостью от 24 и до 60 процентов;"

1.21) абзац сто сорок девятый считать абзацем сто шестьдесят первым и изложить его в следующей редакции:

"спиртованные настои" - спиртосодержащая пищевая продукция, изготовленная из свежего или сушеного пряноароматического и (или) неароматического сырья растительного или животного происхождения путем

экстрагирования растворимых веществ водно-спиртовым раствором или зерновым дистиллятом (для изготовления спиртного напитка на основе зерновых дистиллятов) крепостью от 40 до 90 процентов;"

1.22) абзацы сто пятидесятый-сто пятьдесят девятый считать абзацами сто шестьдесят вторым-сто семьдесят первым;

1.23) абзацы сто шестидесятый-сто шестьдесят первый считать абзацами сто семьдесят вторым-сто семьдесят третьим и изложить их в следующей редакции:

"вода подготовленная (исправленная)" - вода с уровнем содержания минеральных и органических веществ, установленным в таблице 6 приложения № 2 к настоящему техническому регламенту, подвергнутая умягчению, и/или деминерализации, и/или дезодорации, и/или обессоливанию, и/или обезжелезиванию, и/или фильтрованию питьевой воды и подготовке другими способами. Допускается одновременное использование разных способов подготовки воды;

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

1.24) абзацы сто шестьдесят второй-сто шестьдесят пятый считать абзацами сто семьдесят четвертым-сто семьдесят седьмым;

1.25) абзац сто шестьдесят шестой считать абзацем сто семьдесят восьмым и изложить его в следующей редакции:

"дрожжи пивные" - дрожжи, применяемые для сбраживания пивного сусла, относящиеся к семейству *Saccharomycetaceae*;

1.26) абзацы сто шестьдесят седьмой-сто семьдесят первый считать абзацами сто семьдесят девятым-сто восемьдесят третьим;

1.27) дополнить новым абзацем сто восемьдесят четвертым следующего содержания:

"исправимый брак" - брак (продукт), образующийся в процессе производства алкогольной продукции, пригодный по показателям безопасности и органолептическим показателям для повторной переработки и использования для изготовления алкогольной продукции;

1.28) абзацы сто семьдесят второй-сто семьдесят третий считать абзацами сто восемьдесят пятым-сто восемьдесят шестым;

1.29) абзац сто семьдесят четвертый считать абзацем сто восемьдесят седьмым и изложить его в следующей редакции:

"концентрат пивного сусла" - продукция, изготовленная путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) пивного сусла, предназначенная для производства пивоваренной продукции в качестве сахаросодержащего сырья;

1.30) абзацы сто семьдесят пятый-сто восемьдесят восьмой считать абзацами сто восемьдесят восьмым-двести первым;

1.31) абзац сто восемьдесят девятый считать абзацем двести вторым и изложить его в следующей редакции:

"натуральная объемная доля этилового спирта" - общая объемная доля этилового спирта в продукте до введения в продукт добавок экзогенного характера;

1.32) дополнить новым абзацем двести третьим следующего содержания:

"неисправимый брак" - брак (продукт) образующийся в процессе производства алкогольной продукции, непригодный для повторной переработки и использования для изготовления алкогольной продукции;

1.33) абзацы сто девяностый-сто девяносто пятый считать абзацами двести четвертым-двести девятым;

1.34) абзац сто девяносто шестой считать абзацем двести десятым и изложить его в следующей редакции:

"производственная партия алкогольной продукции" - определенное количество или объем одной даты розлива и (или) одного тиража и (или) купажа

и (или) резервуара алкогольной продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость алкогольной продукции;

1.35) абзацы сто девяносто седьмой-сто девяносто девятый считать абзацами двести одиннадцатым-двести тринадцатым;

1.36) абзац двухсотый считать абзацем двести четырнадцатым и изложить его в следующей редакции:

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

1.37) абзацы двести первый-двести третий считать абзацами двести пятнадцатым-двести семнадцатым;

1.38) абзац двести четвертый считать абзацем двести восемнадцатым и изложить его в следующей редакции:

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

1.39) абзацы двести пятый-двести двенадцатый считать абзацами двести девятнадцатым-двести двадцать шестым;

1.40) дополнить новым абзацем двести двадцать седьмым следующего содержания:



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

1.41) абзацы двести тринадцатый-двести пятнадцатый считать абзацами двести двадцать седьмым-двести двадцать девятым;

1.42) абзацы двести шестнадцатый-двести семнадцатый считать абзацами двести тридцатым-двести тридцать первым и изложить в следующей редакции:

"солод" - продукция, изготовленная из зерна путем его замачивания, проращивания (для спиртового и пивоваренного производства) и сушки/обжарки (для пивоваренного производства) и иных технологических приемов;

"солодовый экстракт" - продукция, произведенная путем экстрагирования (извлечения) экстрактивных веществ из пивоваренного солода и (или) специального пивоваренного солода и концентрирования раствора экстрактивных веществ, предназначенная для производства пивоваренной продукции в качестве сахаросодержащего сырья;

1.43) абзацы двести восемнадцатый-двести тридцать первый считать абзацами двести тридцать вторым-двести сорок пятым;

1.44) дополнить новым абзацем двести сорок шестым следующего содержания:

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

1.45) абзацы двести тридцать второй-двести тридцать четвертый считать абзацами двести сорок седьмым-двести сорок девятым.

2. Абзац второй пункта 14 дополнить словами "при соблюдении условий хранения".

3. Пункт 16 изложить в следующей редакции:

"16. Допускается наличие в алкогольной продукции ароматизаторов пищевых (ароматизаторов), вкусоароматических веществ, препаратов, пищевых

добавок и комплексных пищевых добавок, определенных техническим регламентом Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).

Для производства спиртных напитков допускается использование ванилина.

Для производства сидров, сидров фруктовых и пуаре допускается использование пищевых добавок, предусмотренных таблицей 11 приложения № 3 к настоящему техническому регламенту.

Для пивоваренной продукции допускается использование пищевых добавок, предусмотренных таблицей 8 приложения № 4 к настоящему техническому регламенту.";

4. В пункте 27 слова "При повреждении" заменить словами "При нарушении герметичности".

5. В пункте 31:

1) подпункт "а" дополнить абзацем следующего содержания:

"Допускается наименование виски дополнять прилагательным, производным от государства происхождения виски (например, российский виски, белорусский виски, казахский виски и др.) при условии, что рецептура, сырье и все стадии производства виски, включая розлив, производятся на территории указанного государства-члена, являющегося производителем продукта.";

2) подпункт "в" дополнить предложением следующего содержания:

"Допустимое отклонение объемной доли этилового спирта для пива конкретного наименования от указанного значения на этикетке составляет  $\pm 0,5\%$ .";

3) подпункта "д" изложить в следующей редакции:

"д) массовая концентрация сахаров (сахар) ( $\text{г/дм}^3$ ,  $\text{г/л}$ ,  $\text{г/100 см}^3$ ).

Допускается не указывать массовую концентрацию сахаров для водок, особых водок, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, настоек горьких и бальзамов, винодельческой продукции, которая классифицирована по массовой концентрации сахаров (экстра брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое), винодельческой продукции с объемной долей

этилового спирта более 36 процентов и для другой алкогольной продукции, если сахар не предусмотрен рецептурой. Для бальзамов указывается массовая концентрация общего экстракта. Для пивоваренной продукции и медовух указание массовой концентрации сахаров не требуется;"

4) подпункт "е" дополнить абзацем следующего содержания:

"е) Допускается маркировка алкогольной продукции, произведенной без использования ароматизаторов, дополнительной справочной информацией в виде изображения либо текстового описания других пищевых продуктов, вкус и (или) аромат которых имитируются компонентами, входящими в состав алкогольной продукции, нанесенной в целях описания вкусовых и ароматических (органолептических) свойств продукции и предоставления потребителю дополнительной информации о свойствах алкогольной продукции;"

5) в подпункте "к" слова "срок выдержки дистиллятов" заменить словами "минимальный срок выдержки дистиллятов;"

6) в подпункте "л" слова "для пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков)," заменить словами "для пивоваренной продукции";

7) абзац первый подпункта "о" изложить в следующей редакции:

"о) контрастная предупредительная надпись, которая наносится прописными буквами легкочитаемым шрифтом высотой не менее 3 мм на контрэтикетку или этикетку или потребительскую упаковку;"

8) дополнить новым подпунктом "у" следующего содержания:

"у) указание на факт использования ароматизаторов, не являющихся натуральными в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012) путем нанесения надписи: "При производстве продукции были использованы пищевые ароматизаторы, не являющиеся натуральными";"

6. В абзаце первом пункта 38 слова "подпунктами "а", "м" - "о" пункта 31" заменить словами "подпунктами "а", "м" - "о", "у" пункта 31".

7. В пункте 48:

1) подпункт "б" изложить в следующей редакции:

"б) производит идентификацию алкогольной продукции в соответствии с разделом IV настоящего технического регламента и отбор образцов для проведения исследований (испытаний) и измерений в аккредитованной испытательной лаборатории (центре)";

2) подпункт "г" изложить в следующей редакции:

"г) обеспечивает проведение исследований (испытаний) и измерений образца (образцов) алкогольной продукции на соответствие требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется";

3) в абзаце третьем подпункта "з" слова ", проведенного органом по сертификации или испытательной лабораторией (центром)" исключить";

8. В пункте 49:

1) в абзаце первом слова "при обращении" заменить словами "по поручению";

2) подпункт "а" изложить в следующей редакции:

"а) проводит идентификацию и отбор образцов (проб) алкогольной продукции в соответствии с разделом IV настоящего технического регламента";

9. Пункт 51 изложить в следующей редакции:

"51. Для регистрации декларации о соответствии заявитель представляет документы, предусмотренные пунктами 4 и 5 Порядка регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза, а также акт отбора образцов алкогольной продукции и протокол (протоколы) исследований (испытаний) и измерений, проведенных в испытательной лаборатории (центре) при условии, что с момента оформления протокола (протоколов) прошло не более одного года.";

10. Пункт 52 изложить в следующей редакции:

"52. Срок действия декларации о соответствии алкогольной продукции, выпускаемой серийно, составляет:

по схеме 3д, 6д - не более 5 лет.

Срок действия декларации о соответствии для партии алкогольной продукции устанавливается заявителем, но не может превышать срок годности алкогольной продукции.

Допускается не устанавливать срок действия декларации о соответствии для партии алкогольной продукции в случае, если срок годности алкогольной продукции не ограничен изготовителем."

11. Дополнить разделом XII следующего содержания:

"XII. Ограничение производства, реализации и обращения алкогольной продукции

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

15. В Приложении № 1:

1) в наименовании слова "(ТР ЕАЭС 0 /20 )" заменить словами "(ТР ЕАЭС 047/2018)";

2) пункт 1 дополнить словами ", шоколад и изделия из него.";

3) в пункте 7 слова "Пиво и пивные напитки" заменить словами "Пивоваренная продукция".

16. В Приложении № 2:

1) в таблице № 1:

1.1) в столбце четвертом пункта 2 "Спиртные напитки и слабоалкогольные напитки" в показателе "метиловый спирт" цифру "0,05" заменить цифрой "0,05\*";

1.2) дополнить примечанием:

"\*Для спиртных напитков (текилы и мескаля), производимых в регионах Мексики и обладающих правовой охраной в качестве защищенного наименования места происхождения товара (защищенного наименования места происхождения), признаваемых таковыми в соответствии с законодательством государств-членов,

допускается объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт от 0,03% до 0,3%";

1.3) в пункте 4 "Спиртованные соки, спиртованные морсы":

в столбце первом слова "Спиртованные соки, спиртованные морсы" заменить словами "Спиртованные соки, спиртованные морсы\*";

дополнить примечанием следующего содержания:

"\*Нормируется в отношении продукции, предназначенной для реализации";

в столбце третьем для показателя "масс. концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту" слова "мг/дм<sup>3</sup>" заменить словами "г/дм<sup>3</sup>";

1.4) в столбце первом пункта 5 слова "Спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты" заменить словами "Спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты\*";

дополнить примечанием следующего содержания:

"\*Нормируется в отношении продукции, предназначенной для реализации";

2) в таблице № 2:

2.1) пункт 7 слово изложить в следующей редакции:

"7. Продукты переработки, образующиеся при производстве спирта этилового, из пищевого сырья, перечисленного в пунктах 1 - 6 настоящей таблицы, и/или побочные продукты (отходы), образующиеся при производстве этилового спирта и/или дистиллятов зерновых, и/или продукты переработки, и/или исправимый или неисправимый брак, образующиеся при производстве спиртных напитков, за исключением спиртных напитков из виноградного, фруктового, медового сырья";

2.2) пункте 8 изложить в следующей редакции:

"8. Спирт-сырец, головная фракция этилового спирта, изготовленные из пищевого сырья, перечисленного в пунктах 1 - 6 настоящей таблицы\*";

3) в таблице № 3:

3.1) дополнить строками следующего содержания:

"

8) массовая концентрация сухого остатка в пересчете на безводный спирт (мг/дм <sup>3</sup> ), не более**	15
9) массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот (мг/дм <sup>3</sup> ), не более**	1,0

";

3.2) дополнить примечанием следующего содержания:

"\*\*для этилового спирта Базис";

4) в таблице № 4:

4.1) в наименовании после слов "для производства" дополнить словом "водок,";

4.2) в пункте 2 "Физико-химические показатели:"

подпункты 8 и 9 исключить;

подпункт 10 считать подпунктом 8;

5) таблицу № 6 изложить в следующей редакции:

"Таблица 6

Показатели подготовленной (исправленной) воды, используемой для  
изготовления  
алкогольной продукции

Параметр	Единица измерения	Нормативные значения для производства								
		водок и особых водок<*****>						ликероводочных изделий, коньяка	пивоваренной продукции	слабоалкогольных напитков
Жесткость общая	град. ж	0 - 0,20	0,21 - 0,40	0,41 - 0,60	0,61 - 0,80	0,81 - 1,00	1,01 - 1,20	не более 0,36	не более 4 не более 7,0 <*> не более 7,0 <*****>	не более 0,7 не более 7,0 <*>
1. Общая щелочность	ммоль/дм <sup>3</sup>	не более 2,0 не более 4,0 <*>	не более 1,5	не более 1,0	не более 0,6	не более 0,4	не более 0,2	не более 4,0	не более 2,0 не более 5,0 <*****>	не более 1,0
2. Окисляемость перманганатная, не более	мг О <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>	6,0	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0	5,0 (вода питьевая централизованного)	2,0	2,0

								водоснабжения); 7,0 (вода питьевая нецентрализованного водоснабжения)		
3. Сухой остаток, не более	мг/дм <sup>3</sup>	250,0	225,0	200,0	150,0	125,0	100,0	550	не нормируется	500
4. Водородный показатель, менее	ед. рН	7,0 7,8 <*> 7,8 <***>	7,0 7,8 <***>	7,0 7,8 <***>	6,5 7,8 <***>	6,5 7,8 <***>	6,5 7,8 <***>	7,0 7,8 <*> 7,8 <***>	7,0 8,0 <*> 8,0 <*****>	7,0
5. Массовая концентрация ионов, не более:	мг ----- дм <sup>3</sup>									
1) кальций		2,7	5,0	8,0	10,6	13,3	16,0	5,0	не нормируется	5,2
2) магний		0,8	1,6	2,4	3,2	4,0	4,8	1,6	не нормируется	5,2
3) железо		0,15	0,12	0,10	0,06	0,04	0,02	0,12	0,30	0,10
4) натрий/калий		100	80	60	40	20	10	100	не нормируется	не нормируется
5) марганец		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	0,10	0,10
6) алюминий		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	не нормируется	0,10
7) медь		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	2,0	1,0





20 °С и при нагревании до температуры 60 °С										
8. Вкус и привкус при температуре 20 °С	балл	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9. Цветность, не более	град.	2	2	2	2	2	2	5	не нормируется	10
10. Оптическая плотность при $\lambda$ -400 нм и S-50 мм, не более	ед. опт. плот	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,005	не нормируется	1,0

5.1) дополнить примечанием следующего содержания:

"\*\*\*\*\* для водок, при производстве которых используется в качестве адсорбента сухое молоко, устанавливается параметр "Жесткость общая" в размере 1,5-6,0 град.ж и "Щелочность" в размере не более 6,5 ммоль/дм<sup>3</sup>. Остальные параметры показателей воды устанавливаются в документах изготовителя";

б) в таблице № 7:

6.1) в разделе I:

в столбце втором пункта 1 слова "прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата" заменить словами "водка: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата; особая водка: прозрачная бесцветная

жидкость без посторонних включений и осадка, с подчеркнута специфическим ароматом и/или вкусом";

во втором столбце подпункта 1 пункта 2 значение показателя изложить в следующей редакции:

"от 37,5 до 56 (для особых водок от 37,5 до 45) <\*>";

6.2) изложить примечание в следующей редакции:

"<\*> Допускается отклонение по крепости:  $\pm 0,2$  - для отдельной бутылки,  $\pm 0,1$  - для 20 бутылок.

<\*> Значение показателя, указанного в скобках, устанавливается для алкогольной продукции (водок и особых водок), произведенной и (или) реализуемой на территории Республики Беларусь."

7) дополнить новой таблицей № 7а следующего содержания:

"Таблица № 7а

#### Показатели идентификации виски национального

Наименование показателя	Значение
Крепость, не менее %	40,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, не менее, г/дм <sup>3</sup>	0,5
Массовая концентрация дубильных веществ, не менее, г/дм <sup>3</sup> <*>	0,3
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05
Массовая концентрацию железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,0
<*>Показатель используется для идентификации после принятия стандартов с методиками определения массовой концентрации дубильных веществ в виски	

";

8) дополнить новой таблицей № 8 следующего содержания:

"Таблица № 8

Показатели зерновых, висковых и ромовых дистиллятов, используемых для производства спиртных напитков

Наименование показателя	Значение показателя	
	Невыдержанные	Выдержанные
<b>1. Органолептические характеристики</b>		
1) Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений	
2) Цвет	От бесцветного до соломенного	От соломенного до темно-янтарного
3) Аромат и вкус	Характерные для дистиллята конкретного наименования, произведенного из соответствующего сырья, без постороннего привкуса и аромата	Характерные для дистиллята конкретного наименования, произведенного из соответствующего сырья, без постороннего привкуса и аромата, с тонами выдержки в контакте с древесиной
<b>2. Физико-химические показатели:</b>		
1) Крепость, % об., не более		
- зерновые и висковые дистилляты;	94,8	
- ромовые дистилляты.	96,0	
2) Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup>		
- зерновые и висковые дистилляты;	500-6000	
- ромовые дистилляты.	100-4000	
3) Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup>		
- зерновые и висковые дистилляты;	10,0-350,0	
- ромовые дистилляты.	5,0-350,0	
Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup>	10-1500	
5) Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт, мг/дм <sup>3</sup> , не более	30,0	
-зерновые невыдержанные	Не регламентируется	
- ромовые, зерновые выдержанные, висковые дистилляты.		
6) Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более		
-зерновые и висковые дистилляты	-	1,0
- ромовые дистилляты.	-	-
7) Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,05	

";

## 17. Приложение № 3:

1) дополнить новой таблицей № 5а следующего содержания:

"Таблица № 5а

## Идентификационные показатели некоторых напитков брожения&lt;\*&gt;

Требования	Сидры	Сидры традиционные, сидры фруктовые традиционные, пуаре, пуаре традиционные,				Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные
Массовая концентрация D-яблочной кислоты	НЕ ДОПУСКАЕТСЯ					
Массовая концентрация золы, не менее	1,0 г/дм <sup>3</sup>					
Массовая концентрация глицерина, не менее	1,0 г/дм <sup>3</sup>					
Массовая концентрации компонентов ароматизаторов:						
пропиленгликоль мг/дм <sup>3</sup> , не более	НЕ УСТАНОВЛЕНО				50,0 (для сидров фруктовых)	
бензиловый спирт мг/дм <sup>3</sup> , не более					20,0 (для сидров фруктовых)	
триацетин					НЕ ДОПУСКАЕТСЯ	
Отношения изотопов кислорода <sup>18</sup> O/ <sup>16</sup> O водной компоненты, промилле	Сидры, приготовленные из восстановленного яблочного сока: $\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMOW2}} < \text{минус } 5,5$  Сидры, приготовленные	$\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMOW2}} > \text{минус } 5,5$	Пуаре, приготовленные из восстановленного грушевого сока $\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMOW2}} < \text{минус } 5,5$  приготовленные из свежего грушевого сока $\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMOW2}} > \text{M}$	$\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMOW2}} > \text{минус } 5,5$	Сидры фруктовые неароматизированные, приготовленные из восстановленного яблочного сока: $\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMOW2}} < \text{минус } 5,5$  Сидры фруктовые неароматизированные, приготовленные из свежего яблочного сока: $\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMOW2}} > \text{минус}$	

	из свежего яблочного сока: $\delta^{18}\text{O}_{\text{VSMO}}$ w2>мину с 5,5			инус 5,5		5,5
--	--	--	--	----------	--	-----

<\*> При декларировании соответствия алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента наличие протокола испытания в отношении компонентов ароматизаторов не требуется.";

2) дополнить новой таблицей № 11 в следующей редакции:

"Таблица 11

Пищевые добавки, допустимые к использованию при производстве сидров, сидров фруктовых и пуаре<\*>

Диметилдикарбонат (E242)	250 мг/л для обработки, остатки не допускаются
Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту	300 мг/кг
Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221 - по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы	200 мг/кг
Сахарный колер (E150 a, b, c, d)	согласно ТД
Пропиленгликольальгинат (E405)	100 мг/л

<\*>Технологические вспомогательные средства, разрешенные для применения согласно техническому регламенту Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)

";

18. В Приложении № 4:

1) таблицу № 1 изложить в следующей редакции:

"Таблица № 1

Гигиенические требования безопасности к пивоваренной продукции и сырью для ее производства

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
1	2	3	4
1. Пиво, пивные	N-нитрозамины:	не более 0,003 мг/кг	

напитки пастеризованные и непастеризованные	сумма НДМА <1> и НДЭА <2>		
2. Солод пивоваренный <3>	N-нитрозамины: сумма НДМА <1> и НДЭА <2>	не более 0,015 мг/кг	
	сорная примесь, не более (%)	для светлого солода	0,2-для высшего класса (ячменного); 0,3-для первого класса (ячменного); 0,5- для второго класса (ячменного); 0,4-для пшеничного;
		для темного солода	0,3-для ячменного; 0,4-для пшеничного
	микотоксины:		
	зеараленон	1,0 мг/кг	ячмень, пшеница
	бенз(а)пирен	0,001 мг/кг	
3. Ячмень для пивоварения	Влажность, не более, (%)	для солодоращения	14,5- для первого класса; 15,0- для второго класса;
		для несоложенного зерна	14,5- для третьего класса; 15,0- для четвертого класса
	сортовая чистота	не менее 92%	
	крупность (сход с сита 2,5 x 20 мм), не менее, (%)	для солодоращения	85,0- для первого класса; 65,0- для второго класса;
		для несоложенного зерна	85,0- для третьего класса; 65,0- для четвертого класса
	мелкие зерна (проход через сито 2,2 x 20 мм)	не более 5%	

	сорная примесь, не более, (%)	для солодоращения	1,0- для первого класса; 2,0-для второго класса;
		для несоложенного зерна	1,0
	зерновая примесь, не более, (%)	для солодоращения	2,0- для первого класса; 5,0-для второго класса;
		для несоложенного зерна	2,0-для третьего класса; 5,0 -для четвертого класса
	белок, не более, (%)	для солодоращения	12,0 <sup>&lt;4&gt;</sup>
		для несоложенного зерна	11,5 <sup>&lt;4&gt;</sup>
	жизнеспособность, не менее, (%)	для солодоращения	95,0
		для несоложенного зерна	не нормируется
	способность прорастания, не менее, (%)	для солодоращения	95,0 – для первого класса; 90,0 – для второго класса;
		для несоложенного зерна	не нормируется
	зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
	загрязненность вредителями хлебных запасов	суммарная плотность загрязненности - не более 15,0 экз/кг	
4. Концентрат пивного сула, солодовый экстракт	токсичные элементы:		
	свинец	1,0 мг/кг	
	мышьяк	1,0 мг/кг	
	кадмий	0,2 мг/кг	



	ртуть	0,03 мг/кг	
	микотоксины:		
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005 мг/кг	
	дезоксиниваленол	1,0 мг/кг	
	зеараленон	1,0 мг/кг	
	пестициды:		
	гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5 мг/кг	
	ДДТ <5> и его метаболиты	0,02 мг/кг	
	2,4-Д кислота <6>, ее соли и эфиры	не допускается	
	радионуклиды:		
	цезий-137	80 Бк/кг	
	стронций-90	100 Бк/кг	

”;

1.1) примечания <3> и <4> к таблице № 1 изложить в следующей редакции:

”<3> Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в солоде нормируется с учетом содержания их в сырье для его производства (ячмень, пшеница, рожь, овес, гречиха).

<4> При неблагоприятных климатических условиях и при отсутствии ячменя с пониженным содержанием белка допускается при переработке на солод использование ячменя с содержанием белка не более 12,5%.”;

2) в таблице № 5:

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

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

2.3) в последнем столбце в значении "Экстрактивность начального сусла (%)" слова "22 и более" заменить цифрами "22-23";

2.4) в последнем столбце показателя "Объемная доля этилового спирта (крепость (%), не менее" цифру "8,6" заменить словами "8,6, но не более 12";

3) в таблице № 8:

3.1.) в наименовании слово "пиво" заменить словами "пивоваренной продукции";

3.1.) в столбце втором в строке девятой дополнить примечанием в следующей редакции:

"50 мг/кг\*\*"

\*\*В пересчете на активное вещество SO<sub>2</sub>."