

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

Технический регламент на винодельческую продукцию

Глава 1. Общие положения

Статья 1. Сфера применения и цели настоящего Федерального закона

1. Настоящий Федеральный закон применяется к винодельческой продукции, выпускаемой в обращение и (или) находящейся в обращении на территории Российской Федерации.

2. Настоящий Федеральный закон устанавливает: минимально необходимые требования к винодельческой продукции, обеспечивающие ее безопасность, и к связанным с указанными требованиями процессам ее производства, хранения, перевозки и реализации; требования к терминологии, информации для приобретателей; требования к идентификации; правила и формы оценки соответствия винодельческой продукции.

3. Настоящий Федеральный закон применяется в целях: защиты жизни и здоровья граждан; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей винодельческой продукции.

4. Настоящий Федеральный закон не распространяется: на винодельческую продукцию, направляемую транзитом в другие государства через территорию Российской Федерации; на винодельческую продукцию, произведенную гражданами (физическими лицами) не в целях сбыта.

Статья 2. Объекты технического регулирования

Объектами технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Федеральный закон, являются: винодельческая продукция, указанная в приложениях 2-5 к настоящему Федеральному закону, а также другая винодельческая продукция иностранных изготовителей, не производимая отечественными изготовителями; процессы производства, хранения, перевозки и реализации винодельческой продукции, связанные с требованиями к ней, установленными настоящим Федеральным законом.

Статья 3. Основные термины и определения, используемые в настоящем Федеральном законе

В целях применения настоящего Федерального закона используются термины и определения, указанные в приложениях 1-6 к настоящему Федеральному закону.

Глава 2. Требования к винодельческой продукции и связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки и реализации

Статья 4. Требования к безопасности винодельческой продукции

1. Винодельческая продукция, выпускаемая в обращение и находящаяся в обращении на территории Российской Федерации, должна соответствовать требованиям по безопасности, приведенным в приложении 7 к настоящему Федеральному закону.

2. Сырье, технологические средства и пищевые добавки, используемые при изготовлении винодельческой продукции, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов и пищевых добавок.

3. Хранение сырья, технологических средств и пищевых добавок, используемых при производстве винодельческой продукции, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и их защиту от загрязняющих веществ.

4. Технологическое оборудование, используемое при производстве, хранении и перевозке винодельческой продукции, а также контактирующие с ней тара и укупорочные средства должны изготавливаться из материалов, разрешенных для этих целей законодательством Российской Федерации и обеспечивающих безопасность продукции.

5. Потребительская тара и укупорочные средства должны обеспечивать безопасность винодельческой продукции в течение всего периода обращения на рынке при соблюдении условий ее перевозки и хранения.

Статья 5. Основные принципы процессов производства и обращения винодельческой продукции

1. Процессы производства и обращения винодельческой продукции должны осуществляться таким образом, чтобы обеспечивать соответствие продукции требованиям, установленным к ней настоящим Федеральным законом.

2. Требования к физико-химическим и органолептическим показателям винодельческой продукции иностранных изготовителей и к процессам ее производства должны быть не ниже соответствующих требований к аналогичной винодельческой продукции отечественных изготовителей.

3. Обеспечение безопасности винодельческой продукции при ее производстве и обращении основывается на следующих принципах:

1) определение контролируемых этапов процессов производства (критических контрольных точек) винодельческой продукции в целях предотвращения нарушений в осуществлении технологии ее производства, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность такой продукции;

2) соблюдение условий хранения и перевозки винодельческой продукции;

3) проведение контроля безопасности винодельческой продукции средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту этого контроля;

4) обеспечение документирования информации о процессах производства винодельческой продукции и ее контроле в технических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем продукции;

5) проведение контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными

материалами, используемыми при производстве винодельческой продукции (входного контроля), а также контроля за изготавливаемой продукцией на этапах процесса ее производства и готовой продукцией;

6) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство винодельческой продукции, соответствующей требованиям, установленным настоящим Федеральным законом;

7) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной винодельческой продукции требованиям, установленным настоящим Федеральным законом;

8) выбор способов соблюдения работниками организаций, осуществляющих деятельность по производству винодельческой продукции, правил личной гигиены на каждом этапе и (или) отдельном участке процесса производства такой продукции в целях обеспечения ее безопасности;

9) выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений.

Статья 6. Требования к технологическим операциям и технологическим средствам, используемым в процессах производства винодельческой продукции

1. При изготовлении винодельческой продукции, с учетом технологии производства ее конкретных видов, используются технологические операции и технологические средства, указанные в приложении 8 к настоящему Федеральному закону.

2. При изготовлении винодельческой продукции используются сорта винограда, относящиеся к виду *Vitis vinifera* или происходящие от скрещивания сортов винограда вида *Vitis vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением, сортов винограда Ноа (Noah), Отелло (Othello), Изабелла (Isabelle), Жак (Jacquez), Клинтон (ClintoN), Эрбемон (Herbemont).

Следующие виды винодельческой продукции с защищенным наименованием по происхождению: вина, крепленые вина, крепленые вина высокого качества, игристые вина, игристые вина высокого качества, игристые жемчужные вина- изготавливаются только из сортов винограда, относящихся к виду *Vitis vinifera*.

3. Перечень сортов винограда или их регламентированной смеси, из которых изготавливаются конкретные наименования вин, крепленых вин, крепленых вин высокого качества, игристых вин, игристых вин высокого качества, игристых жемчужных вин с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием по происхождению, а также бренди высокого качества с защищенным географическим указанием, территориальные границы местности, в пределах которых произрастают эти сорта винограда, используемые агротехнические и технологические приемы, а также порядок присвоения данным продуктам защищенного географического указания или защищенного наименования по происхождению определяются Правительством Российской Федерации.

4. Не допускается использование сахаросодержащих продуктов при производстве натуральных винодельческих продуктов, за исключением полусухих, полусладких и сладких вин, игристых вин, игристых вин высокого качества, натуральных винных напитков и винодельческих продуктов из фруктов и меда.

Допускается использование: сахарозы и (или) концентрированного виноградного сусла или ректифицированного концентрированного виноградного сусла с целью обогащения при производстве вин и вин наливом конкретных наименований в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, а также - при изготовлении игристых вин, игристых вин высокого качества, ароматизированных вин; концентрированного виноградного сусла и

(или) ректифицированного концентрированного виноградного сусла, и (или) виноградного сусла - при изготовлении полусухих, полусладких и сладких вин.

5. Требования к полусухим, полусладким и сладким винам, обеспечивающие обозначение вина по содержанию сахара, достигаются путем добавления к сухому вину наливом концентрированного виноградного сусла, и (или) ректифицированного концентрированного виноградного сусла, и (или) виноградного сусла, или прекращением спиртового брожения. Полусухие, полусладкие и сладкие вина, изготовленные прекращением спиртового брожения при требуемой массовой концентрации сахаров, относятся к природно-полусухим, природно-полусладким или природно-сладким винам.

6. Полусухие, полусладкие и сладкие вина с защищенным наименованием по происхождению изготавливаются только прекращением спиртового брожения при массовой концентрации сахаров, обеспечивающей обозначение вина по содержанию сахара.

7. Столовые медовые вина полусухие, полусладкие и сладкие изготавливаются путем неполного спиртового брожения медового сусла или добавлением к сухому столовому медовому вину наливом меда и (или) концентрированного фруктового сока (соков).

8. Сухое вино наливом или столовое сухое фруктовое вино наливом, предназначенные, соответственно, для производства винного дистиллята для бренди высокого качества или яблочного дистиллята для яблочного бренди или фруктового дистиллята, подвергаются фракционной перегонке. В целях продления периода производства этих продуктов сухое вино наливом или столовое сухое фруктовое вино наливом могут быть подвергнуты спиртованию, соответственно, молодым винным дистиллятом для бренди высокого качества или не выдержанным одноименным фруктовым дистиллятом до содержания объемной доли этилового спирта не менее 18,0% и не более 24,0% .

9. Срок выдержки бренди, бренди высокого качества, фруктовых бренди и яблочного бренди определяется наименьшим сроком выдержки винного дистиллята, винного дистиллята для бренди высокого качества, фруктового дистиллята, яблочного дистиллята для яблочного бренди, соответственно, входящего в их купаж.

10. Добавление воды при производстве винодельческой продукции, перечисленной в приложении 2 к настоящему Федеральному закону, за исключением бренди, бренди высокого качества, виноградной водки и крепкого виноградного напитка, не допускается.

Технологические операции, применяемые при обработке винодельческой продукции, должны исключать добавление воды, кроме случаев, когда это вызвано технической необходимостью, связанной с использованием технологических средств, указанных в приложении 8 к настоящему Федеральному закону.

11. Использование пищевых красителей при производстве винодельческой продукции не допускается, за исключением винных напитков, винных коктейлей и добавления карамельного колера при изготовлении ароматизированных вин.

12. Использование при производстве винодельческой продукции вкусоароматических веществ, за исключением ароматизированных вин, ароматизированных фруктовых вин, крепких виноградных и медовых напитков, винных напитков и винных коктейлей, не допускается.

13. Использование фруктов и продуктов их переработки в производстве видов винодельческой продукции из винограда, перечисленных в приложении 2, а также использование винограда и продуктов его переработки в производстве видов винодельческой продукции из фруктов, перечисленных в приложении 3 к настоящему Федеральному закону, за исключением продуктов "фрукты в вине [фруктовом вине]", а также смешанной винодельческой продукции, не допускается.

Использование меда и продуктов его переработки в производстве видов винодельческой продукции, перечисленных в приложениях 2 и 3 к настоящему Федеральному закону не допускается.

14. Использование ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья при производстве натуральных винодельческих продуктов, крепленых вин высокого качества, бренди, бренди высокого качества, крепких виноградных и крепких фруктовых напитков, яблочного бренди и фруктового бренди, виноградной водки, фруктовой водки и медовой водки, не допускается.

15. При производстве натуральных винодельческих продуктов не допускается добавление: винного, виноградного, фруктового дистиллятов, винного дистиллята для бренди высокого качества, яблочного дистиллята для яблочного бренди, винного и фруктового спиртов, ректифицированного виноградного и ректифицированного фруктового спиртов, а также продуктов, изготовленных с их использованием.

16. Смешивание следующей винодельческой продукции наливом: вин, молодых вин, крепленых вин, крепленых вин высокого качества, бренди, бренди высокого качества, а также винных дистиллятов, винных дистиллятов для бренди высокого качества, изготовленных из винограда, произрастающего и переработанного на территории Российской Федерации, с аналогичной продукцией, изготовленной в третьих странах, а также смешивание указанных видов винодельческой продукции, происходящих из третьих стран, между собой, не допускается.

17. Розлив винодельческой продукции, содержащей двуокись углерода, допускается только в стеклянную тару, выдерживающую без разрушения внутреннее гидростатическое давление.

18. После принятия настоящего Федерального закона при изготовлении винодельческой продукции допускается использование новых технологических операций и технологических средств, не содержащихся в приложении 8 к настоящему Федеральному закону, при условии разрешения их применения в производстве винодельческой продукции законодательством Российской Федерации.

В экспериментальных целях могут быть использованы новые технологические операции и технологические средства с учетом официально опубликованных рекомендаций Международной организации винограда и вина (МОВВ) в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

19. При использовании в процессах производства винодельческой продукции моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных законодательством Российской Федерации к применению в пищевой промышленности, их содержание в готовой продукции не допускается.

Статья 7. Требования к процессам хранения, перевозки и реализации винодельческой продукции

1. Хранение и перевозка винодельческой продукции должны осуществляться с соблюдением условий хранения и перевозки продукции конкретного наименования, установленных изготовителем.

2. Условия хранения и перевозки винодельческой продукции должны обеспечивать ее соответствие требованиям настоящего Федерального закона.

3. Перевозка винодельческой продукции наливом должна осуществляться в специализированных цистернах, контейнерах-цистернах, танк-контейнерах, бочках, предназначенных для ее перевозки, а винодельческой продукции, разлитой в потребительскую тару - в ящиках деревянных, дощатых, картонных и из полимерных материалов.

4. Продажа потребителям винодельческой продукции наливом, за исключением молодого вина, не допускается.

5. Выпуск в обращение молодого вина и молодого вина наливом может осуществляться в течение 90 дней со дня окончания процесса спиртового брожения.

6. В случае реализации населению винодельческой продукции, часть информации о которой размещается на листах-вкладышах и (или) ярлыках, прилагаемых к упаковке указанной продукции, продавец обязан довести такую информацию до приобретателей - физических лиц любым доступным способом.

7. От каждой выпускаемой в обращение партии винодельческой продукции изготовитель или уполномоченный представитель иностранного изготовителя винодельческой продукции на добровольной основе отбирает контрольные образцы. Порядок отбора, оформления, хранения и использования контрольных образцов винодельческой продукции утверждается Правительством Российской Федерации.

Статья 8. Требования к информации для приобретателей винодельческой продукции

1. Винодельческая продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации, должна сопровождаться информацией, предусматривающей совокупность обозначений, знаков, иллюстраций, характеризующих продукцию, сведениями об изготовителе, уполномоченном представителе иностранного изготовителя винодельческой продукции, наносимыми на этикетку, контрэтикетку, поверхность каждой единицы потребительской тары, укупорочного средства или отдельный ярлык, лист-вкладыш или, в случае поставки продукции наливом, - на боковую поверхность транспортной тары и (или) ярлык, прикрепляемый к транспортной таре.

2. Информация для приобретателей винодельческой продукции должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и содержать:

1) наименование винодельческой продукции. В наименовании продукции не допускается использовать слова "типа", "рода", "вида" и т.п.;

2) наименование изготовителя винодельческой продукции, его юридический адрес, включая страну, а для отечественных изготовителей при несовпадении с юридическим адресом - дополнительно адрес производства;

3) наименование и место нахождения импортера (для импортной винодельческой продукции);

4) наименование и место нахождения организации, зарегистрированной в Российской Федерации и уполномоченной иностранным изготовителем (продавцом) или отечественным изготовителем (при наличии) на принятие претензий от приобретателей;

5) номинальный объем (л, дм³);

6) объемную долю этилового спирта (% об.);

7) массовую концентрацию сахаров (г/дм³) - для крепленых вин, крепленых вин высокого качества, крепленых фруктовых и крепленых медовых вин, винных напитков, натуральных винных напитков, винных коктейлей;

8) для сортовых вин указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. В винах, не относящихся к сортовым, допускается указание нескольких сортов винограда с их процентным содержанием в порядке убывания при условии, что они в целом составляют не менее 85% использованного винограда;

9) для фруктовых вин, изготовленных из восстановленного концентрированного

фруктового сока, указывается: "Приготовлено из восстановленного фруктового концентрированного сока". Для видовых фруктовых вин (за исключением сидра и пуаре), крепких фруктовых напитков и фруктовых водок, фруктового бренди в наименовании продукции указывается вид фруктов, из которых они изготовлены;

10) для вин, крепленых вин и крепленых вин высокого качества выдержанных и коллекционных указывается год урожая, для коллекционных игристых вин и коллекционных игристых вин высокого качества- месяц и год тиража;

11) для игристых вин и игристых вин высокого качества указывается метод производства- классический или резервуарный;

12) для бренди, бренди высокого качества, яблочного бренди, выдержанных фруктовых бренди указывается срок их выдержки;

13) реквизиты настоящего Федерального закона (для отечественной винодельческой продукции);

14) знак обращения на рынке, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2003 года N 696 "О знаке обращения на рынке"- вариант 2 или 4;

15) информацию, позволяющую идентифицировать партию, к которой принадлежит винодельческая продукция, включая дату ее розлива, номер партии (при наличии); для игристых вин, игристых вин высокого качества, изготовленных классическим методом, коллекционной винодельческой продукции вместо даты розлива- дату оформления, для молодых вин- дату окончания спиртового брожения;

16) наименования пищевых добавок и ингредиентов, использованных в процессе изготовления продукции; информацию о наличии в продукте компонентов, полученных с использованием ГМО, если содержание указанных организмов в любом из этих компонентов составляет более девяти десятых процента. Если содержание ГМО в компонентах не превышает указанную норму или компоненты не содержат ГМО указание информации об их содержании или отсутствии не требуется.

17) условия хранения (указываются на контрэтикетке и в договоре поставки);

18) срок годности для винодельческой продукции, если он ограничен изготовителем;

19) надпись, предупреждающую о вреде чрезмерного употребления продукции для здоровья человека: "Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью", а также информацию о противопоказаниях к ее употреблению следующего содержания: "Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения".

3. При перевозке винодельческой продукции наливом информация для приобретателей - юридических лиц, наносимая на транспортную тару в соответствии с частью 1 настоящей статьи должна дублироваться в сопроводительных документах и должна содержать:

1) наименование и адрес изготовителя (уполномоченного представителя иностранного изготовителя винодельческой продукции);

2) наименование винодельческой продукции;

3) указание массы (брутто, нетто) транспортной тары или объема продукции;

4) номер партии;

5) номер каждой единицы транспортной тары;

6) знак обращения на рынке, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2003 года N 696 "О знаке обращения на рынке" - вариант 2 или 4;

7) условия хранения, перевозки (указываются в договоре поставки).

Кроме того, в сопроводительной документации должна содержаться информация, указанная в пунктах 6) - 13) части 2 настоящей статьи.

4. Наименование винодельческой продукции, страна происхождения, объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров (при наличии), номинальный объем, наименование и место нахождения изготовителя, импортера (для импортной винодельческой продукции), реквизиты настоящего Федерального закона (для отечественной винодельческой продукции), сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции, знак обращения на рынке,- должны отображаться на этикетке (контрэтикетке) четким шрифтом, хорошо выделяться на фоне, на котором они напечатаны, и быть читаемыми.

5. Знак обращения на рынке должен быть отображен в правом нижнем углу контрэтикетки: на светлом фоне- вариант 2, на темном фоне- вариант 4.

6. Для винодельческой продукции отечественных изготовителей вся информация для приобретателей должна быть изложена на русском языке и может быть повторена на других языках.

7. Для винодельческой продукции иностранных изготовителей информация, указанная в части 4 настоящей статьи на иностранном языке, должна быть продублирована на русском языке на контрэтикетке.

8. Текст, входящий в зарегистрированный товарный знак (торговую марку) или промышленный образец (при их наличии), наносится на языке регистрации.

9. Возможно нанесение другой достоверной информации, характеризующей продукцию, не противоречащей требованиям настоящей статьи.

10. При невозможности нанесения всего объема необходимой информации на этикетку, контрэтикетку и другие элементы оформления потребительской тары, часть информации, за исключением пунктов 1-17 части 2 настоящей статьи должна быть размещена на листе-вкладыше, или на ярлыке, прикрепленном к каждой единице потребительской тары. В этом случае на потребительской таре должна присутствовать запись "дополнительная информация-см.вкладыш" или "дополнительная информация - см.ярлык".

11. Информация должна быть достоверной и не должна вводить приобретателей в заблуждение.

12. Средства и способы нанесения информации должны обеспечивать ее сохранность при перевозке, хранении и реализации винодельческой продукции.

Глава 3. Оценка соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона

Статья 9. Формы оценки соответствия

1. Оценка соответствия винодельческой продукции отечественных и иностранных изготовителей, являющейся объектом технического регулирования в соответствии со статьей 2 настоящего Федерального закона, требованиям настоящего Федерального закона (далее также- оценка соответствия) осуществляется в формах:

1) обязательного подтверждения соответствия винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

2) государственного контроля (надзора).

2. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

Статья 10. Подтверждение соответствия

1. Подтверждение соответствия винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется изготовителем этой продукции или уполномоченным представителем иностранного изготовителя винодельческой продукции (далее также - заявитель) до выпуска продукции в обращение на территории Российской Федерации путем принятия декларации о соответствии (далее также - декларирование соответствия).

2. Заявитель обязан сопровождать каждую выпускаемую в обращение партию винодельческой продукции копией декларации о соответствии, заверенной подписью ответственного лица и печатью заявителя.

3. Дистрибьютор винодельческой продукции, за исключением изготовителя или уполномоченного представителя иностранного изготовителя, сопровождает отгружаемую партию продукции копией с копии декларации о соответствии, полученной от поставщика, заверенной подписью своего ответственного лица и своей печатью.

Статья 11. Декларирование соответствия

1. Заявитель, являющийся изготовителем винодельческой продукции или уполномоченным представителем иностранного изготовителя винодельческой продукции, принимает декларацию о соответствии на партию продукции одной даты розлива или несколько партий продукции одного наименования, имеющих однородный состав, с разными датами розлива, или на серийно выпускаемую продукцию одного наименования.

2. Декларирование соответствия винодельческой продукции осуществляется заявителем по одной из следующих схем:

1) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, в том числе, полученных при испытаниях типовых образцов одной или нескольких разовых партий однородной винодельческой продукции или типового образца серийно выпускаемой продукции - схема 1;

2) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательственных материалов и доказательственных материалов, полученных при испытаниях типовых образцов одной или нескольких разовых партий однородной винодельческой продукции или типового образца серийно выпускаемой продукции, проведенных аккредитованной испытательной лабораторией (центром) (далее также - третья сторона) - схема 2.

При декларировании соответствия серийно выпускаемой винодельческой продукции изготовитель обязан иметь сертифицированную уполномоченным органом по сертификации Российской Федерации систему менеджмента качества, в отношении которой предусматривается инспекционный контроль сертифицирующего органа по сертификации за объектом сертификации. При отсутствии такой системы менеджмента качества серийно выпускаемая винодельческая продукция декларируется партиями.

3. При декларировании соответствия по схеме 1 заявитель обязан иметь документацию, в соответствии с которой изготовлена винодельческая продукция, и собственную испытательную лабораторию, самостоятельно формировать доказательственные

материалы в целях подтверждения соответствия винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

4. При декларировании соответствия заявитель прилагает к декларации о соответствии следующие доказательственные материалы:

1) заявитель, являющийся отечественным изготовителем - указание национального стандарта, свода правил или стандарта организации на продукцию, в соответствии с которыми она изготовлена, содержащих технические требования к физико-химическим, санитарно-гигиеническим, органолептическим характеристикам винодельческой продукции, к процессам ее производства, используемым сырью и материалам, упаковке, перевозке и хранению; методы и средства технологического контроля и испытаний;

2) заявитель, являющийся уполномоченным представителем иностранного изготовителя винодельческой продукции - указание национального или международного стандарта, заверенные копии технической документации, содержащей требования не ниже аналогичных, предусмотренных для производства и оборота винодельческой продукции в Российской Федерации, заверенные копии сертификата происхождения, сертификата качества, сертификата системы менеджмента качества при декларировании соответствия серийно выпускаемой продукции, выписки из условий контракта на поставку винодельческой продукции, содержащего технические требования к винодельческой продукции (при их наличии), копию договора (выписки из договора), на основании которого заявитель представляет зарубежного изготовителя, принятую изготовителем декларацию о соответствии или документ, выданный ему уполномоченным органом государственной власти в соответствии с законодательством страны-изготовителя, подтверждающие соответствие винодельческой продукции требованиям технической документации, в соответствии с которой эта продукция изготовлена;

3) любой заявитель - протоколы лабораторных испытаний по физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям, проведенных в соответствии с выбранной схемой декларирования, с оценкой результатов испытаний винодельческой продукции, включая отклонения и допуски, а также протокол органолептических испытаний;

4) при декларировании соответствия винодельческой продукции иностранного изготовителя, ввозимой на территорию Российской Федерации по импорту в количестве общим объемом не более пяти литров, проведение ее испытаний в соответствии с пунктом 3 части 4 настоящей статьи не требуется;

5) любым заявителем дополнительно могут быть представлены сертификаты соответствия добровольной Системы сертификации (при наличии), подтверждающие соответствие винодельческой продукции заявляемым физико-химическим и органолептическим показателям и невведение потребителей в заблуждение.

5. Декларация о соответствии составляется на русском языке и должна включать:

1) наименование и место нахождения заявителя;

2) наименование и место нахождения изготовителя;

3) наименование винодельческой продукции;

4) информацию, позволяющую идентифицировать продукцию в соответствии с пунктами 5-12, 15 части 2 статьи 8 настоящего Федерального закона;

5) заявление о соответствии винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

6) срок действия декларации о соответствии;

7) указание на схему декларирования соответствия;

8) перечень доказательственных материалов;

9) официальные реквизиты настоящего Федерального закона.

6. Заявитель регистрирует декларацию о соответствии в органах по сертификации, аккредитованных в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, и маркирует винодельческую продукцию знаком обращения на рынке.

7. Декларация о соответствии и комплект доказательственных материалов хранятся у заявителя до истечения трех лет с момента окончания срока действия декларации. Хранение и учет декларации о соответствии винодельческой продукции и доказательственных материалов должны обеспечивать возможность доступа к ним при проведении проверок в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Вторые экземпляры декларации о соответствии винодельческой продукции и комплекта доказательственных материалов хранятся в органе по сертификации, в котором зарегистрирована декларация о соответствии, аккредитованном в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

8. Любые изменения в доказательственных материалах, влияющие на обоснованность декларации о соответствии, должны быть документально подтверждены.

9. Заявитель принимает декларацию о соответствии на винодельческую продукцию одного наименования не реже одного раза в три года. При этом срок действия декларации о соответствии составляет не более шести лет со дня ее принятия.

Срок действия декларации о соответствии, принимаемой на партию винодельческой продукции, не должен превышать срока годности продукции, если таковой для нее установлен изготовителем или уполномоченным представителем иностранного изготовителя.

10. Винодельческая продукция винотек, срок реализации которой истек, может быть реализована при условии продления срока действия декларации о соответствии.

Продление срока действия указанной декларации осуществляется в форме принятия винотекой письменного заявления о продлении срока действия декларации о соответствии винодельческой продукции.

В этом случае винотека к указанному заявлению прилагает заверенную ее копию декларации о соответствии продукции с истекшим сроком действия и новые протоколы испытаний данной продукции по санитарно-гигиеническим показателям, физико-химическим и органолептическим показателям, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах) по договору с винотекой.

11. Заявление о продлении срока действия декларации о соответствии направляется для регистрации в орган по сертификации, в котором была зарегистрирована эта декларация о соответствии.

При соответствии винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона по представленным винотекой результатам испытаний продукции в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах), орган по сертификации в течение пяти дней регистрирует заявление и направляет винотеке информацию о регистрации. Декларация считается продленной со дня регистрации заявления.

Срок реализации такой винодельческой продукции составляет не более трех лет с даты продления срока действия декларации о соответствии и может продлеваться повторно с соблюдением требований частей 10, 11 и 12 настоящей статьи.

12. Декларация о соответствии, срок действия которой продлен, заявление винотеки с отметкой органа по сертификации о продлении срока действия декларации о соответствии и новые протоколы испытаний винодельческой продукции, прилагаемые к этому заявлению, хранятся у винотеки в течение трех лет.

Второй экземпляр заявления винотеки о продлении срока действия декларации о соответствии хранится в органе по сертификации, в котором она была зарегистрирована.

Статья 12. Правила идентификации винодельческой продукции

1. Идентификация винодельческой продукции в целях настоящего Федерального закона проводится в рамках осуществления оценки ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона уполномоченным органом государственного контроля (надзора).

2. При идентификации винодельческой продукции осуществляется отбор образцов (проб), устанавливается принадлежность продукции к сфере действия настоящего Федерального закона.

В отношении продукции, относящейся к сфере действия настоящего Федерального закона, устанавливается тождественность продукции ее существенным признакам: характеристикам, приведенным в определении одного из видов винодельческой продукции, перечисленных в приложениях 2-5 к настоящему Федеральному закону, физико-химическим и органолептическим показателям, указанным в национальных стандартах и (или) стандартах организаций, сводах правил, и (или) международных стандартах и регламентах, в соответствии с которыми эта продукция изготовлена, и которые включены в утвержденный национальным органом по стандартизации Российской Федерации перечень стандартов и сводов правил, соблюдение требований которых служит доказательственной базой соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона.

3. От винодельческой продукции, разлитой в потребительскую тару, отбор образцов осуществляется в организациях сферы обращения. От винодельческой продукции наливом отбор образцов проводится у изготовителя, уполномоченного представителя иностранного изготовителя винодельческой продукции или дистрибьютора, а в отношении молодых вин также в организациях розничной торговли и общественного питания.

4. Принадлежность винодельческой продукции, подлежащей идентификации, к сфере действия настоящего Федерального закона устанавливается путем визуального сравнения наименования винодельческой продукции, указанного на упаковке и в сопроводительных документах изготовителя или уполномоченного представителя иностранного изготовителя, с терминами и определениями видов винодельческой продукции, указанными в приложениях 2-5 к настоящему Федеральному закону.

К сопроводительным документам относятся: товарно-транспортная накладная, справка, прилагаемая к товарно-транспортной накладной (для отечественной продукции); справка, прилагаемая к грузовой таможенной декларации, заверенные копии сертификатов происхождения и качества (для импортной продукции); договор поставки, декларация о соответствии или иной документ, удостоверяющий соответствие продукции (для продукции иностранных изготовителей), удостоверение о качестве продукции. Форма удостоверения о качестве продукции отечественных изготовителей утверждается Правительством Российской Федерации. Документы, удостоверяющие соответствие и качество продукции иностранных изготовителей, должны соответствовать законодательству страны-изготовителя продукции.

5. Установление тождественности характеристик винодельческой продукции ее существенным признакам осуществляется путем проведения исследований (испытаний) в испытательной лаборатории (центре), аккредитованной в установленном порядке на определение физико-химических и органолептических показателей винодельческой продукции.

6. При проведении исследований (испытаний) винодельческой продукции должны использоваться аттестованные в Российской Федерации методики (методы измерений) или международные методы, стандарты Международной организации винограда и вина, зарегистрированные в соответствии с порядком, установленным Правительством Российской Федерации.

7. Результаты идентификации винодельческой продукции оформляются органом государственного контроля (надзора) в виде протокола идентификации, который должен включать:

1) наименование организации, в которой отобраны образцы винодельческой продукции, с указанием её места нахождения (юридический адрес, а при несовпадении с юридическим адресом- дополнительно фактический адрес);

2) указание об акте отбора образцов (проб) продукции;

3) информацию о полноте и соответствии содержащихся в сопроводительных документах сведений законодательству Российской Федерации;

4) наименование организации-изготовителя (уполномоченного представителя иностранного изготовителя) винодельческой продукции с указанием его места нахождения (юридический адрес, а при несовпадении с юридическим адресом- дополнительно адрес производства);

5) наименование винодельческой продукции;

6) номер партии (при наличии), дату розлива или оформления и другую информацию, позволяющую идентифицировать партию;

7) вид упаковки и ее вместимость;

8) количество продукции в партии, от которой отобраны образцы (пробы);

9) наименование документации на винодельческую продукцию, в соответствии с которой она изготовлена:

- наименование национального стандарта или стандарта организации-изготовителя, и (или) свода правил на продукцию отечественных изготовителей;

- наименование документации на продукцию иностранных изготовителей в соответствии с пунктом 2 части 4 статьи 11 настоящего Федерального закона;

10) указание о протоколах испытаний винодельческой продукции, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах);

11) информацию о соответствии или несоответствии винодельческой продукции сведениям о ней, представленным в сопроводительных документах изготовителя (уполномоченного представителя иностранного изготовителя винодельческой продукции);

12) заключение об отнесении продукции к сфере применения настоящего Федерального закона и ее соответствии или несоответствии своему наименованию.

8. К протоколу идентификации прилагаются: акт отбора образцов (проб) винодельческой продукции, протоколы испытаний продукции, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах), копии сопроводительных документов.

Статья 13. Принципы государственного контроля (надзора) за соответствием винодельческой продукции и процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Федерального закона

1. Государственный контроль (надзор) за соответствием винодельческой продукции и процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Федерального закона осуществляется федеральным органом исполнительной власти,

органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, подведомственными им государственными учреждениями, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в данной сфере деятельности Правительством Российской Федерации, с соблюдением требований [Федерального закона от 26 декабря 2008 года N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля \(надзора\)"](#).

2. Не допускается одновременное возложение одних и тех же полномочий на два и более федеральных органа исполнительной власти или органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего Федерального закона.

3. Государственный контроль (надзор) за соответствием винодельческой продукции, указанной в приложениях 2-5 к настоящему Федеральному закону, а также процессов ее хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Федерального закона осуществляется на стадии обращения, а в отношении процессов производства продукции (за исключением импортной)- в местах ее производства.

4. Государственный контроль (надзор) за соответствием процессов производства винодельческой продукции отечественных изготовителей требованиям настоящего Федерального закона осуществляется путем обследования указанных процессов у изготовителя продукции в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

5. Уполномоченный представитель иностранного изготовителя винодельческой продукции предоставляет органу государственного контроля (надзора) подписанные ответственным лицом и заверенные своей печатью документы, содержащие информацию о соблюдении изготовителем процессов производства этой продукции, обеспечивающих требования, установленные настоящим Федеральным законом. Орган государственного контроля (надзора) по представленным документам проводит экспертную оценку соответствия процессов производства винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

6. Запрещается изъятие образцов винодельческой продукции без оформления в установленной форме акта об отборе образцов продукции и в количестве, превышающем нормы, установленные утвержденными Правительством Российской Федерации правилами отбора образцов (проб) винодельческой продукции для проведения государственного контроля (надзора).

7. Не допускается проведение государственного контроля (надзора) за счет проверяемой организации.

8. Мероприятия государственного контроля (надзора) за соответствием винодельческой продукции и процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Федерального закона могут проводиться как комплексно, так и по отдельности.

9. Бремя доказывания несоответствия винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона лежит на органе государственного контроля (надзора).

Статья 14. Правила проведения государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего Федерального закона к винодельческой продукции и связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки и реализации

1. При государственном контроле (надзоре) устанавливается факт подтверждения соответствия контролируемой винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона путем проверки наличия декларации о соответствии и знака обращения на рынке.

2. При сомнении в подлинности декларации о соответствии винодельческой продукции,

отсутствии знака обращения на рынке или его нанесении с нарушением требований настоящего Федерального закона орган государственного контроля (надзора) направляет соответствующий запрос в указанный в декларации орган по сертификации.

3. При получении информации об отсутствии зарегистрированной декларации о соответствии или при подтверждении того факта, что указанная декларация не является подлинной, орган государственного контроля (надзора) оформляет акт проверки и выдает организации, чья продукция проверяется, предписание о запрещении реализации этой продукции и осуществляет действия, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

4. При наличии декларации о соответствии, в подлинности которой не возникает сомнений, и знака обращения на рынке орган государственного контроля (надзора) проводит идентификацию винодельческой продукции с соблюдением положений статьи 12 настоящего Федерального закона и проверяет соблюдение требований настоящего Федерального закона к контролируемой продукции, процессам её производства, хранения, перевозки и реализации.

При государственном контроле (надзоре) за винодельческой продукцией, ввозимой на территорию Российской Федерации по импорту в количестве общим объемом не более пяти литров, ее испытания по физико-химическим и органолептическим показателям не проводятся, за исключением случаев, когда у органов государственного контроля (надзора) имеются аргументированные основания для проведения таких исследований.

5. В случае соответствия винодельческой продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Федерального закона орган государственного контроля (надзора) отражает это в акте проверки. Копия акта проверки направляется заявителю.

6. При несоответствии винодельческой продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Федерального закона орган государственного контроля (надзора) отражает это в акте проверки и выдает заявителю и (или) проверяемой организации, допустившим выявленные нарушения, соответствующее предписание, копию акта проверки, копию протокола идентификации продукции и протокола обследования процессов производства, хранения, перевозки и реализации.

Предписание должно содержать:

1) информацию о выявленных нарушениях, ссылки на статьи настоящего Федерального закона, требования которых нарушены;

2) требование об устранении выявленных нарушений и сроки, в течение которых заявитель и (или) проверяемая организация обязаны известить орган государственного контроля (надзора) о своих действиях в связи с выданным предписанием;

3) требование о прекращении реализации и отзыве винодельческой продукции, если установлено, что она фальсифицированная и (или) не соответствует требованиям настоящего Федерального закона по показателям безопасности;

4) требование о приостановлении или прекращении действия декларации о соответствии в случаях подтверждения того факта, что фальсифицированная винодельческая продукция выпущена в обращение лицом, принявшим данную декларацию, или когда контролируемая винодельческая продукция не соответствует требованиям настоящего Федерального закона по показателям безопасности или вводит приобретателей в заблуждение.

7. В случае выдачи заявителю предписания о приостановлении или прекращении действия декларации о соответствии орган государственного контроля (надзора) обязан информировать об этом орган по сертификации, где зарегистрирована эта декларация о соответствии.

8. В течение десяти дней со дня получения предписания, содержащего заключение о несоответствии винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона,

если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, заявитель и (или) проверяемая организация обязаны провести проверку достоверности информации, содержащейся в предписании.

9. При подтверждении достоверности информации, содержащейся в предписании, заявитель и (или) проверяемая организация в течение десяти дней со дня подтверждения достоверности полученной информации обязаны разработать программу мероприятий по устранению выявленных допущенных ими нарушений и предотвращению причинения вреда жизни и здоровью потребителей и представить ее на согласование в орган государственного контроля (надзора).

10. В случае невыполнения заявителем и (или) проверяемой организацией программы, указанной в части 9 настоящей статьи, в срок, согласованный с органом государственного контроля (надзора), указанный орган осуществляет действия, предусмотренные законодательством Российской Федерации, в том числе обращается в суд с иском о принудительном отзыве винодельческой продукции.

11. При неподтверждении достоверности информации, содержащейся в предписании, заявитель и (или) проверяемая организация в течение десяти дней со дня начала проверки достоверности полученной информации письменно извещают об этом орган государственного контроля (надзора). Заявитель и (или) проверяемая организация обязаны представить в орган государственного контроля (надзора) доказательства соответствия своей винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона, полученные в результате собственных исследований и (или) исследований, проведенных с участием третьей стороны.

Для этих целей могут использоваться контрольные образцы, отобранные заявителем от партии контролируемой винодельческой продукции при выпуске ее в обращение.

12. Если орган государственного контроля (надзора) соглашается с доказательствами, представленными заявителем и (или) проверяемой организацией, то винодельческая продукция считается соответствующей требованиям настоящего Федерального закона. Если орган государственного контроля (надзора) не соглашается с доказательствами, представленными заявителем, то указанный орган имеет право обратиться в суд.

13. В случае, если орган государственного контроля (надзора) получил информацию о несоответствии винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона и необходимо принятие незамедлительных мер по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью приобретателей - физических лиц при использовании этой продукции либо угрозы причинения такого вреда, орган государственного контроля (надзора) вправе:

1) выдать предписание о приостановке реализации этой винодельческой продукции;

2) информировать приобретателей через средства массовой информации о несоответствии этой винодельческой продукции требованиям настоящего Федерального закона и об угрозе причинения вреда жизни или здоровью граждан при использовании этой продукции.

14. Заявитель или дистрибьютор, продавец имеют право обжаловать действия органа государственного контроля (надзора) в суде.

Статья 15. Правила доработки, переработки и утилизации отозванной винодельческой продукции

1. В случае отзыва винодельческой продукции заявитель обязан её доработать, переработать или утилизировать.

2. Заявитель проводит доработку, переработку или утилизацию отозванной

винодельческой продукции самостоятельно или по договору с другой организацией с соблюдением требований законодательства Российской Федерации.

3. Доработка и переработка винодельческой продукции, за исключением фальсифицированной продукции, производятся с соблюдением требований настоящего Федерального закона. Фальсифицированная продукция подлежит утилизации.

4. Утилизация винодельческой продукции осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5. Устранение выявленных недостатков винодельческой продукции, в том числе, связанных с ее маркировкой, доработка, переработка или утилизация продукции осуществляются за счет заявителя и (или) проверяемой организации, допустившей выявленные нарушения.

6. В случае невозможности отзыва винодельческой продукции заявителем (ликвидация, банкротство) и её доработки, переработки или утилизации заявителем она может быть доработана, переработана или утилизирована проверяемой организацией за свой счет. При несогласии этой организации винодельческая продукция подлежит изъятию из оборота в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7. Винодельческая продукция, выпускаемая в обращение после указанной доработки, за исключением случаев, связанных с устранением нарушений требований статьи 8 настоящего Федерального закона, или переработки, подлежит обязательному подтверждению соответствия.

Статья 16. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона

1. Нарушение требований настоящего Федерального закона влечет ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

Глава 4. Заключительные положения

Статья 17. Заключительные положения

1. На винодельческую продукцию, выпущенную в обращение на территории Российской Федерации до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего Федерального закона.

2. Документы, подтверждающие соответствие винодельческой продукции, принятые до вступления в силу настоящего Федерального закона, считаются действительными до полной реализации этой продукции, за исключением продукции с ограниченным сроком годности, если таковой для нее установлен.

3. Остатки этикеток и упаковок с информацией для приобретателей, не соответствующей требованиям настоящего Федерального закона, могут использоваться в производстве винодельческой продукции, выпускаемой в обращение на территории Российской Федерации, в течение одного года со дня вступления в силу настоящего Федерального закона при условии нанесения всей необходимой информации на контрэтикетку или лист-вкладыш или ярлык с соблюдением требований статьи 8 настоящего Федерального закона.

4. Перечень сортов винограда или их регламентированной смеси, из которых изготавливаются конкретные наименования вин, крепленых вин, крепленых вин высокого качества, игристых вин, игристых вин высокого качества, игристых жемчужных вин и бренди высокого качества с защищенным географическим указанием и с защищенным

наименованием по происхождению, территориальные границы местности, в пределах которых произрастают эти сорта винограда, используемые агротехнические и технологические приемы, а также порядок присвоения данным продуктам защищенного географического указания или защищенного наименования по происхождению, порядок использования сахаросодержащих веществ в целях обогащения, порядок отбора, оформления, хранения и использования контрольных образцов винодельческой продукции, порядок обследования технологических процессов производства винодельческой продукции на соответствие требованиям настоящего Федерального закона, правила отбора образцов (проб) винодельческой продукции в целях государственного контроля (надзора), методы анализов и измерений, порядок проведения органолептических испытаний, порядок применения в экспериментальных целях новых технологических операций и технологических средств в производстве винодельческой продукции, необходимые для применения настоящего Федерального закона, утверждаются Правительством Российской Федерации в срок не позднее шести месяцев со дня принятия настоящего Федерального закона.

5. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в сфере безопасности винодельческой продукции и невведения приобретателей в заблуждение применяются в части, не противоречащей настоящему Федеральному закону.

Статья 18. Вступление в силу настоящего Федерального закона

1. Настоящий Федеральный закон вступает в силу по истечении двенадцати месяцев со дня его официального опубликования, за исключением положений, для которых настоящей статьёй установлены иные сроки вступления в силу.

2. Положения первого абзаца части 2, статьи 6 настоящего Федерального закона в отношении использования сортов винограда: Ноа, Отелло, Изабелла, Жак, Клинтон и Эрбемон, вступают в силу с 1 января 2020 года.

3. Наименования видов винодельческой продукции, указанных в частях 7, 12 и 16 приложения 2 и в частях 13, 15 приложения 3 к настоящему Федеральному закону, и производные от них термины, определения, выражения по тексту настоящего Федерального закона, а также положения части 16 статьи 6 вступают в силу с 1 января 2016 года.

В переходный период до указанного срока с учетом сложившихся традиций и практики указанные виды винодельческой продукции отечественных изготовителей выпускаются в обращение на территории Российской Федерации под следующими наименованиями: "российское шампанское", "российский коньяк", "коньячный дистиллят", "российский кальвадос", "кальвадосный дистиллят".

4. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона положения Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Федерального закона от 02 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" в части оценки и подтверждения соответствия винодельческой продукции не применяются.

Президент
Российской Федерации

Д.Медведев

Общие и специальные термины и определения в сфере производства и обращения винодельческой продукции

1. винодельческая продукция - винодельческие продукты с объемной долей этилового спирта не менее 1,5%, изготовленные в результате: полного спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда, фруктов, или меда, их сусел с последующей перегонкой продуктов брожения и выдержкой или без выдержки; полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда, фруктов, или меда, или их сусел с добавлением или без добавления одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного спирта, ректификованного виноградного спирта, ректификованного фруктового спирта, винного, виноградного, фруктового, медового дистиллятов, сахаросодержащих продуктов, вкусоароматических веществ.

Примечание: сахаросодержащие продукты - сахар-песок, сахар-песок рафинированный, сахароза, декстроза, фруктоза, глюкоза, ректификованное концентрированное виноградное сусло, концентрированное виноградное сусло, свежее виноградное сусло, концентрированный фруктовый сок, карамелизованный сахар, мед;

2. пищевые добавки - натуральные или искусственные вещества или смесь веществ, обычно не употребляемые в качестве пищевого продукта или пищевого ингредиента, обладающие или не обладающие пищевой ценностью, которые в результате преднамеренного введения в пищевой продукт с технологической целью, включая придание ему определенных органолептических свойств, в процессе его производства, перевозки и хранения становятся (или могут прямым или косвенным образом стать) составной частью данного пищевого продукта или связанных с ним побочных продуктов, или иным образом способны повлиять на свойства продукции;

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

4. вид винодельческой продукции - совокупность винодельческих продуктов, сходных по способу изготовления и потребительским свойствам;

5. сортовое вино [игристое вино, игристое вино высокого качества, игристое жемчужное вино, газированное вино, газированное жемчужное вино, крепленое вино, крепленое вино высокого качества] - вино [игристое вино, игристое вино высокого качества, игристое жемчужное вино, газированное вино, газированное жемчужное вино, крепленое вино, крепленое вино высокого качества], изготовленное из винограда одного сорта или с использованием винограда других сортов того же ботанического вида, но не более 15% от общего объема перерабатываемого винограда;

6. выдержанное вино [крепленое вино, крепленое вино высокого качества, игристое вино, игристое вино высокого качества]- вино с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 месяцев в емкостях, кроме дубовых бочек, или не менее 6 месяцев в дубовых бочках [крепленое или крепленое вино высокого качества с обязательной выдержкой до розлива не менее 18 месяцев в емкостях, кроме дубовых бочек, или не менее 6 месяцев в дубовых бочках; игристое вино или игристое вино высокого качества, изготовленное резервуарным методом и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее 6 месяцев, а изготовленное классическим методом - не менее 9 месяцев];

7. коллекционное вино [крепленое вино, крепленое вино высокого качества]- выдержанное вино [крепленое вино, крепленое вино высокого качества] которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживается изготовителем в бутылках не менее трех лет;

8. коллекционное игристое вино [игристое вино высокого качества]- выдержанное игристое вино [игристое вино высокого качества], изготовленное классическим методом и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее трех лет;

9. вино [крепленое вино, крепленое вино высокого качества, игристое вино, игристое вино высокого качества, игристое жемчужное вино] с защищенным географическим указанием - вино [крепленое вино, крепленое вино высокого качества, игристое вино, игристое вино высокого качества, игристое жемчужное вино] с указанием наименования места происхождения, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов вида *Vitis vinifera* и (или) из сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов вида *Vitis vinifera* с сортами винограда других видов рода *Vitis*, за исключением сортов Ноа, Отелло, Изабелла, Жак, Клинтон, Эрбемон, переработанного в границах местности или в непосредственной близости к местности определенного географического наименования, указываемой в наименовании вина, не менее 85% которого произрастает в границах этой местности, - обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этой местности и используемыми агротехническими и технологическими приемами;

10. вино [крепленое вино, крепленое вино высокого качества, игристое вино, игристое вино высокого качества, игристое жемчужное вино] с защищенным наименованием по происхождению - вино [крепленое вино, крепленое вино высокого качества, игристое вино, игристое вино высокого качества, жемчужное вино] с указанием наименования места происхождения, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera*, произрастающего на выделенных участках или в специфической зоне местности определенного географического наименования, и переработанного в границах этой местности или в непосредственной близости к ней, указываемой в наименовании вина и обладающей уникальными природными условиями, преимущественно обуславливающими, наряду с хозяйственной деятельностью человека по уходу за виноградниками, используемыми технологическими приемами производства и опытом производителей, высокие устойчивые характерные органолептические свойства продукта;

11. коллекционный бренди высокого качества - бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее шести лет, и дополнительно выдержанный изготовителем в бутылках не менее трех лет;

12. бренди высокого качества с защищенным географическим указанием - бренди высокого качества с указанием наименования места происхождения, изготовленный из выдержанных винных дистиллятов для бренди высокого качества, полученных фракционной дистилляцией сухого вина наливом, произведенного из установленных сортов винограда вида *Vitis vinifera*, не менее 85% которого произрастает и перерабатывается в границах местности определенного географического наименования или на ее отдельных участках, указываемых в наименовании бренди высокого качества, отличающийся репутацией и устойчивыми характерными органолептическими свойствами, обусловленными почвенно-климатическими особенностями местности, используемыми агротехническими и технологическими приемами;

13. фруктовое вино - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 1,5% и не более 22,0%, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых фруктов одного вида или нескольких видов, или фруктового сусла, или восстановленного концентрированного фруктового сока (соков), или из сброженного фруктового сусла, или из сброженно-спиртованного фруктового сусла в отдельности или в смеси с добавлением или без добавления одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного фруктового спирта, фруктовых дистиллятов, спиртованных фруктовых сусел, сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, - с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, с использованием разрешенных в виноделии технологических приемов для придания ему характерных органолептических свойств.

1) видовое фруктовое вино - столовое [низкоалкогольное, крепленое, игристое, жемчужное, газированное, газированное жемчужное] фруктовое вино, изготовленное из одного или нескольких сортов фруктов одного вида;

2) купажное фруктовое вино - столовое [низкоалкогольное, крепленое, игристое, жемчужное, газированное, газированное жемчужное] фруктовое вино, изготовленное из фруктов двух или более видов;

14. медовое вино - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 1,5% и не более 22,0%, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения медового сусла с добавлением или без добавления одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, медового дистиллята, фруктового дистиллята, ректификованного фруктового спирта, меда, концентрированного фруктового сока, карамелизованного сахара для корректировки цвета, двуокиси углерода, - имеющий преобладающий аромат и вкус меда.

1) Допускается использовать при производстве медового вина до 30% свежих фруктовых сусел, фруктовых соков, восстановленных из концентрированных фруктовых соков, сброженных фруктовых сусел, сброженно-спиртованных фруктовых сусел, спиртованных фруктовых соков или различные сочетания этих продуктов;

15. винодельческая продукция наливом - вино, молодое вино, крепленое вино, ликерное вино, столовое фруктовое вино, крепленое фруктовое вино, столовое медовое вино, крепленое медовое вино, бренди, бренди высокого качества, фруктовый бренди, яблочный бренди, винный дистиллят, винный дистиллят для бренди высокого качества, виноградный дистиллят, фруктовый дистиллят, яблочный дистиллят для яблочного бренди, медовый дистиллят и винный спирт, прошедшие все стадии технологической обработки или не прошедшие их полностью или частично, разлитые в производственную или транспортную тару, предназначенные для розлива в потребительскую тару или производства других видов винодельческой продукции, или продукции, не относящейся к винодельческой, в соответствии с законодательством Российской Федерации и не подлежащие реализации населению как готовый продукт, за исключением молодого вина.

1) необработанная винодельческая продукция наливом - винодельческая продукция наливом, не прошедшая все стадии технологической обработки или прошедшая их частично (с незавершенным технологическим циклом обработки), предназначенная для розлива в потребительскую тару после завершения технологического цикла обработки, за исключением перечисленных в данной части дистиллятов и винного спирта, или для производства других видов винодельческой продукции, или продукции, не относящейся к винодельческой;

2) обработанная винодельческая продукция наливом - винодельческая продукция наливом, прошедшая все стадии технологической обработки, предназначенная для розлива в потребительскую тару после контрольной фильтрации, за исключением перечисленных в данной части дистиллятов и винного спирта, или для производства других видов винодельческой продукции, или продукции, не относящейся к винодельческой;

16. натуральные винодельческие продукты - вино, молодое вино, игристое вино, игристое вино высокого качества, игристое жемчужное вино, газированное вино, газированное жемчужное вино, столовое фруктовое вино, низкоалкогольное фруктовое вино, игристое фруктовое вино, игристое жемчужное фруктовое вино, газированное фруктовое вино, газированное жемчужное фруктовое вино, сидр, пуаре, столовое медовое вино, низкоалкогольное медовое вино, газированное медовое вино, - изготовленные в результате спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда или виноградного сусла, или дробленых фруктов или фруктового сусла, или медового сусла с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, без добавления этилового спирта, за исключением этилового спирта, вносимого с экспедиционным ликером при изготовлении игристых вин, игристых жемчужных вин и игристых вин высокого качества, содержащим винный дистиллят или винный дистиллят для бренди высокого качества, без вкусоароматических веществ или продуктов, изготовленных с добавлением вкусоароматических веществ и этилового спирта, и натуральный винный напиток;

17. наименование винодельческой продукции - обозначение винодельческой продукции, под которым она выпускается в обращение, включающее: вид винодельческой продукции, ее традиционное или фирменное или фантазийное название; обозначение по цвету и словесное обозначение по содержанию сахара, когда это требуется; указания, выраженные словами "выдержанное", "коллекционное", "защищенное географическое указание", "защищенное наименование по происхождению" в отдельности или в их сочетании для продукции, являющейся таковой, которое позволяет отличить близкие по составу продукты друг от друга.

1) традиционное название винодельческой продукции - обозначение винодельческой продукции, выраженное словом или словами, связанное со способом ее изготовления, конкретным местом, населенным пунктом или особым событием, относящимся к связанным истории производства этой продукции;

2) обозначение по содержанию сахара - слова: "сухое", "полусухое", "полусладкое", "сладкое" - для вин, молодых вин, газированных вин, газированных жемчужных вин, столовых фруктовых вин, низкоалкогольных фруктовых вин, газированных фруктовых вин, газированных жемчужных фруктовых вин, сидра, пуаре, столовых медовых вин, низкоалкогольных медовых вин, газированных медовых вин; "брют", "сухое", "полусухое", "полусладкое", "сладкое" - для игристых вин, игристых жемчужных вин, игристых фруктовых вин и игристых жемчужных фруктовых вин, для игристых вин высокого качества дополнительно к указанным используются слова "экстра брют"; "экстра сухое", "сухое", "полусухое", "полусладкое", "сладкое" - для ароматизированных вин и ароматизированных фруктовых вин;

3) обозначение по цвету - слова "белое", "розовое" или "красное" - для вин, молодых вин, газированных вин, крепленых вин, крепленых вин высокого качества, игристых вин, игристых вин высокого качества, игристых жемчужных вин, газированных жемчужных вин и ароматизированных вин, за исключением белых крепленых вин и крепленых вин высокого качества, белых игристых вин, белых игристых жемчужных вин и белых игристых вин высокого качества;

18. классический метод производства игристого вина [игристого вина высокого качества, игристого жемчужного вина] - способ формирования пенистых и игристых свойств игристого вина [игристого вина высокого качества, игристого жемчужного вина] в процессе спиртового брожения и созревания в стеклянных бутылках;

19. резервуарный метод производства игристого вина [игристого вина высокого качества, игристого жемчужного вина] - способ формирования пенистых и игристых свойств игристого вина [игристого вина высокого качества, игристого жемчужного вина] в процессе спиртового брожения и созревания в специальных резервуарах (акратофорах) периодическим способом или в непрерывном потоке;

20. объемная доля этилового спирта - число объемов этилового спирта при температуре 20 °С, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре;

21. потенциальная объемная доля этилового спирта - число объемов этилового спирта при температуре 20 °С, которое может быть получено в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре;

22. общая объемная доля этилового спирта - сумма объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта;

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

24. потребительская тара для винодельческой продукции - единица тары вместимостью не более 60 дм³, предназначенная для упаковывания и доставки винодельческой продукции приобретателям- физическим лицам;

25. партия винодельческой продукции - количество винодельческой продукции одного наименования, однородного состава, одной даты розлива, оформленное одним удостоверением о качестве, разлитое в потребительскую тару одного вида и одинаковой номинальной вместимости, или наливом, изготовленное одной организацией;

26. фальсифицированная винодельческая продукция - винодельческая продукция, умышленно измененная и (или) имеющая скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

27. уполномоченный представитель иностранного изготовителя винодельческой продукции [импортер] - организация, являющаяся юридическим лицом, зарегистрированная на территории Российской Федерации, уполномоченная иностранным изготовителем или иностранным продавцом на основании договора с этой организацией на выполнение функций в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

28. приобретатель винодельческой продукции - юридическое лицо, приобретающее права на владение винодельческой продукцией или ее использование в соответствии с договором купли-продажи, в целях ее использования для собственных нужд в быту или в производственных целях, либо в целях последующей продажи третьим лицам и получения прибыли, или физическое лицо, имеющее намерение заказать или приобрести, либо заказывающее, приобретающее или использующее винодельческую продукцию исключительно для личных, семейных, домашних нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности;

29. дистрибьютор винодельческой продукции - юридическое лицо, осуществляющее закупку винодельческой продукции у изготовителя и (или) импортера, и (или) продавца, и ее поставку приобретателям- юридическим лицам по договору купли-продажи;

30. винотека - юридическое лицо, осуществляющее хранение винодельческой продукции, разлитой в потребительскую тару, в коллекции в исследовательских целях и (или) в целях дальнейшей ее продажи приобретателям после не менее трехлетнего хранения;

31. обращение винодельческой продукции - купля-продажа и иные способы передачи винодельческой продукции, начиная с первой оферты изготовителя или уполномоченного представителя иностранного изготовителя, а также ее хранение и перевозка;

32. типовой образец винодельческой продукции - образец продукции, отобранный у заявителя от серийно выпускаемой винодельческой продукции или разовой партии продукции, в целях подтверждения её соответствия;

33. контрольный образец винодельческой продукции - образец продукции, отобранный заявителем на добровольной основе от партии винодельческой продукции, выпускаемой в обращение, в целях решения спорных вопросов между сторонами, включая органы государственного контроля (надзора), относительно её соответствия требованиям настоящего Федерального закона;

34. доработка [переработка] винодельческой продукции - действия, предпринятые изготовителем или уполномоченным представителем иностранного изготовителя винодельческой продукции, для устранения выявленного несоответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона в целях дальнейшего ее использования по назначению или в производстве других видов винодельческой продукции;

35. утилизация винодельческой продукции - действия, исключающие возможность дальнейшего использования винодельческой продукции по назначению, предпринятые изготовителем или уполномоченным представителем иностранного изготовителя, или дистрибьютором, или организацией розничной торговли, или организацией общественного питания в отношении винодельческой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Федерального закона по показателям безопасности, а также в отношении фальсифицированной продукции, включающие переработку винодельческой продукции на технические цели или ее уничтожение любым технически доступным способом на полигонах бытовых отходов с соблюдением законодательства Российской Федерации.

Термины и определения видов винодельческой продукции из винограда

1. вино - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и не более 15,0% и общей объемной долей этилового спирта не более 15,0%, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

1) В исключительных случаях допускается содержание объемной доли этилового спирта не менее 4,5% для вин, имеющих защищенное географическое указание или защищенное наименование по происхождению.

2) Для вин, имеющих защищенное наименование по происхождению и изготовленных без обогащения, общая объемная доля этилового спирта может превышать 15,0%;

2. молодое вино - вино, выпускаемое в обращение в течение 90 дней с даты окончания процесса спиртового брожения;

3. крепленое вино - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 15,0% и не более 22,0%, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла и (или) из вина наливом с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного спирта, ректификованного виноградного спирта, винного дистиллята в отдельности или в сочетании, с добавлением или без добавления концентрированного виноградного сусла и (или) ректификованного концентрированного виноградного сусла.

1) Часть объемной доли этилового спирта в готовом крепленом вине, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежего винограда или виноградного сусла, должна быть не менее 4,0%;

4. крепленое вино высокого качества - крепленое вино с объемной долей этилового спирта не менее 15% и не более 22%, с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 12,0%, с общей объемной долей этилового спирта не менее 17,5%, изготовленное с добавлением в отдельности или в сочетании винного спирта, ректификованного виноградного спирта, винного дистиллята, - с добавлением или без добавления концентрированного виноградного сусла и (или) ректификованного концентрированного виноградного сусла.

1) В исключительных случаях для некоторых крепленых вин высокого качества, имеющих защищенное географическое указание или защищенное наименование по происхождению, общая объемная доля этилового спирта может быть менее 17,5%;

5. ароматизированное вино - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 14,5% и не более 22,0%, изготовленный из вина наливом и (или) крепленого вина наливом с использованием натуральных вкусоароматических веществ, с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного или ректификованного виноградного спирта, или винного дистиллята, сахаросодержащих продуктов в отдельности или в сочетании.

1) Допускается использование идентичных натуральным вкусоароматических веществ: "ванилин", "миндаль", "абрикос" и "яйцо".

2) При изготовлении ароматизированного вина "Вермут" основными вкусоароматическими компонентами являются вещества, производные от полыни вида *Artemisia*;

6. игристое вино - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 10,0% и не более 13,5% , давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С, насыщенный двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения вина наливом в герметических сосудах под давлением с добавлением сахаросодержащих продуктов, за исключением карамелизованного сахара, меда и декстрозы.

1) При производстве игристых вин, изготовленных из ароматических сортов винограда, допускается содержание объемной доли этилового спирта не менее 6,0% и общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0%;

7. игристое вино высокого качества - игристое вино с объемной долей этилового спирта не менее 10,5% и не более 13,0%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20 °С, насыщенное двуокисью углерода в результате вторичного брожения вина наливом, изготовленного из винограда определенного сорта или регламентированной смеси определенных сортов винограда вида *Vitis vinifera*;

8. игристое жемчужное вино - игристое вино с объемной долей этилового спирта не менее 7,0% и не более 12,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 и не более 250 кПа при 20 °С, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения вина наливом, имеющего общую объемную долю этилового спирта не менее 9,0%;

9. газированное вино - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и не более 12,5%, изготовленный искусственным насыщением вина наливом двуокисью углерода, с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С;

10. газированное жемчужное вино - газированное вино с объемной долей этилового спирта не менее 7,0% и не более 12,5%, с общей объемной долей этилового спирта не менее 9,0% и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 и не более 250 кПа при 20 °С;

11. бренди - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 36,0%, изготовленный дистилляцией сухого вина наливом или сухого вина наливом, спиртованного винным дистиллятом, или их повторной дистилляцией, или из винного дистиллята для бренди высокого качества с добавлением или без добавления винного дистиллята в количестве, не превышающем 50% от количества безводного этилового спирта в конечном продукте, с сохранением в нем вкуса и аромата используемых продуктов, выдержанный в контакте с древесиной дуба или в дубовой таре вместимостью более 1000 дм³ не менее одного года или шести месяцев в дубовых бочках вместимостью менее 1000 дм³;

12. бренди высокого качества - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 40,0%, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба.

1) бренди высокого качества трехлетний- бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба;

2) бренди высокого качества четырехлетний- бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее четырех лет в контакте с древесиной дуба;

3) бренди высокого качества пятилетний- бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее пяти лет в контакте с древесиной дуба;

4) бренди высокого качества БВ - бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее шести лет в контакте с древесиной дуба;

5) бренди высокого качества БВВК - бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее восьми лет в контакте с древесиной дуба;

6) бренди высокого качества БС - бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее десяти лет в контакте с

древесиной дуба;

7) бренди высокого качества ОС - бренди высокого качества, изготовленный из винных дистиллятов для бренди высокого качества, выдержанных не менее двадцати лет в контакте с древесиной дуба;

13. виноградная водка - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 37,5% и не более 55,0%, изготовленный из ректифицированного виноградного спирта с добавлением в отдельности или в сочетании: винного спирта, винного дистиллята, сахаросодержащих продуктов, или без их добавления, - имеющий вкус и аромат используемых продуктов;

14. крепкий виноградный напиток - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 22,0% и не более 55,0%, изготовленный из виноградных и (или) винных дистиллятов с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

15. винный дистиллят - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 52,0% и не более 86,0%, изготовленный перегонкой сухого вина наливом или сухого вина наливом, спиртованного винным дистиллятом или винным спиртом, имеющий аромат и вкус используемых продуктов;

16. винный дистиллят для бренди высокого качества - винный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, изготовленный фракционной перегонкой сухого вина наливом с объемной долей этилового спирта не менее 7,5%, полученного из винограда определенных сортов вида *Vitis vinifera*, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

1) молодой винный дистиллят для бренди высокого качества - винный дистиллят для бренди высокого качества с объемной долей этилового спирта не менее 62,0% и не более 70,0%, не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

2) выдержанный винный дистиллят для бренди высокого качества - винный дистиллят для бренди высокого качества с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, полученный путем выдержки молодого винного дистиллята для бренди высокого качества в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

17. виноградный дистиллят - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 52,0% и не более 86,0%, изготовленный перегонкой в отдельности или в сочетании: сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, изюма;

18. винный спирт - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта более 86,0% и менее 96,0%, изготовленный перегонкой сухого вина наливом или сухого вина наливом, спиртованного винным дистиллятом или винным спиртом, или перегонкой винного дистиллята;

19. ректифицированный виноградный спирт - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 96,0%, изготовленный ректификацией виноградного дистиллята, и (или) винного спирта, и (или) виноградного спирта-сырца, и (или) сброженных: виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма, - или ректификацией сухого вина наливом или сухого вина наливом, спиртованного винным дистиллятом или винным спиртом, или ректификацией винного дистиллята.

Термины и определения видов винодельческой продукции из фруктов

1. столовое фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и не более 15,0%, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых свежих или частично обезвоженных в целях повышения сахаристости фруктов одного вида или нескольких видов или свежего фруктового сусла из них, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов;

2. низкоалкогольное фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 1,5% и не более 8,5%, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых фруктов одного или нескольких видов или свежего фруктового сусла, без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате спиртового брожения фруктового сусла или вторичного брожения сброженного фруктового сусла и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 кПа и не более 250 кПа при 20 °С;

3. сидр - низкоалкогольное фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 1,5% и не более 6,0%, изготовленное из сброженного сусла свежих яблок или из сброженного восстановленного концентрированного яблочного сока, без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате вторичного брожения сброженного яблочного сусла, и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 кПа и не более 250 кПа при 20 °С;

4. пуаре - низкоалкогольное фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 1,5% и не более 6,0%, изготовленное из сброженного сусла свежих груш или из сброженного восстановленного концентрированного грушевого сока без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате вторичного брожения сброженного грушевого сусла, и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 кПа и не более 250 кПа при 20 °С;

5. крепленое фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 15,0% и не более 22,0%, изготовленное в результате спиртового брожения свежего фруктового сусла одного вида фруктов или нескольких видов, или из сброженного фруктового сусла свежих фруктов, или из сброженно-спиртованного фруктового сусла, или столового фруктового вина наливом из свежих фруктов с добавлением одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного фруктового спирта, фруктового дистиллята, спиртованного фруктового сусла, сахаросодержащих продуктов;

6. ароматизированное фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 14,5% и не более 22,0%, изготовленное из столового фруктового вина наливом и (или) из крепленого фруктового вина наливом с использованием натуральных вкусоароматических веществ, с добавлением одного или более из следующих веществ: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного фруктового спирта, фруктового дистиллята, спиртованного фруктового сусла, сахаросодержащих продуктов;

7. игристое фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и не более 12,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С, насыщенное двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего фруктового сусла или вторичного брожения столового фруктового вина наливом в герметических сосудах под давлением с добавлением сахаросодержащих продуктов;

8. игристое жемчужное фруктовое вино - игристое фруктовое вино с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 и не более 250 кПа при 20 °С;

9. газированное фруктовое вино - фруктовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и не более 12,5%, изготовленное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового фруктового вина наливом, с давлением двуокиси углерода в бутылке не

менее 300 кПа при 20 °С;

10. газированное жемчужное фруктовое вино - газированное фруктовое вино с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 кПа и не более 250 кПа при 20 °С;

11. фрукты в вине [фруктовом вине] - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 15, 0% и не более 22,0%, содержащий фрукты, массовая доля которых составляет не менее 20% и не более 60%, залитые вином и (или) крепленным вином [столовым фруктовым вином и (или) крепленным фруктовым вином], изготовленный с добавлением или без добавления одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного виноградного спирта, винного спирта, винного дистиллята, винного дистиллята для бренди высокого качества, бренди [ректификованного фруктового спирта, яблочного дистиллята для яблочного бренди, фруктового дистиллята, фруктового бренди, сброженно-спиртованного фруктового сусла, спиртованного фруктового сусла], сахара;

12. фруктовый бренди - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 37,5%, изготовленный дистилляцией сухого столового фруктового вина наливом или сухого столового фруктового вина наливом, спиртованного одноименным фруктовым дистиллятом, или их повторной дистилляцией, или из фруктового дистиллята с сохранением в конечном продукте вкуса и аромата используемых продуктов, без выдержки или выдержанный в контакте с древесиной дуба не менее одного года или шести месяцев в дубовых бочках вместимостью менее 1000 дм³ ;

13. яблочный бренди - фруктовый бренди с объемной долей этилового спирта не менее 37,5%, изготовленный из яблочного дистиллята для яблочного бренди, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее одного года.

1) коллекционный яблочный бренди- яблочный бренди, изготовленный из яблочных дистиллятов для яблочного бренди, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее шести лет, и дополнительно выдержанный изготовителем в бутылках не менее трех лет;

14. фруктовый дистиллят - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 52,0% и не более 86,0%, изготовленный перегонкой одного или более из следующих продуктов: сброженного фруктового сусла из свежих фруктов, сброженного фруктового сусла, спиртованного фруктовым дистиллятом, сухого столового фруктового вина наливом, фруктового спирта-сырца, сброженных: фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков;

15. яблочный дистиллят для яблочного бренди - фруктовый дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, изготовленный фракционной перегонкой сброженного яблочного сусла и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

1) молодой яблочный дистиллят для яблочного бренди- яблочный дистиллят для яблочного бренди с объемной долей этилового спирта не менее 62,0% и не более 70,0%, не подвергавшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

2) выдержанный яблочный дистиллят для яблочного бренди- яблочный дистиллят для яблочного бренди с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, полученный путем выдержки молодого яблочного дистиллята для яблочного бренди в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

16. крепкий фруктовый напиток - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 22,0% и не более 55,0%, изготовленный из одного или нескольких фруктовых дистиллятов с добавлением или без добавления ректификованного фруктового спирта, сахаросодержащих продуктов и имеющий вкус и аромат используемых продуктов;

17. фруктовая водка - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 37,5% и не более 55,0%, изготовленный из ректификованного фруктового спирта с добавлением или без добавления фруктового дистиллята, сахаросодержащих продуктов и

имеющий вкус и аромат используемых продуктов;

18. ректификованный фруктовый спирт - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 96,0%, изготовленный ректификацией одного или более из следующих продуктов: сброженного фруктового сусла из свежих фруктов, сброженного фруктового сусла из свежих фруктов, спиртованного фруктовым дистиллятом, фруктового спирта-сырца, сброженных: фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков;

19. сброженное фруктовое сусло - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 5,0%, изготовленный в результате спиртового брожения дробленых фруктов или фруктового сусла;

20. сброженно-спиртованное фруктовое сусло - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 16,0% и не более 22,0%, изготовленный из сброженного фруктового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного фруктового спирта.

Приложение 4
к Федеральному закону "Технический регламент
на винодельческую продукцию"

Термины и определения видов винодельческой продукции из меда

1. столовое медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и не более 15,0%, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения медового сусла с последующим добавлением меда или без его добавления.

1) Допускается в медовое сусло добавлять до 30% свежих фруктовых сусел и (или) фруктовых соков, восстановленных из концентрированных фруктовых соков;

2. низкоалкогольное медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 1,5% и не более 8,5%, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения медового сусла с последующим добавлением меда или без его добавления, ненасыщенное или искусственно насыщенное двуокисью углерода и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 кПа и не более 250 кПа при 20 °С;

3. крепленое медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 15,0% и не более 22,0%, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения медового сусла последующим добавлением меда или без его добавления, или из сброженного медового сусла с добавлением или без добавления концентрированного фруктового сока, с добавлением одного или более из следующих продуктов: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного фруктового спирта, медового дистиллята, фруктового дистиллята.

1) Допускается использование при производстве крепленого медового вина до 30% сброженных, сброженно-спиртованных, спиртованных фруктовых сусел в отдельности или в сочетании;

4. газированное медовое вино - медовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и не более 12,5%, давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С, изготовленное путем искусственного насыщения столового медового вина двуокисью углерода;

5. крепкий медовый напиток - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 22,0% и не более 55,0%, изготовленный в результате спиртового брожения медового сусла, составляющего не менее 30% от объема готового продукта, с добавлением

медового дистиллята и (или) ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, с последующим добавлением или без добавления: меда, натуральных вкусоароматических веществ, - имеющий преобладающий аромат и вкус меда;

6. медовая водка - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 35,0% и не более 55,0%, изготовленный перегонкой сброженного медового сусла с последующим добавлением или без добавления: меда, карамелизованного сахара в качестве колера, - имеющий аромат и вкус меда;

7. медовый дистиллят - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 52,0% и не более 86,0%, изготовленный перегонкой сброженного медового сусла или столового медового вина или крепленого медового вина в отдельности или в сочетании.

Приложение 5
к Федеральному закону "Технический
регламент на винодельческую продукцию"

Термины и определения видов смешанной винодельческой продукции

1. винный напиток - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 2,5% и не более 22,0%, содержащий не менее 50% одного или более из следующих продуктов: вина наливом, крепленого вина наливом, столового фруктового вина наливом, крепленого фруктового вина наливом, сброженного фруктового сусла, столового медового вина наливом, крепленого медового вина наливом - изготовленный с добавлением следующих продуктов в отдельности или в сочетании: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного спирта, ректификованного виноградного спирта, ректификованного фруктового спирта, сброженно-спиртованного фруктового сусла, спиртованного виноградного сусла, спиртованного фруктового сусла, винного дистиллята, фруктового дистиллята, сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ или идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды;

2. натуральный винный напиток - винный напиток с объемной долей этилового спирта не более 6,0%, изготовленный с использованием вина наливом и (или) столового фруктового вина наливом, и (или) столового медового вина наливом, воды - без использования этилового спирта или продуктов, изготовленных с добавлением этилового спирта, без применения идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей.

3. винный коктейль - винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 2,5% и не более 8,5%, содержащий не менее 50% вина наливом и (или) сброженного фруктового сусла, и (или) столового медового вина наливом, изготовленный с добавлением в отдельности или в сочетании: сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ или идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды, полученный без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 кПа и не более 250 кПа при 20 °С.

Приложение 6
к Федеральному закону "Технический регламент
на винодельческую продукцию"

Термины и определения сырья для производства винодельческой продукции

1. свежий виноград - спелый или специально частично заизюмленный до или после сбора, технически зрелый плод виноградной лозы, способный после дробления и прессования к спиртовому брожению, предназначенный для производства винодельческой продукции;

2. виноградное сусло - продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

3. концентрированное виноградное сусло - продукт, изготовленный в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 50,9% . Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

4. ректификованное концентрированное виноградное сусло - продукт, изготовленный в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, подвергшийся обработке по удалению избытка кислот и других компонентов за исключением сахара, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 61,7% . Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

5. спиртованное виноградное сусло [мистель] - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 12,0% и не более 15,0%, изготовленный из свежего виноградного сусла, имеющего натуральную объемную долю этилового спирта не менее 8,5%, с добавлением следующих продуктов в отдельности или в сочетании: ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного виноградного спирта, винного спирта, винного дистиллята;

6. виноградный спирт-сырец - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 40,0%, изготовленный перегонкой в отдельности или в сочетании сброженных: виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма;

7. фрукты - свежие или частично обезвоженные в целях повышения сахаристости съедобные плоды, ягоды растительного происхождения (за исключением винограда), способные после дробления и прессования к спиртовому брожению;

8. фруктовое сусло - продукт, получаемый из одного или нескольких видов фруктов с использованием физических приемов или путем восстановления концентрированного фруктового сока. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

9. спиртованное фруктовое сусло - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 15,0% и не более 25,0%, изготовленный из фруктового сусла свежих фруктов с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного фруктового спирта;

10. фруктовый спирт-сырец - продукт с объемной долей этилового спирта не менее 30,0%, изготовленный перегонкой в отдельности или в сочетании сброженного фруктового сусла, сброженных: фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков;

11. мед - натуральный сахаросодержащий продукт, вырабатываемый пчелами *Apis mellifera* из нектара растений или из выделений на их листьях и стеблях, которые пчелы собирают и перерабатывают совместно со своими специфическими веществами, откладывают, обезвоживают и оставляют в пчелиных сотах для созревания;

12. медовое сусло - мед, разведенный водой. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

13. натуральные вкусоароматические вещества - вкусоароматические вещества, выделенные из сырья растительного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевых продуктов с помощью физических или биотехнологических методов;

14. идентичные натуральным вкусоароматические вещества - вкусоароматические

вещества, идентифицированные в сырье растительного или животного происхождения, но полученные с помощью химических методов.

Приложение 7
к Федеральному закону "Технический регламент
на винодельческую продукцию"

Требования к безопасности винодельческой продукции

Виды винодельческой продукции	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
	токсичные элементы:		
все виды винодельческой продукции	свинец	мг/кг	0,15
	мышьяк	мг/кг	0,20
	кадмий	мг/кг	0,01
	ртуть	мг/кг	0,005
	радионуклиды:		
все виды винодельческой продукции	цезий-137	Бк/л	70
	стронций-90	Бк/л	100
	микотоксины:		
вино, игристое вино, ароматизированное вино,	охратоксин А	мг/кг	0,002

столовое фруктовое вино, низкоалкогольное фруктовое вино, винные напитки с содержанием спирта до 15,0% об. и винные коктейли			
столовое яблочное вино, сидр, винные напитки с содержанием спирта до 15,0% об. и винные коктейли, изготовленные с использованием яблочного сока	патулин	мг/кг	0,05
	метиловый спирт:		
бренди высокого качества, яблочный бренд и		г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
винный дистиллят для бренди высокого качества, яблочный дистиллят для яблочного бренди		г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
ректификованный виноградный спирт		г/дм ³ безводного этилового спирта	1,0
ректификованный фруктовый спирт, винный спирт, винный дистиллят, виноградный дистиллят, медовый дистиллят, бренди, крепкий виноградный напиток, виноградная водка, крепкий медовый напиток, медовая водка		г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0

фруктовый дистиллят (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов), фруктовый бренди, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка		г/дм ³ безводного этилового спирта	3,5
продукты из косточковых фруктов: фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди		г/дм ³ безводного этилового спирта	13,5
	синильная кислота:		
продукты из косточковых фруктов: ректификованный фруктовый спирт, фруктовый дистиллят, фруктовая водка, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди		мг/дм ³ безводного этилового спирт а	70,0

Приложение 8
к Федеральному закону "Технический регламент
на винодельческую продукцию"

Технологические операции и технологические средства, используемые для производства
винодельческой продукции

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;
4. частичное обезвоживание фруктов в целях повышения их сахаристости;
5. концентрирование виноградного или фруктового сула обратным осмосом;

6. частичное обезвоживание виноградного или фруктового сусла под вакуумом или при атмосферном давлении;

7. углекислотная мацерация: помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу двуокси углерода в закрытом резервуаре;

8. дробление: разрыв кожицы ягод винограда или фруктов и их дробление для извлечения сока;

9. частичное или полное отделение гребней от винограда до начала брожения;

10. настаивание виноградного или фруктового сусла на мезге;

11. стекание: отделение сока от мезги до прессования;

12. прессование;

13. осветление с использованием физических методов;

14. осветление с использованием одного или нескольких следующих технологических средств:

а) пищевого желатина,

б) растительных белков,

в) рыбьего клея,

г) казеина и казеината калия,

д) альбумина и (или) лактальбумина,

е) бентонитовой глины,

ж) диоксида кремния в виде геля или коллоидного раствора,

з) каолина,

и) танина,

к) пектолитических, пектпротеолитических ферментов,

л) ферментного препарата бета-глюконазы;

15. спиртовое брожение;

16. использование винных дрожжей;

17. использование с целью ускорения роста дрожжей:

а) диаммонийфосфата или сульфата аммония;

б) сульфита аммония или бисульфита аммония;

в) дихлоргидрата тиамин.

18. использование препаратов из дрожжевых оболочек;

19. снятие с осадка;

20. выдержка [созревание]: технологический процесс протекания физико-химических, биологических или микробиологических превращений в определенных видах винодельческой продукции в соответствующих емкостях, в результате которых продукция приобретает новые органолептические свойства;

21. переливка;

22. доливка;

23. использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия. Максимальное содержание общего диоксида серы в продукте: в полусухих, полусладких и сладких винах; полусухих, полусладких и сладких фруктовых винах; полусухих, полусладких и сладких медовых винах - 300 мг/дм^3 , в отдельных сладких винах допускается 400 мг/дм^3 , в остальных винодельческих продуктах, за исключением продуктов с объемной долей этилового спирта более 22,0%, - 200 мг/дм^3 ;

24. удаление диоксида серы с использованием физических методов;

25. аэрация или добавление кислорода;

26. термическая обработка;

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

28. использование двуокиси углерода или аргона, или азота, по отдельности или их смеси, 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, виноградного сусла, предназначенного для приготовления ректифицированного концентрированного виноградного сусла, 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 $2,5 \text{ г/дм}^3$ в пересчете на винную кислоту;

33. использование для кислотопонижения одного или нескольких из следующих веществ:

а) нейтрального тартрата калия,

б) бикарбоната калия,

в) карбоната кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,

г) тартрата кальция или винной кислоты,

д) однородного тонкодиспергированного препарата винной кислоты и карбоната кальция в равных пропорциях;

34. использование дрожжей рода *Schizosaccharomyces* для биологического кислотопонижения;

35. использование поливинилпирролидона;
36. использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидон;
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 двуокси углерода;
43. обработка уреазой для снижения содержания мочевины;
44. добавление L-аскорбиновой кислоты. Максимальное содержание аскорбиновой кислоты в продукте- 250 мг/дм³ ;
45. добавление лимонной кислоты с целью стабилизации или подкисления. Максимальное содержание лимонной кислоты в вине - 1,0 г/дм³ ;
46. обработка винодельческой продукции с целью стабилизации к помутнениям:
 - а) ферроцианидом калия или фитатом кальция. Остаточное содержание их в винодельческой продукции не допускается,
 - б) добавление метавинной кислоты,
 - в) использование гуммиарабика,
 - г) использование DL-винной кислоты, называемой также рацемической кислотой, или ее нейтральной соли калия с целью осаждения излишка кальция,
 - д) добавление для ускорения выпадения в осадок винного камня битартрата калия, тартрата кальция,
 - е) использование электродиализа для виннокислой стабилизации;
47. использование сульфата меди для устранения дефекта вкуса или запаха. Максимальное содержание меди в продукте- 1,0 мг/дм³ ;
48. добавление карамелизованного сахара с целью усиления цвета;
49. обогащение: увеличение не более, чем на 2,0%, натуральной объемной доли этилового спирта в вине или в вине наливом за счет добавления сахарозы или концентрированного виноградного сусла или ректифицированного концентрированного виноградного сусла к свежему винограду или виноградному суслу до брожения или на стадии сбраживания, или за счет частичного концентрирования виноградного сусла с использованием обратного осмоса или частичного концентрирования вина путем вымораживания;
50. спиртование: добавление ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, или винного спирта, или ректифицированного виноградного спирта, или ректифицированного фруктового спирта, 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 2,0%, 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 того же вида, но однородной по составу;

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

54. подслащивание: использование при производстве винодельческой продукции сахаросодержащих продуктов;

55. ароматизация: использование натуральных или идентичных натуральным вкусоароматических веществ при изготовлении отдельных видов винодельческой продукции.

При использовании вкусоароматических веществ и экстрактов из растительного сырья максимальный уровень биологически активных веществ в винодельческой продукции должен составлять: сафрола и изосафрола- 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 или крепленого вина наливом, или крепленого фруктового вина наливом под дрожжевой пленкой;

57. формирование пенистых и игристых свойств игристого вина, игристого вина высокого качества, жемчужного вина, игристого фруктового вина, жемчужного фруктового вина 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 винным дистиллятом, сброженного фруктового сусла, сброженного фруктового сусла, спиртованного фруктовым дистиллятом, сброженного медового сусла, выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, сброженного изюма;

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

60. фракционная перегонка сброженного фруктового сусла или сброженного фруктового сусла, спиртованного фруктовым дистиллятом, или столового фруктового вина наливом с целью изготовления фруктового дистиллята;

61. фракционная перегонка сброженного яблочного сусла с целью изготовления яблочного дистиллята для яблочного бренди;

62. использование кусочков дубовой древесины в производстве винодельческой продукции для придания ей специфических органолептических свойств.

Приложение 9
к Федеральному закону "Технический регламент
на винодельческую продукцию"

Требования к содержанию массовой концентрации сахаров в некоторых видах
винодельческой продукции

Виды винодельческой продукции	Обозначение по содержанию сахара						
	"сухое" "	"полусухое" "	"полусладкое" "	"сладкое" "	"экстра сухое"	"брют" "	"экстра брют" "
	Допустимые уровни, г/дм ³						
вино, газированное вино, газированное жемчужное вино	не более 4,0	более 4,0 и менее 18,0	не менее 18,0 и менее 45,0	не менее 45,0	-	-	-
столовое фруктовое вино, газированное фруктовое вино, газированное жемчужное фруктовое вино, столовое медовое вино, газированное медовое вино	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 80,0	не менее 80,0	-	-	-
низкоалкогольное фруктовое вино, сидр, пуаре, низкоалкогольное медовое вино	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	-	-	-
игристое вино, игристое жемчужное вино, игристое фруктовое	не менее 15,0 и менее	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее	-	менее 15,0	-

вино, игристое жемчужное фруктовое вино	25,0			70,0			
игристое вино высокого качества	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	—	не менее 6,0 и менее 15,0	менее 6,0
ароматизированное вино, ароматизированное фруктовое вино	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	—	—

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проекту федерального закона "Технический регламент на винодельческую продукцию"

Целью разработки законопроекта является создание в системе законов Российской Федерации о техническом регулировании винодельческой отрасли технического регламента, устанавливающего единые минимально необходимые требования, обеспечивающие безопасность винодельческой продукции, выпускаемой в обращение на территории Российской Федерации и изготовленной из сырья, исторически и традиционно используемого в России на протяжении многих столетий - винограда, фруктов (плодов и ягод), меда, и аналогичной продукции, импортируемой в Российскую Федерацию из третьих стран, и предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей этой продукции.

Объектами технического регулирования в рамках данного законопроекта является винодельческая продукция, в том числе наливом, изготовленная в результате спиртового брожения или в процессе перегонки продуктов спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда, фруктов или меда или их сусел, а также процессы производства, хранения, перевозки и реализации, связанные с требованиями к безопасности продукции и невведению приобретателей в заблуждение. Виноград, фрукты и мед, используемые в качестве сырья для производства винодельческой продукции, не относятся к объектам технического регулирования в рамках настоящего проекта федерального закона.

Структура технического регулирования в области производства и обращения винодельческой продукции включает: "Технический регламент на винодельческую продукцию"; своды правил производства, хранения, транспортирования и реализации различных видов винодельческой продукции, в которых устанавливаются технологические режимы и особенности производства и обращения винодельческой продукции; национальные стандарты в области виноделия, в максимально возможной степени гармонизированные с международными стандартами, Международным Кодексом добросовестной практики и используемые на добровольной основе в качестве доказательной базы для соблюдения требований технического регламента в соответствии с положением п.9 статьи 16 ФЗ "О техническом регулировании". В качестве доказательной базы могут использоваться также стандарты организаций, разработанные в соответствии со статьей 17 ФЗ "О техническом регулировании".

Законопроект разработан согласно требованиям [ФЗ "О техническом регулировании"](#), определяющим порядок разработки технического регламента, с учетом положений директив

ЕС, в том числе Регламента Совета Европейского Союза N 479/2008 от 29 апреля 2008 г, устанавливающего единую организацию рынка вина, с поправками Регламентов ЕС N 491/2009 от 25 мая 2009 года, N 606/2009 от 10 июля 2009 года и N 607/2009 от 14 июля 2009 года, Регламента ЕС на спиртные напитки N 110/2008 от 15 января 2008 года, Регламента ЕС N 555/2008 от 27 июня 2008 года, регулирующего отношения при торговле вином с третьими странами, Регламента ЕС N 753/2002 от 29 апреля 2002 г, касающегося вопросов маркировки винодельческой продукции, стандартов Международной организации винограда и вина, Codex Alimentarius, международного Кодекса добросовестной практики OIV от 2008 года со всеми изменениями, а также требований Федеральных законов: "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О защите прав потребителей", "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", [СанПин 2.3.2.1078-01](#) и [2.3.2.1293-03](#), ["Об обеспечении единства измерений"](#), национальных стандартов на продукцию, методы ее анализа, упаковку, маркировку, транспортирование и хранение, не противоречащих требованиям [ФЗ "О техническом регулировании"](#).

Законопроект содержит существенные признаки винодельческой продукции, выпускаемой в обращение на территории Российской Федерации, которая может изготавливаться отечественными производителями или ввозиться на территорию Российской Федерации по импорту.

С целью устранения технических барьеров в торговле содержащиеся в законопроекте термины и определения винодельческой продукции, а также технологические операции и технологические средства, используемые в процессах ее производства, максимально гармонизированы с требованиями основополагающих документов, применяемых в международной практике.

В приложении 1 к законопроекту даны общие и специальные термины, используемые в сфере производства и обращения винодельческой продукции, а термины и определения видов винодельческой продукции из винограда, фруктов и меда, а также смешанной продукции, подлежащей оценке соответствия, выделены в приложения 2-6.

Используемый в РФ термин "столовое вино" применительно к столовому виноградному вину заменен на гармонизированный термин "вино", а "специальное вино"- на термин "крепленое вино", соответствующий положениям International Code of oenological Practices от 2008 года. Причем, термин "крепленое вино" свидетельствует о том, что в данный продукт добавлен этиловый спирт, тогда как термин "специальное вино" этот факт вуалирует и может ввести потребителей в заблуждение.

Введенный в законопроект термин "фруктовое вино", включающий в себя вид продукции, изготовленной как из плодов, так и из ягод, за исключением винограда, по своей сути идентичен "плодовому вину". При этом слово "фруктовое" однозначно включает в себя понятия "плодовое" и "ягодное" и гармонизировано с международным понятием "fruit wines".

Что касается словосочетания "фруктовое вино", то в соответствии с пунктом 2 статьи 25 главы 1 части 3 Регламента ЕС N 479/2008 слово "вино" может сопровождаться названием фрукта для продукции, полученной путем сбраживания сырья, отличного от винограда, или, если оно является частью составного названия, например, "яблочное вино", "крыжовниковое вино", "медовое вино". Термин "фруктовые вина" также принят в Германии, Австрии, США, Канаде, Австралии и в ряде других стран, где производится аналогичная продукция.

Исключен термин "виноматериал", который не применяется в международной практике, он заменен термином "вино наливом" (аналог-bulk wine), гармонизированным с международной терминологией. Вино наливом, за исключением молодого вина наливом, реализуемого в ограниченные сроки- это не конечный винодельческий продукт, он транспортируется и используется на заводах шампанских вин, коньячных заводах, на заводах вторичного виноделия в качестве сырья для производства конкретных видов продукции. Вино наливом может не подвергаться полной технологической обработке. Оно должно подлежать государственному регулированию (производство, оборот, акцизы, таможенно-тарифное регулирование) аналогично тому, как в настоящее время регулируются виноматериалы. То же самое касается и винных, фруктовых и медовых дистиллятов, используемых в производстве различных видов винодельческой продукции.

Кроме того, законопроект содержит определение термина "винодельческая продукция наливом", включающая, в том числе: вино наливом, крепленое вино наливом, столовое фруктовое вино наливом, бренди, бренди высокого качества наливом, винный дистиллят и т.д. В законопроекте выделена обработанная винодельческая продукция наливом и необработанная винодельческая продукция наливом. Последняя очень важна при производстве игристых вин, в том числе, шампанского и различных дистиллятов из необработанных столовых виноматериалов и столовых фруктовых виноматериалов. Все это должно найти свое отражение в поправках к [Налоговому Кодексу РФ](#), таможенному законодательству, Федеральному закону N 171-ФЗ и другим законам РФ.

Помимо известных видов винодельческой продукции законопроект содержит ряд терминов, характеризующих новые виды винодельческой продукции, например: "крепкий виноградный напиток", "крепкий фруктовый напиток", "низкоалкогольное фруктовое вино", "игристое фруктовое вино", "фруктовый бренди", аналогичная продукция из меда и др. Это сделано в целях импортозамещения, поддержки отечественных производителей, гармонизации с международной практикой и развития отечественной сырьевой базы - виноградарства, садоводства, пчеловодства. Примерами могут служить аналогичные процессы, проходящие в странах Балтии, Польше, Финляндии, Франции, Германии, Японии, Китае и других странах. Новые виды винодельческой продукции могут изготавливаться только после разработки на них национальных стандартов, которые должны быть включены в перечень, утверждаемый Ростехрегулированием, или стандартов организаций.

Разработчики данного законопроекта пришли к решению не использовать при обозначении вида продукции слов "Российский коньяк", "Российское шампанское", "Российский кальвадос", так как термины "коньяк", "шампанское" и "кальвадос" защищены в рамках законодательства Франции, являются традиционными для нее названиями продукции по месту происхождения и не должны использоваться другими странами при обозначении аналогичной продукции. Законопроектom установлен переходный период до 2016 года, в течение которого с учетом сложившихся традиций и практики эти виды винодельческой продукции отечественных производителей могут выпускаться в обращение на территории РФ под ранее принятыми наименованиями.

В то же время в Регламентах ЕС N 479/2008 и N 606/2009 в перечне винодельческой продукции представлена группа высококачественных вин, в частности, "высококачественное игристое вино", к которому предъявляются более жесткие требования по качественным характеристикам. По аналогии законопроектом предлагаются следующие термины: "игристое вино высокого качества", которое, по сути является "Российским шампанским" (термин "игристое вино" сохраняется), крепленое вино высокого качества (аналог - "ликерное вино"), "бренди высокого качества"- аналог "Российскому коньяку", "яблочный бренди"- аналог "Российскому кальвадосу". При этом существующие требования к качеству продукции, ее производству и обороту не снижены.

В целях повышения конкурентоспособности отечественной продукции на внутреннем и внешнем рынках в отношении ряда видов продукции введены понятия продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием по происхождению, гармонизированные с регламентами ЕС. Утверждение порядка присвоения этих наименований отнесено к компетенции Правительства РФ. В Евросоюзе - это компетенция Комиссии Евросоюза.

Значения показателей безопасности винодельческой продукции, установленные в законопроекте, соответствуют действующим в Российской Федерации санитарным правилам и нормам, за исключением свинца, максимальный уровень которого снижен до 0,15 мг/кг и гармонизирован с международными требованиями, что не ведет к изменению степени риска при потреблении такой продукции. В связи с расширением видов винодельческой продукции (по сравнению с действующими национальными стандартами на продукцию и [СанПин 2.3.2.1078-01](#)) таблица показателей безопасности дополнена с учетом этих видов продукции. В целях гармонизации с международными нормами в качестве дополнительных требований к безопасности продукции вводится показатель содержания массовой концентрации синильной кислоты в дистиллированной продукции, приготовленной с использованием косточковых фруктов, а также в определенных видах винодельческой продукции нормируется содержание

охратоксина А и патулина .

Статья 6 главы 2 содержит ряд требований к технологическим операциям и технологическим средствам, используемым при производстве отдельных видов винодельческой продукции, запрещающих использование некоторых компонентов, например, ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и пр.

В целях предотвращения фальсификаций, контрафакта, обеспечения прослеживаемости, эффективного государственного контроля (надзора) и невведения в заблуждение потребителей, в проекте техрегламента предусмотрен гармонизированный с регламентами ЕС запрет на смешивание винодельческой продукции наливом: вин, молодых вин, крепленых вин, крепленых вин высокого качества, бренди, бренди высокого качества, а также винных дистиллятов, винных дистиллятов для бренди высокого качества, изготовленных из винограда, произрастающего и переработанного на территории Российской Федерации, с аналогичной продукцией, изготовленной в третьих странах, - а также на смешивание указанных видов винодельческой продукции, происходящих из третьих стран, между собой.

Статьей 8 главы 2 предусматривается перечень информации, обязательной для нанесения на потребительскую и транспортную тару, требования к информации и способам ее нанесения применительно к винодельческой продукции.

Глава 3 посвящена формам оценки соответствия винодельческой продукции требованиям законопроекта по показателям безопасности и потребительским свойствам, заявленным изготовителем при маркировке продукции и в сопроводительной документации, с целью предотвращения введения в заблуждение приобретателей, включая потребителей.

В соответствии с [Постановлением Правительства РФ от 1 декабря 2009 года N 982](#) законопроектом установлено обязательное подтверждение соответствия винодельческой продукции в форме принятия декларации о соответствии, что гармонизируется с европейской практикой, обеспечивает сокращение административных, экономических и организационных барьеров для развития предпринимательства с учетом необходимости полной реализации целей технического регулирования, способствует развитию процессов саморегулирования бизнеса при сохранении за государством контрольно-надзорных функций в сфере обращения продукции.

Законопроектом в статье 11 установлены две схемы декларирования соответствия винодельческой продукции заявителем (изготовителем или уполномоченным представителем иностранного изготовителя): на основании собственных доказательств или на основании собственных доказательств и доказательств, полученных при испытаниях типовых образцов одной или нескольких разовых партий однородной винодельческой продукции или типового образца серийно выпускаемой продукции, проведенных аккредитованной испытательной лабораторией.

В данной статье устанавливается перечень доказательственных материалов (документов) для отечественных изготовителей и лиц, выполняющих функции иностранных изготовителей, надежно обеспечивающих подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента.

Установлен срок действия декларации о соответствии винодельческой продукции для любой схемы декларирования, составляющий шесть лет при условии, что заявитель принимает декларацию о соответствии на винодельческую продукцию одного наименования не реже одного раза в три года, за исключением продукции с ограниченным сроком годности, если он установлен изготовителем.

Определен порядок продления срока действия деклараций о соответствии длительно хранящейся в коллекциях винодельческой продукции винотек, если она не была реализована полностью в течение срока действия декларации.

В статье 12 установлены правила идентификации винодельческой продукции, осуществляемой исключительно в рамках оценки соответствия продукции требованиям

настоящего ФЗ уполномоченным органом государственного контроля (надзора).

В статьях 13 и 14 установлены принципы государственного контроля (надзора) за соответствием винодельческой продукции требованиям законопроекта и правила его проведения с учетом специфики данной продукции, ее производства и оборота.

В статье 15 законопроекта установлены правила доработки, переработки продукции в случае ее отзыва с рынка.

При производстве винодельческой продукции в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и возможных фальсификаций продукции в проекте ТР предусмотрены следующие меры:

- в приложениях 1-6 даны четкие термины видов продукции и их гармонизированные с международной практикой определения, регламентирующие используемое сырье, принципиальные процессы производства, допустимые пищевые добавки, содержание объемной доли этилового спирта, CO_2 ;

- в приложении 7 регламентированы показатели безопасности продукции с учетом гармонизации с регламентами ЕС и стандартами МОВВ. Дополнительно к показателям, содержащимся в ГОСТах на винодельческую продукцию в проект ТР включены синильная кислота и микотоксины (охратоксин А и патулин);

- в приложении 8 приведен перечень гармонизированных с регламентами ЕС и документами МОВВ технологических операций и технологических средств (пищевые добавки, вспомогательные средства), допустимых в производстве винодельческой продукции;

- в статье 6 даны требования к используемым сортам винограда, запреты и ограничения по использованию сахаросодержащих продуктов, воды, пищевых красителей, вкусоароматических веществ, этилового спирта, различных дистиллятов в производстве натуральных вин и других определенных видов продукции, запреты на смешивание продукции из винограда, фруктов и меда между собой;

- в статье 11 в перечень доказательственных материалов, предоставляемых изготовителем или импортером винодельческой продукции, предусмотрено предоставление протоколов испытаний продукции в аккредитованных лабораториях (центрах) на ее соответствие требованиям национальных или международных стандартов (регламентов), сводов правил или стандартов организаций, по которым эти продукты изготовлены, по физико-химическим и органолептическим показателям.

Стандарты и своды правил, соответствие которым является доказательственной базой соответствия изготовленной по ним продукции требованиям технических регламентов, должны быть включены в утверждаемый национальным органом по стандартизации перечень стандартов и сводов правил.

- в статьях 12-14 предусмотрено, что при проведении оценки соответствия в форме государственного контроля (надзора) контролируется продукция по физико-химическим и органолептическим показателям, контролируется соответствие продукции стандартам, по которым она изготовлена, по использованному сырью и технологическим процессам, связанным с обеспечением безопасности продукции и неведением потребителей в заблуждение.

Таким образом, обеспечивается требование к соблюдению всех физико-химических и органолептических показателей продукции, заложенных в стандартах и сводах правил, требования к показателям безопасности, сырью и производственным процессам по отношению ко всей продукции, выпускаемой в обращение на территории Российской Федерации. Такой подход обеспечивает возможность вносить изменения в стандарты и своды правил по мере необходимости по гораздо более простой схеме, чем процедура их внесения в Федеральный закон. При этом творчество по разработке национальных стандартов, сводов правил и стандартов организаций будет находиться под контролем национального органа по стандартизации и отраслевого министерства (ведомства).

Глава 4 содержит заключительные и переходные положения, определяет порядок вступления в силу технического регламента, применения нормативных актов и положения о вступлении в силу разрабатываемого федерального закона в целом и его отдельных положений, для которых установлены переходные периоды.

Положения предлагаемого законопроекта, отражая путем установления перечня обязательных требований и, согласуя интересы всех участников российского рынка винодельческой продукции, соответствуют целям технического регулирования, установленным [Федеральным законом от 27 декабря 2002 года "О техническом регулировании"](#) N 184-ФЗ.

До вступления в силу настоящего Федерального закона в установленном порядке должен быть разработан ряд нормативных и нормативно-правовых актов, указанных в части 4 статьи 17 законопроекта.

Обоснование необходимости принятия федерального закона "Технический регламент на винодельческую продукцию"

Основанием для разработки проекта Федерального закона "Технический регламент на винодельческую продукцию" (далее - законопроект) является [Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ](#).

Целью разработки законопроекта является создание в системе законов Российской Федерации о техническом регулировании винодельческой отрасли технического регламента, устанавливающего единые минимально необходимые требования, обеспечивающие безопасность винодельческой продукции, выпускаемой в обращение на территории Российской Федерации и изготовленной из сырья, исторически и традиционно используемого в России на протяжении многих столетий - винограда, фруктов (плодов и ягод), меда, и аналогичной продукции, импортируемой в Российскую Федерацию из третьих стран, и предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей этой продукции.

Объектами технического регулирования в рамках данного законопроекта является винодельческая продукция, в том числе наливом, изготовленная в результате спиртового брожения или в процессе перегонки продуктов спиртового брожения целых или дробленых ягод винограда, фруктов или меда или их сусел, а также процессы производства, хранения, перевозки и реализации, связанные с требованиями к безопасности продукции и невведению приобретателей в заблуждение.

Законопроект разработан согласно требованиям ФЗ "О техническом регулировании", определяющим порядок разработки технического регламента, с учетом положений директив ЕС, в том числе Регламента Совета Европейского Союза N 479/2008 от 29 апреля 2008 года устанавливающего единую организацию рынка вина, с поправками Регламентов ЕС N 491/2009 от 25 мая 2009 года, N 606/2009 от 10 июля 2009 года и N 607/2009 от 14 июля 2009 года, Регламента ЕС на спиртные напитки N 110/2008 от 15 января 2008 года, Регламента ЕС N 555/2008 от 27 июня 2008 года, регулирующего отношения при торговле вином с третьими странами, Регламента ЕС N753/2002 от 29 апреля 2002 года касающегося вопросов маркировки винодельческой продукции, стандартов Международной организации винограда и вина, Codex Alimentarius, международного Кодекса добросовестной практики OIV от 2008 года со всеми изменениями, а также требований Федеральных законов: "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О защите прав потребителей", "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", [СанПин 2.3.2.1078-01](#) и 2.3.2.1293-03, "Об обеспечении единства измерений", национальных стандартов на продукцию, методы ее анализа, упаковку, маркировку, транспортирование и хранение, не противоречащих требованиям ФЗ "О техническом регулировании".

Принятие Федерального закона "Технический регламент на винодельческую продукцию"

позволит установить требования к безопасности продукции, предотвратить введение потребителей в заблуждение в отношении продукции, находящейся в обращении на территории РФ, а также устранить избыточные административные и торговые барьеры в экономике страны, способствовать гармонизации российской законодательной базы с нормами и правилами, действующими в ВТО.

С целью устранения технических барьеров в торговле содержащиеся в законопроекте термины и определения винодельческой продукции, а также технологические приемы и технологические средства, используемые в процессах ее производства, максимально гармонизированы с требованиями основополагающих документов, применяемых в международной практике.

Используемый в РФ термин "столовое вино" применительно к столовому виноградному вину заменен на гармонизированный термин "вино", а "специальное вино"- на термин "крепленое вино", соответствующий положениям International Code of oenological Practices от 2008 года

Введенный в законопроект термин "фруктовое вино", включающий в себя вид продукции, изготовленной как из плодов, так и из ягод, за исключением винограда, по своей сути идентичен "плодовому вину". При этом слово "фруктовое" однозначно включает в себя понятия "плодовое" и "ягодное" и гармонизировано с международным понятием "fruit wines", принятым в странах ЕС, США, Канаде, Австралии и в ряде других стран, где производится аналогичная продукция.

Исключен термин "виноматериал", который не применяется в международной практике, он заменен термином "вино наливом" (аналог-bulk wine), гармонизированным с международной терминологией.

Кроме того, законопроект содержит определение термина "винодельческая продукция наливом", включающая, в том числе: вино наливом, крепленое вино наливом, столовое фруктовое вино наливом, бренди, бренди высокого качества наливом, винный дистиллят и т.д.

Помимо известных видов винодельческой продукции законопроект содержит ряд терминов, характеризующих новые виды винодельческой продукции, например: "крепкий виноградный напиток", "крепкий фруктовый напиток", "низкоалкогольное фруктовое вино", "игристое фруктовое вино", "фруктовый бренди", аналогичная продукция из меда и др. Это сделано в целях импортозамещения, поддержки отечественных производителей, гармонизации с международной практикой и развития отечественной сырьевой базы - виноградарства, садоводства, пчеловодства. Примерами могут служить аналогичные процессы, проходящие в странах Балтии, Польше, Финляндии, Франции, Германии, Японии, Китае и других странах. Новые виды винодельческой продукции могут изготавливаться только после разработки на них национальных стандартов, которые должны быть включены в перечень, утверждаемый Ростехрегулированием, или стандартов организаций.

В связи с тем, что термины "коньяк", "шампанское" и "кальвадос" защищены в рамках законодательства Франции, являются традиционными для нее названиями продукции по месту происхождения и не должны использоваться другими странами при обозначении аналогичной продукции, законопроектом установлены следующие термины: "игристое вино высокого качества", которое, по сути является "Российским шампанским", "бренди высокого качества"- аналог "Российскому коньяку", "яблочный бренди"- аналог "Российскому кальвадосу". При этом существующие требования к качеству продукции, ее производству и обороту не снижены.

Законопроектом установлен переходный период до 2016 года, в течение которого с учетом сложившихся традиций и практики эти виды винодельческой продукции отечественных производителей могут выпускаться в обращение на территории РФ под ранее принятыми наименованиями.

Значения показателей безопасности винодельческой продукции, установленные в законопроекте, соответствуют действующим в Российской Федерации санитарным правилам

и нормам, за исключением свинца, максимальный уровень которого снижен до 0,15 мг/кг и гармонизирован с международными требованиями, что не ведет к изменению степени риска при потреблении такой продукции. В связи с расширением видов винодельческой продукции (по сравнению с действующими национальными стандартами на продукцию и [СанПин 2.3.2.1078-01](#)) таблица показателей безопасности дополнена с учетом этих видов продукции. В то же время в целях гармонизации с международными нормами в качестве дополнительных требований к безопасности продукции вводится показатель содержания массовой концентрации синильной кислоты в дистиллированной продукции, приготовленной с использованием косточковых фруктов, а также в определенных видах винодельческой продукции нормируется содержание микотоксинов: охратоксина А и патулина (приложение 7).

Законопроект содержит ряд требований к технологическим операциям и технологическим средствам, используемым при производстве отдельных видов винодельческой продукции, действующих в международной практике, например, требований, запрещающих использование некоторых компонентов, например, ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и пр.

Положения предлагаемого законопроекта, отражая путем установления перечня обязательных требований и, согласуя интересы всех участников российского рынка винодельческой продукции, обеспечивают необходимые нормы безопасности винодельческой продукции при ее производстве и обороте, предотвращают действия, вводящие в заблуждение приобретателей и направлены на поддержание добросовестной конкуренции и защиту интересов участников рынка.

ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ
к проекту федерального закона
"Технический регламент на винодельческую продукцию"

Принятие проекта федерального закона "Технический регламент на винодельческую продукцию" не потребует дополнительных расходов из федерального бюджета.