



Об утверждении технического регламента "О безопасности алкогольной продукции"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 октября 2024 года № 761

В соответствии с подпунктом 1) статьи 8 Закона Республики Казахстан "О техническом регулировании" ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "О безопасности алкогольной продукции".

2. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) направление электронной копии настоящего приказа в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан" Министерства юстиции Республики Казахстан для включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

А. Альназарова

"СОГЛАСОВАН"

Министерство торговли и интеграции

Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство национальной экономики

Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство финансов

Республики Казахстан

Утвержден приказом
Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 31 октября 2024 года № 761

Технический регламент "О безопасности алкогольной продукции"

Глава 1. Область применения

1. Настоящий технический регламент "О безопасности алкогольной продукции" (далее – технический регламент) разработан в соответствии с подпунктом 1) статьи 8 Закона Республики Казахстан "О техническом регулировании" и устанавливает обязательные для применения и исполнения на территории Республики Казахстан требования к алкогольной продукции, выпускаемой в обращение на территории Республики Казахстан, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке алкогольной продукции для обеспечения ее свободного перемещения.

2. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей алкогольной продукции относительно ее назначения и безопасности.

3. Настоящий технический регламент распространяется на алкогольную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Республики Казахстан.

4. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

алкогольная продукция;

связанные с требованиями к алкогольной продукции процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

5. Настоящий технический регламент не распространяется на:

1) деятельность, связанную с производством и оборотом спиртосодержащей пищевой продукции животного происхождения (в том числе кумыс, кефир, айран, шубат), а также кваса, полученного путем спиртового брожения и безалкогольных напитков, приготовленных с использованием спиртованных настоев трав и виноматериалов;

2) деятельность, связанную с производством и оборотом спиртосодержащих непищевых продуктов: лекарственные, моющие и дезинфицирующие средства, лакокрасочная и парфюмерно-косметическая продукция, иные подобные товары;

3) алкогольную продукцию, следующую транзитом через территорию Республики Казахстан;

4) алкогольную продукцию, произведенную в научных целях, а также образцы, ввозимые для лабораторных исследований (испытаний);

5) алкогольную продукцию, произведенную физическими лицами для личного пользования без цели ее последующей реализации на территории Республики Казахстан;

6) продукцию, содержащую этиловый спирт в соответствии с перечнем согласно приложению 1 к настоящему техническому регламенту.

7) алкогольную продукцию, поставляемую на экспорт по внешнеторговым договорам за пределы территории Республики Казахстан.

Глава 2. Термины и определения

6. В настоящем техническом регламенте применяются следующие термины и определения:

1) алкогольная продукция – пищевая продукция, изготовленная без использования или с использованием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, за исключением продукции, на которую не распространяются требования настоящего технического регламента.

Алкогольная продукция подразделяется на такие виды, как этиловый спирт, спиртные напитки, слабоалкогольные напитки, винодельческая продукция, дистилляты, пивоваренная продукция, медоваренная продукция, спиртосодержащая пищевая продукция.

2) слабоалкогольные напитки – алкогольная продукция с содержанием этилового спирта (крепостью) в готовой продукции менее 7 процентов, произведенная без использования или с использованием ректифицированного этилового спирта и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, подготовленной (исправленной) воды или минеральной воды с общей минерализацией не более 1 г/л, содержащая ингредиенты, использование которых предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), в том числе сахаросодержащие продукты, кислоты, диоксид углерода, настои, экстракты фруктов (плодов, ягод) и зернового сырья, соки, растительное сырье, молочные продукты, мед и иные продукты пчеловодства (включая мед в сотах, прополис, забрус, маточное пчелиное молочко), соли, иные спиртные напитки, пищевые добавки, и не относящаяся к винодельческой и пивоваренной продукции;

3) слабоалкогольный спиртованный напиток – слабоалкогольный напиток, изготовленный с использованием питьевой или минеральной воды, ректифицированного этилового спирта и (или) дистиллятов без добавления или с добавлением ингредиентов, использование которых предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), в том числе сахаросодержащих и вкусоароматических веществ;

4) слабоалкогольный напиток брожения – слабоалкогольный напиток крепостью не более 6 процентов, изготовленный путем спиртового брожения сусле, полного или

неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод, фруктов, меда, их сусел и произведенный без добавления этилового спирта, а также без применения этилового спирта и продуктов, изготовленных с добавлением этилового спирта, без добавления или с добавлением диоксида углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла;

5) контрольный образец алкогольной продукции – образец продукции, отобранный от партии продукции, выпускаемой в обращение, в целях решения спорных вопросов между сторонами относительно ее подлинности и соответствия требованиям настоящего технического регламента;

6) слабоалкогольные полусладкие настойки 20-29 процентов настойки, массовая концентрация сахара 40-100 г/л, изготовленные из полуфабрикатов с использованием пищевых ингредиентов;

7) выпуск алкогольной продукции в обращение – поставка или ввоз алкогольной продукции (в том числе отправка со склада изготовителя или отгрузка без складирования) с целью распространения в ходе коммерческой деятельности на безвозмездной или возмездной основе;

8) крепкий напиток из дистиллята яблочного выдержанного (кальвадосного) (кальвадос) – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 38 до 40 процентов, изготовленная из дистиллята, яблочного выдержанного (кальвадосного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 6 месяцев;

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

10) водка – спиртной напиток крепостью от 37,5 до 56 процентов, произведенный на основе ректификованного этилового спирта и подготовленной (исправленной) воды с обработкой водно-спиртового раствора (сортировки) активированным углем и/или другими сорбентами с последующей фильтрацией, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким, присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом.

Допускается в бутылку с водкой внесение пластинок сусального золота и/или серебра, и/или мелких изделий из золота и/или серебра различной конфигурации с массой не более 3 грамм, специально подготовленных колосьев и/или зерен различных злаковых культур;

11) особая водка – водка крепостью от 37,5 до 45 процентов объема готовой продукции, с подчеркнuto специфическим ароматом и вкусом, получаемыми за счет внесения пищевых ингредиентов, и (или) с добавлением ароматных спиртов и (или), других ароматических компонентов, изготовленная путем смешивания ректификованного этилового спирта из зернового сырья со подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора

активным углем и последующим фильтрованием для полной очистки через кварцевый песок с установленным гранулометрическим составом. Особая водка имеет специфический аромат и вкус на пороге чувствительности;

12) пиво специальное – пивоваренная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе пивоварения, полученное в результате брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного солода, специального пивоваренного солода, хмеля и (или) зернопродуктов, пивоваренного хмеля и (или) хмелепродуктов подготовленной (исправленной) воды, с использованием дрожжей, или из пива без его переработки, изменяющей органолептические и физико-химические показатели пива, с применением или без применения зерна, зернопродуктов, фруктового, сахаросодержащих продуктов, и (или) плодово-ягодного и растительного сырья, и (или) продуктов их переработки, натуральных ароматообразующих фруктовых веществ, сахаросодержащих продуктов, и (или) вкусоароматических добавок. Пиво специальное должно быть приготовлено без добавления этилового спирта, при условии содержания пивоваренного солода и (или) специального пивоваренного солода в количестве не менее 50 процентов, сахаросодержащих продуктов не более 30 процентов от массы пивоваренного сырья. Содержание пива в пиве специальном должно быть не менее 80% об.;

13) специальное вино – вино с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или винного дистиллята, сахаросодержащих веществ виноградного происхождения;

14) специальное плодовое вино – плодовое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 до 22 процентов, изготовленное из сброженного плодового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного плодового спирта или плодового дистиллята, сахаросодержащих веществ;

15) столовое вино – вино, с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла;

16) вино фруктовое столовое – вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 15 процентов, изготовленное в результате полного или неполного брожения дробленых фруктов (одного вида или нескольких видов) или сусла фруктового без подслащивания или с подслащиванием;

17) столовое вино – фруктовое вино, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения измельченных фруктов или фруктового сусла с объемной долей этилового спирта от 1,5 до 15,0 процентов, с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ;

18) спиртной напиток из зернового сырья – спиртной напиток крепостью от 35 до 70 процентов, с добавлением ректификованного этилового спирта, изготовленный из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов без добавления или с добавлением сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, подготовленной (исправленной) воды, с добавлением или без добавления полуфабрикатов ликероводочного производства, изготовленных на основе зерновых дистиллятов (спиртованных настоев, морсов);

19) вино фруктовое крепленое специальной технологии – вино фруктовое крепленое, произведенное с использованием предусмотренных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт , стандарт организации, технические условия или иной документ), технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства;

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

21) пиво осветленное – естественное или искусственное отделение взвешенных частиц и дрожжей.

22) алкогольный напиток медовый – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 35 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения сусла медового без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята медового, дистиллята фруктового, меда, концентрированного фруктового сока, карамелизованного сахара для корректировки цвета, с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, имеющая преобладающие аромат и вкус меда.

Допускается использование до 30 процентов свежих сушеных фруктов, спиртованных фруктовых соков;

23) алкогольный напиток медовый нектар – спиртной напиток с преобладанием аромата меда крепостью не менее 22 процентов, изготовленный путем ароматизации смеси сброженного сусла медового и дистиллята медового и (или) ректификованного этилового спирта, содержащий не менее 30 процентов сброженного сусла медового от объема готового продукта, с добавлением натуральных вкусоароматических веществ и меда; для подслащивания и ароматизации напитка могут использоваться только мед и натуральные вкусоароматические вещества и препараты;

24) наименование алкогольной продукции – слово или группа слов, включая категорию и (или) вид алкогольной продукции, предназначенные для обозначения алкогольной продукции, под которым она выпускается в обращение;

25) наименование места происхождения алкогольной продукции защищенное (защищенное наименование по происхождению) – обозначение, представляющее собой либо содержащее современное или историческое, официальное или неофициальное,

полное или сокращенное наименование страны, городского или сельского поселения, местности или другого географического объекта, а также обозначение, производное от такого наименования и ставшее известным в результате его использования в отношении алкогольной продукции, которая удовлетворяет следующим требованиям:

характеристики и качество соответствующей алкогольной продукции главным образом или исключительно связаны с данным географическим объектом с присущими ему природными и (или) людскими факторами;

алкогольная продукция изготавливается только из сырья, выращенного и разрешенного для изготовления алкогольной продукции в данном географическом объекте;

изготовление соответствующей алкогольной продукции ограничено данным географическим объектом.

26) наименованию места происхождения алкогольной продукции предоставляется правовая охрана в соответствии с законодательством Республики Казахстан, либо оно охраняется в силу международных договоров.

27) потребительские свойства алкогольной продукции – присущие алкогольной продукции органолептические и физико-химические характеристики, отличающие алкогольную продукцию разных видов и наименований друг от друга;

28) партия алкогольной продукции – определенное количество или объем (одного тиража, купажа и резервуара) алкогольной продукции одного наименования, одной даты розлива, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей движение алкогольной продукции;

29) переработка алкогольной продукции – совокупность технологических операций, позволяющих исправить не соответствующую требованиям настоящего технического регламента алкогольную продукцию в целях ее дальнейшего использования по прямому назначению;

30) дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди – дистиллят фруктовый с объемной долей этилового спирта от 62 до 70 процентов, изготовленный путем перегонки сухого яблочного столового вина наливом (виноматериалов), не подвергшийся выдержке в контакте с древесиной дуба;

31) купажиrowание – технологический прием смешивания одного или разных видов алкогольной продукции и (или) компонентов в целях получения новых свойств и характеристик;

32) вода специально подготовленная (исправленная) – вода подготовленная (исправленная), применяемая в производстве алкогольной продукции с защищенным наименованием места происхождения товара и прошедшая дополнительную обработку

согласно технологии, зарегистрированной в установленном порядке в сфере интеллектуальной собственности;

33) специальный пивоваренный солод – солод из пивоваренного ячменя или другого зерна, изготовленный с использованием технологических приемов обработки зерна, в том числе солодоращения, в целях появления в солоде или пивоваренной продукции специфических свойств и характеристик;

34) слабоалкогольные ликероводочные изделия – ликероводочные изделия с объемной долей этилового спирта 15 - 29 процентов, массовой концентрацией сахара 40-100 г/л;

35) ассамбляж (блендинг, эгализация) – технологический прием смешивания алкогольной продукции одного и того же вида, имеющей различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления алкогольной продукции того же вида, однородной по составу;

36) бродильная смесь – смесь кюве, тиражного (резервуарного) ликера и разводки чистой культуры дрожжей чистой культуры, предназначенная для проведения вторичного брожения резервуарным способом;

37) сусло фруктовое сброженно-спиртованное (фруктовый сброженно-спиртованный вино-наливом (виноматериал)) – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта 16 процентов, изготовленный в результате спиртового брожения сусла фруктового или дробленых фруктов до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 5 процентов с последующим добавлением ректификованного этилового спирта, дистиллята фруктового ректификованного, дистиллята фруктового, предназначенный для производства различных видов винодельческой продукции и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт;

38) сбраживание сусла – технологический прием преобразования сахаров сусла в этиловый спирт, диоксид углерода и другие вещества, образующиеся в результате жизнедеятельности дрожжей;

39) дрожжевая разводка – биомасса активных клеток чистой культуры дрожжей в количестве, достаточном для сбраживания углеводов сусла или мезги, поступающих на брожение;

40) бальзам – ликероводочное изделие крепостью не менее 20 процентов с содержанием общего экстракта (сухих веществ) не менее 50 г/дм³ от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленное из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения и сахарный колер;

41) обогащение – технологический прием увеличения натуральной объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 4 процента путем добавления к суслу виноградному до брожения или во время брожения сусла виноградного

концентрированного ректифицированного или концентрирования сусла путем обратного осмоса либо охлаждения (вымораживания), во фруктовом вине – путем добавления сахарозы, белого сахара, сахара-песка, сахара-рафинада, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного;

42) алкогольный напиток медовый десертный – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 17 процентов, изготовленная в результате полного или неполного брожения сусла медового без добавления или с добавлением меда или изготовленная из сброженного сусла медового без добавления или с добавлением концентрированного фруктового сока, с добавлением ректифицированного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята медового. Допускается использование до 30 процентов свежего сусла фруктового, и (или) сока фруктового спиртованного и (или) сброженно-спиртованного, и (или) восстановленного фруктового сока;

43) алкогольный напиток медовый столовый – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 15 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения сусла медового, с последующим добавлением меда или без его добавления. Допускается добавлять в сусло медовое до 30 процентов свежего сусла фруктового и (или) восстановленных фруктовых соков;

44) медовая водка – алкогольная продукция крепостью от 35 до 55 процентов, изготовленная путем перегонки сброженного сусла медового, с последующим добавлением или без добавления меда и (или) сахарного колера для усиления цвета, имеющая аромат и вкус меда;

45) алкогольный напиток медовый газированный – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C, изготовленная путем искусственного насыщения винного напитка медового столового диоксидом углерода;

46) медоваренная продукция – алкогольная продукция, произведенная из меда без добавления или с добавлением ректифицированного этилового спирта, сахара, дистиллята медового, дистиллята фруктового, концентрированного фруктового сока, диоксида углерода, свежих сусел фруктовых, спиртованных фруктовых соков, натуральных вкусоароматических веществ и препаратов и имеющая преобладающие аромат и вкус меда;

47) вино молодое – вино и столовое вино, реализуемые в течение 90 суток

48) дистиллят медовый – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сброженного сусла медового, или винного напитка столового медового наливом, или винного напитка медового крепленого;

49) сусло медовое – водный раствор меда с объемной долей этилового спирта не более 1 процента;

50) бренди пятилетний – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 5 лет;

51) коньяк пятилетний – коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее пяти лет в контакте с древесиной дуба: дубовых бочках, дубовых бутах или резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой;

52) биттер – спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 15 процентов, приготавливаемый путем ароматизации этилового спирта из пищевого сырья натуральными и идентичными натуральным вкусоароматическими веществами и добавками, полученными путем мацерации лечебных растений, корней и апельсиновых корок;

53) брагоректификация – процесс получения ректифицированного этилового спирта из бражки с последующей его очисткой от сопутствующих летучих примесей при помощи брагоректификационной установки;

54) бренди – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 36 процентов, изготовленная из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) без добавления или с добавлением дистиллята винного ректифицированного в количестве, не превышающем 50 процентов от количества безводного этилового спирта в конечном продукте, выдержанная в контакте с древесиной дуба не менее шести месяцев. Бренди не содержит ароматизаторов, допускается добавлять только сахарный колер для улучшения цвета;

55) винный дистиллят (коньячный дистиллят) крепкий напиток для бренди-виноделательная продукция (алкогольная продукция), полученная путем фракционной дистилляции (перегонки) через розлив (виноматериалы) столового вина, изготовленного из коньячных дистиллятов, контактировавших с дубовой древесиной, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная не менее 3 лет стандарт, технические условия или иной документ), бренди, из которого изготовлены сорта винограда;

56) дистиллят винный выдержанный для бренди – дистиллят винный для бренди (дистиллят коньячный) с объемной долей этилового спирта от 55 до 72,4 процента, полученный путем выдержки дистиллята винного молодого для бренди в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

57) посторонние включения – включения различной природы, не свойственные алкогольной продукции (осколки, клочки бумаги, окалина и другие инородные предметы, внесенные извне);

58) бурбон – спиртной напиток, изготовленный из зернового сырья, не менее 51 процентов от общего количества которого составляет кукуруза, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, с последующей выдержкой дистиллята,

крепостью не более 80 процентов, в новых, обожженных внутри деревянных бочках, вместимостью не более 700 литров, в течение не менее 2-х лет и с купажированием подготовленной (исправленной) водой;

59) вермут – вино ароматизированное, в котором характерные органолептические свойства достигаются в основном с использованием веществ, содержащихся в полыни (*Artemisia*), полученных путем настаивания и (или) мацерации. Для подслащивания используются только карамелизованный сахар, белый сахар, сахар-песок, рафинированный сахар-песок, сусло виноградное, сусло виноградное концентрированное;

60) виски – спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов со специфическим ароматом, вкусом и цветом, изготовленный одно или многократной перегонкой сброженного сусла из зерна злаковых и/или соложенного ячменя и приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 процента в контакте с древесиной дуба вместимостью не более 700 литров в течение не менее 3 лет с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды. В зависимости от используемого сырья выделяют солодовый, купажированный виски и купажированием его с подготовленной (исправленной) водой или без такового; в зависимости от используемого сырья выделяются солодовый, зерновой, односолодовый, однозерновой и смешанный виски. В виски не добавляют этиловый спирт и вкусоароматические вещества, за исключением сахарного колера для изменения цвета напитка;

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

62) вино газированное – вино или вино столовое с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20оС, изготовленные искусственным насыщением диоксидом углерода столового вина наливом (виноматериала) или вина наливом без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов (сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректифицированного, сахара);

63) вино газированное жемчужное – вино или вино столовое с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 оС, изготовленные искусственным насыщением диоксидом углерода без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов (сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректифицированного, сахара);

64) вино фруктовое газированное – вино фруктовое столовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 250 кПа при температуре 20°C, изготовленное путем искусственного насыщения диоксидом углерода;

65) винный напиток, газированный – винный напиток с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента, с насыщением диоксидом углерода вина наливом, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C;

66) винный напиток газированный жемчужный – винный напиток, газированный с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°C.

67) географическое указание – обозначение, которое идентифицирует алкогольную продукцию как происходящую с территории либо региона или местности на этой территории, а также как продукцию других регионов мира, где определенное качество, репутация или другие характеристики алкогольной продукции в значительной степени связываются с ее географическим происхождением;

68) уполномоченное изготовителем лицо – зарегистрированное в установленном законодательством Республики Казахстан порядке на его территории юридическое лицо, которое на основании соответствующего документа от изготовителя (в том числе с иностранным изготовителем) осуществляет действия от имени этого изготовителя при оценке соответствия и выпуске алкогольной продукции в обращение, а также несет ответственность за несоответствие алкогольной продукции требованиям технического регламента Республики Казахстан;

69) изготовитель – юридическое лицо (в том числе иностранный изготовитель), осуществляющее от своего имени производство или производство и реализацию продукции и ответственное за ее соответствие требованиям технических регламентов страны изготовления продукции, не противоречащий настоящему техническому регламенту;

70) вода подготовленная (исправленная) – вода с уровнем содержания минеральных и органических веществ, подвергнутая умягчению, деминерализации, дезодорации, обессоливанию, обезжелезиванию, фильтрованию питьевой воды и подготовке другими способами. Допускается одновременное использование разных способов подготовки воды;

71) спиртной зерновой дистиллированный напиток из зернового сырья – спиртной напиток крепостью от 35 до 60 процентов, изготовленный из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов без добавления или с добавлением сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, подготовленной (исправленной) воды;

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

73) спиртной напиток на основе дистиллятов – спиртной напиток крепостью от 35 до 60 процентов с содержанием сахара не более 100 г/л, изготовленный из невыдержанных или выдержанных дистиллятов, с добавлением ректификованного этилового спирта, без добавления или с добавлением сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, подготовленной (исправленной) воды;

74) спиртной напиток на основе зерновых дистиллятов – спиртной напиток крепостью от 35 до 70 процентов, изготовленный из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов (в том числе висковых выдержанных дистиллятов) без добавления или с добавлением сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, подготовленной (исправленной) воды, с добавлением или без добавления полуфабрикатов ликероводочного производства, изготовленных на основе зерновых дистиллятов (спиртованных настоев, морсов);

75) ликер десертный – ликер крепостью менее 35 процентов с содержанием сахара не менее 100 г/л;

76) джин – спиртной напиток с крепостью не менее 37,5 процента с преобладающим вкусом и ароматом можжевельника, полученный одно– или многократной дистилляцией смеси этилового спирта крепостью не менее 96,2 процента и подготовленной (исправленной) воды с добавлением или без добавления натуральных вкусоароматических веществ, с добавлением или без добавления сахара, красителей и других пищевых добавок. Допускается содержание сахара не более 70 г/л;

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

78) дистиллят – алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, полученная простой или фракционированной дистилляцией (перегонкой) или ректификацией сброженного сусла, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых осадков, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции. Дистиллят применяется для

производства алкогольной продукции, в том числе винодельческой продукции, и может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен;

79) винодельческая продукция – алкогольная продукция:

изготовленная в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда либо фруктов, сула виноградного, сула фруктового;

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

изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, фруктов либо сула виноградного, сула фруктового с добавлением одного или более из следующих продуктов: ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята виноградного происхождения, дистиллята винного, дистиллята фруктового, в том числе ректифицированных, сахаросодержащих продуктов, вкусовых веществ, пищевых добавок, ароматизаторов, диоксида углерода, воды, указанных в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

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

81) вино игристое виноградное шампанское – произведенное на территориях государств-членов вино игристое с объемной долей этилового спирта от 10,5 до 13 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20 оС, насыщенное диоксидом углерода в результате вторичного брожения в герметичных сосудах вин наливом (виноматериалов), изготовленных по специальной технологии из сортов винограда, перечень которых установлен уполномоченными органами государств-членов;

82) бренди фруктовый – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленная путем дистилляции сухого вина фруктового столового наливом или сухого вина фруктового столового наливом с добавлением одноименного дистиллята фруктового либо изготовленная из дистиллята фруктового, выдержанных в дубовой таре и (или) в контакте с древесиной дуба в течение как минимум полугода, с последующим добавлением сахара и сахарного колера;

83) бренди фруктовый коллекционный– бренди фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процента, изготовленный из дистиллята фруктового, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 6 лет, и дополнительно выдержанный в дубовой таре не менее 3 лет без учета послекупажного отдыха;

84) вино фруктовое игристое жемчужное – вино фруктовое игристое с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°С.

85) вино фруктовое газированное жемчужное – вино фруктовое газированное с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°C;

86) дистиллят фруктовый – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сухого вина фруктового столового наливом (виноматериалов), сброженных фруктовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков. Дистиллят фруктовый может содержать в своем наименовании наименование вида фрукта, из которого он изготовлен (например, дистиллят сливовый);

87) фруктово – ягодный дистиллят – продукт, приготовленный путем перегонки сброженного фруктового напитка, спирта-сырца, экстрактов фруктов или дрожжей и густых осадков с объемной долей этилового спирта не менее 52,0 процента.

88) зрелая бражка – многокомпонентная смесь, используемая для дальнейшей перегонки (дистилляции) или брагоректификации, полученная в процессе сбраживания дрожжами сусла из крахмало- или сахаросодержащего сырья, состоящая из воды, этилового спирта, сопутствующих ему летучих примесей и продуктов метаболизма дрожжей;

89) сидр фруктовый – слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20°C;

90) вино плодовое – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 6 до 22 процентов, произведенная в результате полного или неполного брожения дробленых свежих фруктов одного вида или нескольких видов либо сусла фруктового с повышением натуральной объемной доли спирта этилового в сусле фруктовом, подвергшемся частичному брожению, а также в вине молодом, находящемся в состоянии брожения, до 5 процентов посредством добавления сахаросодержащих продуктов либо из вина фруктового столового наливом (виноматериалов) или сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного сока) с повышением натуральной объемной доли этилового спирта до 5 процентов посредством добавления сусла фруктового спиртованного (спиртованного фруктового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята фруктового или ректифицированного этилового спирта. Объемная доля этилового спирта, обеспечиваемая за счет спиртового брожения свежих фруктов либо сусла фруктового, должна быть не менее 2 процентов;

91) винный напиток фруктовый – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 9 до 22 процентов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода, содержащая не менее 30 процентов вина фруктового наливом (

виноматериалов), и (или) суслу фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала), и (или) восстановленного суслу фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного вина-наливом (виноматериала)), без добавления или с добавлением суслу фруктового спиртованного (сока), ректифицированного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята фруктового ректифицированного, сахаросодержащих продуктов, красителей, натуральных вкусоароматических веществ;

92) фруктовая водка – виномдельческая продукция крепостью не менее 37,5 процента, изготовленная из дистиллята, фруктового ректифицированного с добавлением в отдельности или в сочетании дистиллята фруктового, сахаросодержащих продуктов, имеющая аромат и вкус используемого сырья;

93) фруктовые сброженные вина-наливом (виноматериалы) – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью от 5 процентов до 8,5 процента, изготовленная путем сбраживания фруктовой мякоти или суслу фруктового из свежих фруктов без добавления или с добавлением сахара.

94) суслу фруктовое – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования. Допускается добавление сахара для обеспечения минимальной объемной доли этилового спирта естественного брожения – 5 процентов;

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

96) бренди высокого качества – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 42 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 6 лет;

97) бренди высокого качества выдержанный – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 45 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 8 лет;

98) бренди высокого качества старый – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 57 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 10 лет;

99) бренди высокого качества очень старый – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 57 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в дубовой таре не менее 20 лет;

100) бренди высокого качества коллекционный – бренди с объемной долей этилового спирта от 40 до 45 процентов, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных не менее 6 лет, и дополнительно

выдержанный изготовителем в дубовой таре не менее 3 лет без учета послекупажного отдыха;

101) виноградная водка (крепкий напиток из дистиллята винного или дистиллята виноградного происхождения) – винодельческая продукция крепостью не менее 37,5 процента, изготовленная из одного или более компонентов (в том числе из дистиллята винного, дистиллята виноградного происхождения, дистиллята винного ректифицированного, дистиллята виноградного происхождения ректифицированного и сахаросодержащих продуктов), имеющая аромат и вкус используемого сырья;

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

103) дистиллят виноградного происхождения – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки в отдельности или в сочетании сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, изюма;

104) сусло виноградное – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, отделения гребней, стекания, прессования;

105) виноградное сусло – винодельческая продукция, полученная исключительно из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, отделения гребней, стекания, прессования, иных разрешенных технологических приемов, предназначенная для производства продукции виноделия и объемная доля содержания этилового спирта в которой не превышает 1 процента; виды виноградного сусла: свежее, концентрированное, консервированное и концентрированное ректифицированное;

106) кальвадосный дистиллят – плодовой дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55 до 70 процентов, 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;

107) вино коллекционное игристое – вино игристое высокого качества, изготовленное классическим методом (вторичное брожение вина наливом (виноматериалов) в бутылке) и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее 3 лет;

108) вино коллекционное – вино выдержанное, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживается изготовителем в бутылках не менее 3 лет;

109) шампанское коллекционное – шампанское, выдержанное не менее 36 месяцев после окончания вторичного брожения в емкостях, являющихся упаковкой при их розничной реализации;

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

111) коньяк - винодельческая продукция с объемной долей (крепостью) этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из коньячного дистиллята, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее трех лет с возможным использованием подготовленной (исправленной) воды и/или сахара;

112) консервированное виноградное сусло – свежее виноградное сусло, которое утратило способность к самопроизвольному спиртовому брожению в результате применения одного из разрешенных технологических приемов, с общей объемной долей содержания этилового спирта более 0,5 процента;

113) концентрированное виноградное сусло – некарамелизированное виноградное сусло, которое получено путем частичной дегидрации виноградного сусла, выполненной разрешенным методом, за исключением прямого нагрева, с содержанием сухих веществ не менее 50,9 процента и общей объемной долей содержания этилового спирта более 0,5 процента;

114) дистиллят коньячный – винный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55 до 70 процентов, полученный фракционированной дистилляцией (перегонкой) столового вина-наливом (виноматериала), произведенного из винограда вида *Vitis vinifera*, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба;

115) вино игристое – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 7,5 до 13,5 процента за исключением и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C, насыщенная диоксидом углерода в результате полного или неполного спиртового брожения свежего сусла виноградного или вторичного брожения вина наливом (столового виноматериала) в герметичных сосудах под давлением без добавления или с добавлением экспедиционного ликера. Вина игристые производятся классическим методом в бутылках, резервуарным методом – в отдельных крупных емкостях или системе крупных резервуаров. Вина игристые с защищенным наименованием места происхождения товара могут иметь объемную долю этилового спирта не менее 6 процентов;

116) винный дистиллят (коньячный дистиллят) крепкий напиток для коньяка – виноделная продукция из установленного вина, полученная путем фракционной дистилляции (перегонки) налитого столового вина (виноматериалов), изготовленная из коньячных дистиллятов (виноматериалов) с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, контактировавших с дубовой древесиной не менее 3 лет;

117) вино игристое жемчужное – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 9 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20оС, насыщенная диоксидом углерода в результате полного или неполного брожения сусла виноградного или вторичного брожения вина наливом (виноматериалов);

118) вина игристые производятся классическим методом в бутылках, резервуарным методом – в отдельных крупных емкостях или системе крупных резервуаров. Вина игристые с защищенным наименованием места происхождения товара могут иметь объемную долю этилового спирта не менее 6 процентов;

119) вино фруктовое крепленое – вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, изготовленное в результате спиртового брожения свежего сусла фруктового или дробленых свежих фруктов (одного вида или нескольких видов) либо из вина фруктового столового наливом (виноматериалов) или сусла фруктового сброженно-спиртованного (фруктового сброженно-спиртованного виноматериала, спиртованного фруктового сока), сахаросодержащих продуктов с добавлением дистиллята фруктового и (или) сусла фруктового спиртованного (спиртованного фруктового сока), или ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята фруктового ректификованного;

120) коньяк старый "КС" – коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее десяти лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

121) коньяк очень старый "ОС" – коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее двадцати лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

122) крепкий напиток из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного) с защищенным географическим указанием (национальный коньяк) – винодельческая продукция, производство которой ограничено определенным географическим объектом, с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из выдержанных дистиллятов винных для бренди (выдержанных дистиллятов коньячных), полученных путем фракционированной дистилляции (перегонки) сухого вина наливом (виноматериалов), изготовленного из установленных сортов винограда вида *Vitis vinifera*, произрастающего и переработанного в границах определенного географического объекта, обладающая характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами;

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

124) вино фруктовое игристое – вино фруктовое с объемной долей этилового спирта от 6 до 12,5 процента и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300

кПа при температуре 20°C, насыщенное диоксидом углерода в результате спиртового брожения сусла фруктового или вторичного брожения вина фруктового столового наливом (виноматериалов) с добавлением сахаросодержащих продуктов;

125) напиток виноградный крепкий – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 22 до 55 процентов, изготовленная из дистиллята виноградного происхождения, и (или) дистиллята виноградного происхождения ректифицированного, и (или) дистиллята винного, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

126) напиток винный крепкий (из дистиллята коньячного) – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 35 до 45 процентов, изготовленная путем купажирования дистиллята винного (дистиллята коньячного), выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет, и ректифицированного этилового спирта с добавлением сахара, лимонной кислоты, дубового экстракта и последующей выдержкой (отдыхом) готового продукта в течение не менее 1 месяца. Доля дистиллята винного (дистиллята коньячного) в общем количестве купажа готового продукта должна быть не менее 35 процентов;

127) напиток фруктовый крепкий – винодельческая продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная из дистиллятов фруктовых без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, имеющая аромат и вкус используемого сырья;

128) алкогольный напиток медовый крепленый – медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 17 до 22 процентов, изготовленная в результате полного или неполного брожения сусла медового без добавления или с добавлением меда либо изготовленная из сброженного сусла медового без добавления или с добавлением концентрированного фруктового сока, с добавлением ректифицированного этилового спирта, дистиллята фруктового, дистиллята медового. Допускается использование до 30 процентов свежего сусла фруктового, и (или) сока фруктового спиртованного или сброженно-спиртованного, и (или) восстановленного фруктового сока;

129) напиток медовый крепкий – медоваренная продукция крепостью от 22 до 55 процентов, изготовленная в результате брожения сусла медового, составляющего не менее 30 процентов от объема готового продукта, с добавлением дистиллята медового, ректифицированного этилового спирта, без добавления или с добавлением меда, натуральных вкусоароматических веществ, имеющая вкус меда и преобладающий аромат меда;

130) спиртной напиток на горечавке (gentian) – спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процентов, приготовленный на дистилляте сброженных корней горечавки;

131) мацерация углекислотная – технологический прием помещения целых ягод винограда, фруктов на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом аппарате;

132) классический метод производства игристых вин – производство игристых вин путем вторичного брожения столового вина-наливом (виноматериала) и послетиражной выдержки кюве в бутылках;

133) резервуарный способ производства вин игристых – производство игристых вин путем вторичного брожения сброженного виноградного сусла и (или) столовых вин-наливом (виноматериалов) в герметичных резервуарах;

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

135) сахарный колер – продукт термической обработки сахара-песка;

136) казахстанский кальвадос – спиртной напиток, произведенный в Республике Казахстан с объемной долей этилового спирта от 38 до 40 процентов, изготовленный из кальвадосного дистиллята, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее шести месяцев;

137) казахстанский коньяк - коньяк, приготовленный в Республике Казахстан из коньячного спирта дистиллята, выдержанного не менее трех лет в дубовых бочках, дубовых бутах или эмалированных резервуарах с использованием дубовой клепки;

138) казахстанский сидр – слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20оС;

139) казахстанское шампанское – игристое вино, произведенное в Республике Казахстан, с объемной долей этилового спирта от 10,5 до 12,5 процентов и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 килоПаскаль при температуре плюс 20°С, изготовленное из установленных в Республике Казахстан сортов винограда по специальной технологии;

140) алкогольная продукция наливом – алкогольная продукция, помещенная в производственную или транспортную тару (в емкостное оборудование, в том числе бочки, резервуары, железнодорожные и автомобильные цистерны, флекситанки, используемые исключительно для экспорта алкогольной продукции, и аналогичное оборудование, предназначенное для перевозки (транспортирования) различными видами транспорта), предназначенная для розлива в потребительскую упаковку или производства других видов алкогольной продукции либо иной продукции и не

подлежащая реализации потребителю как готовый продукт до ее розлива или переработки при производстве другой алкогольной продукции либо иной продукции;

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

142) спиртосодержащая пищевая продукция – алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, произведенного из пищевого сырья, представляющая собой спиртосодержащие полуфабрикаты для производства алкогольной продукции, в том числе фруктовые сброженные виноматериалы, фруктовые сброженно-спиртованные виноматериалы, сусло виноградное, сусло фруктовое спиртованное, сусли спиртованные, спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты, водно-спиртовые экстракты, концентрированные пищевые основы, пищевые ароматизаторы, иные полуфабрикаты;

143) сахаросодержащие продукты – сахар-песок, сахар-рафинад, белый сахар, сахарные сиропы, сахароза, декстроза, фруктоза, глюкоза, крахмальная патока, сусло виноградное концентрированное, сусло фруктовое концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректифицированное, карамелизованный сахар, мед;

144) вино наливом – спиртосодержащая пищевая продукция с объемной долей этилового спирта не более 22,5 процентов, полученная в результате спиртового брожения винограда, виноградного сусли либо плодового или ягодного сока без добавления ароматических и вкусовых добавок, без добавления или с добавлением этилового ректифицированного спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) дистиллятов, которая используется в качестве сырья для производства винодельческой и ликероводочной продукции, этилового спирта, полученного путем прямой или двойной перегонки;

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

146) спиртосодержащая денатурированная продукция – продукция, содержащая добавки красителя или специальные вещества, наличие которых исключает ее использование в производстве алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции, а также для медицинских нужд;

147) бренди высокого качества с защищенным географическим указанием – бренди, производство которого осуществляется в пределах определенного географического объекта, изготовленный из выдержанных дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), полученных путем фракционированной дистилляции сухого вина наливом

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

148) вино с защищенным географическим указанием – вино, изготовленное из винограда определенного сорта или предусмотренной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera* или сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов винограда вида *Vitis vinifera* с сортами других видов винограда рода *Vitis*, в котором не менее 85 процентов от всего количества используемого для производства вина винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, допускается указывать указываемого в наименовании вина, и обладающее характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта и используемыми агротехническими и технологическими приемами, предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

149) купаж – продукт установленных состава и свойств, изготавливаемый путем смешивания различных компонентов;

150) обеспложивание – технологический прием фильтрования алкогольной продукции в целях повышения ее биологической стойкости;

151) материалы вспомогательные – материалы, не входящие в состав продукции, но используемые при ее производстве в технологических целях;

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

153) ингредиенты – продукты сельскохозяйственного происхождения, натуральные пищевые добавки (ароматизаторы, красители), разрешенные к применению в Республике Казахстан, экстракты из растительного сырья, обуславливающие аромат, вкус и цвет ликероводочных изделий;

154) импортер – резидент, который заключил с нерезидентом внешнеторговый договор на передачу алкогольной продукции, осуществляет реализацию алкогольной продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям настоящего технического регламента;

155) ликер – ликероводочное изделие крепостью не менее 15 процентов, изготовленное из ректифицированного этилового спирта с добавлением или без добавления дистиллятов или из спиртных напитков с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции, вина, вкусоароматических веществ), с содержанием сахара не менее 70 г/л для вишневого ликера, изготовленного из вишневого дистиллята, или не менее 80 г/л для ликера из горечавки или подобных растений, которые являются единственным ароматическим сырьем, а также не менее 100 г/л для других ликеров с добавлением или без добавления воды.

Вкусоароматические вещества не используются для фруктовых ликеров из черной смородины, вишни, малины, ежевики, черники, цитрусовых, шелковицы, арктической ежевики, морошки, голубики, брусники, облепихи, ананаса, а также для растительных ликеров из мяты, горечавки, аниса, альпийской полыни, язвенника, лекарственных трав ;

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

Допускается наличие в бутылках с ликероводочными изделиями отдельных частей растений, плодов и ягод, предусмотренных рецептурой;

157) медовуха – слабоалкогольный напиток брожения крепостью от 1,5 до 6 процентов, изготовленный путем спиртового брожения сусла, содержащего не менее 8 процентов меда, без использования или с использованием меда для подслащивания и иных продуктов пчеловодства (включая мед в сотах, прополис, забрус, маточное пчелиное молочко и др.), растительного сырья, без добавления или с добавлением натуральных сахаросодержащих веществ, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла медового;

158) мацерация – технологический прием настаивания растительных тканей (обычно растений, целиком или частично) в жидких растворителях (воде, маслах,

этиловом спирте, водно-спиртовой смеси) с целью экстрагирования растворимых веществ растворителем;

159) спиртной напиток, произведенный мацерацией и дистилляцией – спиртной напиток с объемной долей этилового спирта более 37,5 процентов, изготовленный путем мацерации и дистилляции сброженных фруктов и ягод; с обязательным указанием на маркировке мацерации;

160) мезга – измельченная виноградная или фруктовая масса, предназначенная для извлечения сока или мацерации;

161) меласса – побочный продукт сахарного производства, сиропообразная жидкость темно-бурого цвета со специфическим запахом, с содержанием сухих веществ не менее 75 процентов и массовой долей суммы сбраживаемых сахаров не менее 46 процентов;

162) спиртной напиток из изюма – спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 37,5 процентов, изготовленный исключительно из дистиллята сброженного экстракта сухого изюма крепостью не менее 94,5 процентов, с ароматом и вкусом исходного сырья, без добавления этилового спирта и вкусоароматических добавок за исключением сахарного колера для изменения цвета;

163) крепленое (ликерное) вино – винодельческая продукция, которая изготовлена в результате полного или неполного брожения целого или дробленого свежего винограда или свежего виноградного сусла, при изготовлении которой добавление винного дистиллята, и (или) винного спирта, и (или) зернового этилового спирта осуществляется исключительно в целях приостановки или прекращения процесса брожения свежего виноградного сусла, допускается выдержка в дубовой таре (для выдержанных вин) или тепловая обработка в стационарных резервуарах и выдержка в условиях регулируемого кислородного режима, которые подразделяются на:

десертные – крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12 до 16 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 1,2 процента, массовая концентрация сахаров от 120 до 350 граммов кубический дециметр;

крепкий ликер – ликер с содержанием сахара не менее 250 г/л, крепостью не менее 35 процентов;

164) розлив пива, напитка пивного, сидра казахстанского производства – способ розничной реализации продукции, не предусматривающий его транспортировку и хранение;

165) вино под пленкой – вино, столовое вино, вино ликерное, вино фруктовое (плодовое), технологическим процессом производства которых после полного сбраживания сусла предусмотрено старение в контакте с воздухом или кислородом с образованием пленки специальными дрожжами на поверхности вина. В случае добавления дистиллята винного или дистиллята фруктового, сусла виноградного

концентрированного, суслу виноградного концентрированного ректифицированного, объемная доля этилового спирта составляет не менее 15 процентов;

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

167) пуаре – слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного грушевого суслу и (или) сброженного восстановленного грушевого сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения грушевого суслу до получения давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20°C;

168) дистиллят виноградного происхождения ректифицированный – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 86 до 96 процентов, изготовленный путем дистилляции и (или) ректификации сброженных виноградных выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, дистиллята виноградного происхождения;

169) дистиллят фруктовый ректифицированный – дистиллят с объемной долей этилового спирта более 86 процентов, изготовленный путем дистилляции (перегонки) или ректификации в отдельности или в сочетании сброженной плодовой мезги, сброженного суслу фруктового из свежих плодов (сухого вина фруктового столового наливом (виноматериалов)), сброженных плодовых выжимок, дрожжевых осадков, гущевых осадков, дистиллята фруктового;

170) дистиллят винный ректифицированный – дистиллят с объемной долей этилового спирта более 86 процентов, изготовленный путем дистилляции (перегонки) и (или) ректификации сухого вина наливом (виноматериалов), или сброженного насухо суслу виноградного с объемной долей этилового спирта не менее 7,5 процента, или дистиллята винного;

171) ректификация – технологический прием разделения летучих веществ, имеющих различную температуру кипения, путем многоступенчатого испарения и конденсации потоков веществ, движущихся относительно друг друга;

172) ректифицированный этиловый спирт – этиловый спирт крепостью не менее 96 процентов, произведенный методом спиртового брожения сахара – и крахмалосодержащего сырья с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве этилового спирта из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, и содержащий сопутствующие летучие примеси.

В зависимости от степени очистки ректифицированный этиловый спирт подразделяют на спирты: высшей очистки, "Экстра", "Люкс", "Альфа":

спирт "Альфа" вырабатывается из пшеницы, ржи или из смеси пшеницы и ржи;

спирты "Люкс" и "Экстра" вырабатываются из различных видов зерна и смеси зерна в различных соотношениях, и картофеля; количество крахмала картофеля в смеси не превышает 35 процентов при выработке спирта "Люкс" и 60 процентов – при выработке спирта "Экстра";

спирт высшей очистки вырабатывается из зерна, картофеля, мелассы, или смеси зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахара – и крахмалосодержащего сырья в различных соотношениях, из головной фракции этилового спирта, полученной при выработке спирта из пищевого сырья. В качестве осахаривающих средств сахаро - и крахмалосодержащего пищевого сырья используется зеленый солод или ферментные препараты, заменители солода. Использование ректифицированного этилового спирта, вырабатываемого из головной фракции этилового спирта для производства водок и ликероводочных изделий не допускается;

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

174) пастеризация – технологический прием тепловой обработки алкогольной продукции, увеличивающий срок ее годности;

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

176) ром – спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента со специфическими ароматом и вкусом, изготовленный путем разбавления дистиллята ромового подготовленной (исправленной) водой без выдержки или с выдержкой его в дубовой таре без добавления или с добавлением сахарного колера. Допускается подслащивание рома путем добавления сахаросодержащих продуктов в количестве не более 20 г/л в пересчете на инвертный сахар;

177) пунш с ромом – ликероводочное изделие, изготовленное из рома с добавлением спиртованных соков, морсов из фруктового (плодово-ягодного) сырья, настоев эфиромасличного сырья и вкусоароматических веществ;

178) дистиллят ромовый – дистиллят с объемной долей этилового спирта не более 96 процентов, изготовленный путем перегонки сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника;

179) сидр – слабоалкогольный напиток брожения крепостью от 1,5 до 8 процентов, изготовленный из сброженного яблочного сусла и (или) сброженного восстановленного яблочного сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения яблочного сусла до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20оС;

180) спиртные напитки – алкогольная продукция, произведенная с использованием ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, и (или) другой алкогольной продукции и не относится к питьевому этиловому спирту, вину и пиву;

181) пивоваренная продукция – алкогольная продукция, произведенная из пивоваренного сырья и (или) пива без добавления или с добавлением плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматизаторов, без добавления этилового спирта;

182) безводный спирт – стопроцентный спирт или абсолютный алкоголь, не содержащий воды, используемый как условное понятие, применяемое в расчетах;

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

184) пиво – пивоваренная алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного солода, специального пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), подготовленной (исправленной) воды с использованием пивных дрожжей, с использованием или без использования солодового экстракта, и (или) сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта, ароматизаторов и пищевых добавок, за исключением указанных в таблице 8 приложения 4 к настоящему техническому регламенту, при условии содержания пивоваренного солода и (или) специального пивоваренного солода в количестве не менее 50 процентов, а сахаросодержащих продуктов не более 10 процентов от массы пивоваренного сырья. Допускается частичная замена пивоваренного солода зерном и (или) продуктами его переработки (зернопродуктами) при условии, что их совокупная масса не превышает 50 процентов массы заменяемого солода, а масса сахаросодержащих продуктов – не более 5 процентов массы солода, зерна и зернопродуктов;

185) спиртованные соки – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью 25 процентов, предназначенная для изготовления ликероводочных изделий, крепостью 16 процентов – для изготовления безалкогольных напитков и 20 процентов – для изготовления спиртованного сока из земляники (клубники), приготовленная из фруктового сока с добавлением ректифицированного этилового спирта;

186) спиртованный морс – спиртосодержащая пищевая продукция крепостью не менее 24 процентов (не менее 11 процентов – для морса из клюквы), изготовленная путем экстрагирования растворимых веществ из свежих или сушеных фруктов водно-спиртовым раствором крепостью от 24 и до 60 процентов;

187) спиртованные настои – спиртосодержащая пищевая продукция, полуфабрикат крепостью от 40 до 90 процентов оборота, приготовленный из свежего или сушеного пряно-ароматического и (или) неароматического растительного сырья или другого пищевого сырья путем экстрагирования растворимых веществ водно-спиртовым раствором;

188) сусло виноградное спиртованное (мистель) – спиртосодержащая пищевая продукция с объемной долей этилового спирта от 12 до 25 процентов, изготовленная из сусла виноградного, с содержанием сахара не менее 14 процентов от объема сусла виноградного спиртованного (мистеля) с добавлением ректифицированного этилового спирта и (или) дистиллята винного;

189) сусло фруктовое спиртованное – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта от 15 до 25 процентов, изготовленный из сусла фруктового с добавлением ректифицированного этилового спирта, и (или) дистиллята фруктового, и (или) дистиллята фруктового ректифицированного;

190) дрожжи пивные – дрожжи, применяемые для сбраживания пивного сусла, относящиеся к семейству *Saccharomyces cerevisiae*;

191) пивное сусло – водный раствор водорастворимых экстрактивных веществ, извлеченных из пивоваренного сырья;

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

193) пивоваренный солод – солод, изготовленный из пивоваренного ячменя или пшеницы;

194) пивоваренный ячмень – ячмень определенных районированных сортов, применяемый для изготовления пивоваренного солода и алкогольной продукции;

195) концентрат пивного сусла – продукция, изготовленная путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) пивного сусла;

196) концентрат сусла для напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков) – продукция, изготовленная путем концентрирования (обезвоживания, сгущения) сусла для напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков);

197) напитки пивные, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки) – пивоваренная продукция с содержанием с объемной долей этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения, и изготовленная из пивоваренного солода, пивного сусла, и (или) специального пивоваренного солода, и (или) пшеничного солода, и (или) зерна, и (или) зернопродуктов, не более 7 процентов, изготовленная из пивного сусла (с содержанием солода не менее 30 процентов массы сырья), подготовленной (исправленной) воды, с использованием дрожжей, без добавления этилового спирта, с добавлением или без добавления пива, и (или) пива специального, и (или) пива пшеничного, и (или) пива пшеничного специального, и (или) солодового экстракта, зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, фруктового (плодово-ягодного) и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматизаторов, пищевых добавок, разрешенных к применению для пива в соответствии ТР ТС 029/2012, без добавления этилового спирта ;

198) продавец – зарегистрированное в соответствии с законодательством Республики Казахстан юридическое или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, реализующие продукцию приобретателю (потребителю);

199) спиртование – технологический прием добавления ректифицированного этилового спирта, дистиллята винного, дистиллята фруктового, дистиллята медового, дистиллята винного ректифицированного, дистиллята фруктового ректифицированного, дистиллята виноградного происхождения ректифицированного;

200) сусло – водный раствор экстрактивных веществ сырья, используемый в производстве этилового спирта, пива, медовухи, слабоалкогольных напитков брожения ;

201) экстракт – продукт, содержащий экстрактивные и (или) вкусоароматические вещества растительного сырья и полученный способом экстрагирования растительного сырья;

202) водка с защищенным наименованием места происхождения товара – водка, представляющая собой бесцветный водно-спиртовой раствор крепостью от 37,5 до 56 процентов с мягким, присущим водке вкусом, получаемая путем смешивания ректифицированного этилового спирта из зернового сырья со специально подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем, без обработки или с обработкой сухим обезжиренным молоком, с последующим фильтрованием через кварцевый песок с установленным гранулометрическим составом. Допускаются ароматные спирты и спиртованные

настои, получаемые из пряно-ароматического, фруктового (плодового) и других видов растительного и пищевого сырья, экстракты растительного сырья, эфирные масла, вкусоароматические натуральные вещества, пищевые добавки, комплексные пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты;

203) вино с защищенным наименованием места происхождения товара – вино, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera*, который произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, допускается указывать указываемого в наименовании вина, и обладающее свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) человеческим фактором, используемыми агротехническими и технологическими приемами, предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ);

204) виски с защищенным наименованием места происхождения товара (казахстанский виски) – спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов со специфическим ароматом, вкусом и цветом, изготовленный из казахстанских висковых солодовых выдержанных дистиллятов, висковых казахстанских зерновых выдержанных и/или невыдержанных дистиллятов или их купажа с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды и сахарного колера с последующей выдержкой или без выдержки в дубовых бочках. При производстве висковых казахстанских дистиллятов не допускается применение (использование) препаратов микробного происхождения.

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

206) подслащивание – технологический прием добавления в алкогольную продукцию сахарозы, белого сахара, желтого сахара, сахара-рафинада, декстрозы (глюкозы), глюкозного сиропа, глюкозо-фруктозного сиропа, крахмальной патоки, мальтозной или высоко-осахаренной патоки, жидкого сахара, инвертного сахара, сиропа инвертного сахара, фруктозы, сусла виноградного концентрированного ректифицированного, сусла виноградного концентрированного, сахарного колера, меда, сиропа из плодов цератонии (рожкового дерева), любых натуральных углеводов, имеющих аналогичные свойства. При производстве винодельческой продукции подслащивание осуществляется путем добавления сахара-песка, сахара-рафинада, белого сахара, сахарозы, декстрозы, фруктозы, глюкозы, сусла виноградного, сусла виноградного концентрированного, сусла виноградного концентрированного ректифицированного, сусла фруктового или сусла фруктового концентрированного,

карамелизованного сахара, меда, при производстве вина – путем добавления суслу виноградного концентрированного, суслу виноградного концентрированного ректифицированного, при производстве вина фруктового – путем добавления сахара-песка, сахара-рафинада, белого сахара, сахарозы, декстрозы, фруктозы, глюкозы, суслу фруктового или суслу фруктового концентрированного;

207) текила – спиртной напиток со специфическим вкусом и ароматом, с объемной долей этилового спирта 35,0-55,0 процентов, изготавливаемый исключительно путем спиртового брожения и дистилляции суслу, полученного из сердцевины голубой агавы, предварительно или впоследствии гидролизованных или подвергнутых термической обработке, а также алкогольной ферментации с помощью культивированных и/или некультивированных дрожжей. Допускается насыщение суслу сахарами в пропорции не превышающей 49 процентов от общего количества восстановительных сахаров, при этом их смешивание в холодном виде недопустимо. Текила может приобретать цвет в процессе созревания, также допускается добавление пищевых добавок, соответствующих требованиям действующего законодательства страны-изготовителя.

В зависимости от срока выдержки напитка в деревянной бочке от двух месяцев до трех и более лет выделяют следующие типы текилы:

серебряная, золотая, отдохнувшая, выдержанная, экстра выдержанная, ультра-выдержанная:

серебряная (Silver) – прозрачная, не обязательно бесцветная текила без добавок, процесс выдержки которой составляет менее двух месяцев в контакте с тарой из дуба или дуба Энсино;

золотая (Gold) – текила, полученная в результате смешивания серебряной текилы с выдержанной, экстра-выдержанной или ультра-выдержанной текилой.

выдержанная – текила, выдержанная в течение не менее двух месяцев в прямом контакте с древесиной дуба или дуба Энсино;

экстра-выдержанная – текила, выдержанная в течение не менее одного года в прямом контакте с древесиной дуба или дуба Энсино с максимальной вместимостью контейнеров 600 литров;

ультра-выдержанная – текила, выдержанная не менее трех лет в прямом контакте с древесиной дуба или дуба Энсино с максимальной вместимостью контейнеров 600 литров;

208) вино тихое – вино, столовое вино, вино ликерное, вино фруктовое, изготовленное без насыщения диоксидом углерода. Концентрация диоксида углерода в вине тихом не превышает концентрации, равновесной атмосферному давлению;

209) коньяк четырехлетний – коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее четырех лет в контакте с древесиной дуба: дубовых бочках, дубовых бутах или резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой;

210) потребительская упаковка (тара) – упаковка, предназначенная для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю;

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

212) бренди четырехлетний – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 4 лет;

213) дрожжи чистой культуры – дрожжи, выделенные из одной клетки и специально подобранные путем селекции для производства определенных видов алкогольной продукции;

214) термообработка – обработка алкогольной продукции теплом и (или) холодом на стадии производства;

215) технологические включения – включения, образующиеся в результате выдержки (хранения), фильтрации и (или) укупорки алкогольной продукции (волокна фильтровальных материалов, корковая пыль, полимерная пыль);

216) тираж – технологический процесс производства вин игристых вин, вин игристых вин виноградных шампанских и вин игристых жемчужных бутылочным способом, включающий розлив тиражной смеси в бутылки, укупорку бутылок и закрепление пробки;

217) тиражная смесь – полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при производстве получении вина игристого вина классическим способом, вина игристого виноградного шампанского, вина игристого жемчужного бутылочным способом и приготовленный из кюве обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, из тиражного (резервуарного) ликера и разводки чистой культуры дрожжей чистой культуры и оклеивающих веществ;

218) тиражный (резервуарный) ликер – полуфабрикат, предназначенный для вторичного брожения при производстве вин игристых, вин игристых виноградных шампанских, вин игристых жемчужных и приготовленный из обработанных купажей вина наливом, прошедших фильтрацию, состоящий из кюве с добавлением сахара и (или) концентрированного виноградного сусла, концентрированного ректифицированного виноградного сусла в используемой в производстве игристого вина при его вторичном брожении. Допускается подкисление тиражного (резервуарного) ликера лимонной кислотой;

219) солод – продукция, изготовленная из зерна путем его замачивания, проращивания (для спиртового производства) и сушки (для пивоваренного производства);

220) солодовый экстракт – продукция, произведенная путем экстрагирования (извлечения) экстрактивных веществ из пивоваренного солода и (или) специального пивоваренного солода и концентрирования раствора экстрактивных веществ;

221) коньяк, выдержанный "КВ" – коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее шести лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

222) коньяк выдержанный "КВВК" – коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее восьми лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

223) вино выдержанное – вино с обязательной выдержкой до розлива в емкостях (кроме дубовой тары) не менее 12 месяцев или в дубовой таре не менее 6 месяцев, вино ликерное или вино фруктовое с обязательной выдержкой до розлива в емкостях не менее 18 месяцев, вино игристое или вино игристое высокого качества, изготовленные резервуарным методом и выдержанные после окончания вторичного брожения на дрожжах в резервуаре не менее 6 месяцев, вино игристое или вино игристое высокого качества, изготовленные классическим методом и выдержанные в бутылках не менее 9 месяцев;

224) выдержка, созревание – технологический прием хранения алкогольной продукции в регулируемых условиях в течение периода времени, установленного в технологических инструкциях, в течение которого обеспечивается протекание физико-химических, биохимических или микробиологических превращений, в результате которых алкогольная продукция приобретает новые свойства и характеристики;

225) дистиллят яблочный выдержанный (кальвадосный) – дистиллят яблочный с объемной долей этилового спирта от 55 до 70 процентов, полученный путем выдержки дистиллята яблочного молодого в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

226) шампанское выдержанное – шампанское, выдержанное не менее 9 месяцев после окончания вторичного брожения в емкостях, являющихся упаковкой при их розничной реализации;

227) дистиллят коньячный выдержанный – коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55 процентов до 70 процентов, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки;

228) дистиллят висковый невыдержанный – зерновой дистиллят крепостью не более 94,8% об., изготовленный одно- или многократной дистилляцией сброженного зернового и/или солодового сусла из зерна злаковых культур (ячмень, и/или рожь, и/или пшеница, и/или кукуруза, и/или других видов), имеющий вкус и аромат исходного сырья. При производстве висковых дистиллятов не допускается применение (использование) препаратов микробного происхождения;

229) коньяк трехлетний – коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба: дубовых бочках,

дубовых бутах или резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой;

230) бренди трехлетний – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не менее 40 процентов, изготовленная из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет;

231) вино ароматизированное – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 14,5 до 22 процентов, изготовленная из вина и (или) вина ликерного с добавлением дистиллята винного ректифицированного, дистиллята винного или ректифицированного этилового спирта, а также сахаросодержащих и натуральных вкусоароматических веществ;

232) сидр ароматизированный – сидр, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

233) сидр фруктовый ароматизированный – сидр фруктовый, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

234) вино ароматизированное – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 14,5 до 22 процентов, изготовленная из вина и (или) вина ликерного с добавлением дистиллята винного ректифицированного, дистиллята винного или ректифицированного этилового спирта, а также сахаросодержащих и натуральных вкусоароматических веществ;

235) вино фруктовое крепленое ароматизированное – вино фруктовое крепленое, произведенное с добавлением натуральных вкусоароматических веществ или вкусоароматических препаратов, без добавления или с добавлением сахаросодержащих веществ;

236) винный напиток, ароматизированный – винный напиток с объемной долей этилового спирта от 7 до 22 процентов, изготовленный из столового вина наливом (виноматериалов) с добавлением дистиллята винного, ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья или дистиллята виноградного происхождения ректифицированного, дистиллята винного ректифицированного, сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ;

237) винный напиток фруктовый ароматизированный – винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта не менее 15 процентов, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ;

238) ароматизация – технологический прием придания определенного аромата алкогольной продукции путем добавления вкусоароматических веществ и препаратов, в том числе натуральных;

239) ароматный спирт – спиртосодержащая пищевая продукция, представляющая собой полуфабрикат ликероводочного производства крепостью от 60 до 80 процентов, содержащий вкусоароматические ароматические вещества, изготовленный получаемый путем перегонки водно-спиртованного раствора с эфирно-масличным сырьем, или

спиртованных настоев растительного сырья, спиртованных соков и морсов или другого ароматического сырья, из фруктового (плодово-ягодного) сырья, водно-спиртовых растворов эфирных масел, меда, прополиса, эфиромасличного и другого вкусоароматического сырья;

240) фрукты в вине (фрукты в вине фруктовом) – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 15 до 22 процентов, содержащая фрукты, массовая доля которых составляет от 20 до 60 процентов, залитые вином (вином фруктовым);

241) шампанское – игристое вино с объемной долей этилового спирта от 10,5 до 13 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20°C, произведенное в результате вторичного брожения вина наливом (виноматериала), изготовленного из определенных сортов винограда, в герметичных сосудах под давлением;

242) винный напиток фруктовый газированный – винный напиток фруктовый с объемной долей этилового спирта от 9 до 12,5 процента, изготовленный из вина фруктового столового наливом с насыщением диоксидом углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°C;

243) винный напиток – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 7 до 22 процентов с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, содержащая не менее 50 процентов вина и (или) сусла виноградного, изготовленная без добавления или с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята винного, дистиллята винного ректифицированного, сусла виноградного спиртованного (мистеля), сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, пищевых красителей;

244) вино – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 процента (за исключением вина с защищенным географическим указанием или вина с защищенным наименованием места происхождения товара) до 22 процентов (за исключением столового вина), изготовленная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, сусла виноградного без добавления ректифицированного этилового спирта, а также без добавления (за исключением столового вина) сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректифицированного. Вино с защищенным географическим указанием или вино с защищенным наименованием места происхождения товара может иметь объемную долю этилового спирта не менее 4,5 процента объема готовой продукции. Объемная доля этилового спирта в столовом вине не должна превышать 17 процентов объема готовой продукции. Обогащение или подслащивание допускается только при производстве столового вина. При обогащении или подслащивании добавление сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректифицированного осуществляется в количестве, которое может

увеличить объемную долю этилового спирта в готовой продукции не более чем на 4 процента. При производстве столового вина обогащение осуществляется путем добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректифицированного в сусло виноградное, подвергшееся неполному брожению, или вино, в котором процесс брожения не окончен, а подслащивание – на любой стадии технологического процесса до момента розлива;

245) коктейль винный – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 2,5 до 8,5 процента, содержащая не менее 50 процентов вина наливом (виноматериалов), изготовленная без добавления или с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, и (или) сусла виноградного спиртованного (мистеля), и (или) дистиллята винного ректифицированного, и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) ароматизаторов, красителей, и (или) воды, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода, с давлением диоксида углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°C;

246) обозначение вин по содержанию сахара – часть наименования вин, указывающая на содержание сахара в винодельческой продукции;

247) обозначение вин по цвету – часть наименования вина, указывающая на его цвет;

248) винный спирт – винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта более 86 процентов, изготовленная дистилляцией (перегонкой) вина или винного дистиллята;

249) дистиллят винный – дистиллят с объемной долей этилового спирта от 52 до 86 процентов, изготовленный путем перегонки сухого вина наливом (столового виноматериала) или виноградного спирта-сырца или виноградных выжимок или дрожжевых и гущевых осадков с добавлением дистиллята винного или дистиллята винного ректифицированного, имеющий аромат и вкус используемого сырья;

250) этиловый спирт - сырец – этиловый спирт крепостью менее 96 процентов, изготовленный перегонкой зрелой бражки, предназначенный для производства ректифицированного этилового спирта и содержащий сопутствующие летучие примеси.

251) ректификация этилового спирта-сырца – получение ректифицированного этилового спирта из этилового спирта-сырца с помощью ректификационной или брагоректификационной установки;

252) сусло виноградное концентрированное ректифицированное – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания сусла виноградного, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°C, не менее 61,7 процента, подвергшийся указанной в документе (документах), в соответствии с которым изготовлена

алкогольная продукция (технический регламент, стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), обработке путем удаления избытка кислот и других компонентов, за исключением сахара;

253) сусло фруктовое концентрированное – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания суслы фруктовой (за исключением метода прямого нагревания), с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°C, не менее 50,9 процента;

254) сусло виноградное концентрированное – полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1 процента, получаемый в результате обезвоживания суслы виноградной (за исключением метода прямого нагревания), с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°C, не менее 50,9 процента;

255) питьевой этиловый спирт – смесь ректифицированного этилового спирта с исправленной водой с содержанием этилового спирта не более 95 процентов объема готовой продукции;

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

257) головная фракция этилового спирта – побочный продукт спиртового производства, образующийся при брагоректификации бражки или ректификации этилового спирта-сырца, содержащий повышенные концентрации летучих органических примесей;

258) натуральная объемная доля этилового спирта – общая объемная доля этилового спирта в продукте до обогащения;

259) объемная доля этилового спирта, крепость – показатель отношения содержащегося в продукции объема этилового спирта к общему объему продукции при температуре 20°C, выраженный в процентах;

260) общая объемная доля этилового спирта – сумма показателей объемной доли этилового спирта (крепости) и потенциальной объемной доли этилового спирта;

261) потенциальная объемная доля этилового спирта – число объемов этилового спирта при температуре 20°C, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах сбраживаемого продукта при указанной температуре;

262) экспедиционный ликер – полуфабрикат, используемый при производстве вин игристых и вин игристых жемчужных для достижения физико-химических показателей

готовой продукции, изготовленный из обработанного вина наливом (виноматериала) или из купажа вин наливом, с добавлением сахара и лимонной кислоты, без добавления или с добавлением дистиллята винного выдержанного для бренди;

263) этиловый спирт – продукция крепостью не менее 88 процентов, представляющая собой водный раствор этанола, произведенный методом спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей перегонкой и (или) брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, содержащий сопутствующие летучие примеси, а также полученный из головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве этилового спирта, водок, ликероводочных изделий.

Этиловый спирт подразделяется на этиловый спирт-сырец и ректифицированный этиловый спирт.

Глава 3. Правила обращения алкогольной продукции

7. Выпуск алкогольной продукции в обращение допускается при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также технических регламентов Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769 (далее - ТР ТС 005/2011) и "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58 (далее – ТР ТС 029/2012).

8. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей движение данной продукции.

9. Алкогольная продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе алкогольная продукция с истекшим сроком годности, подлежит изъятию и (или) отзыву в соответствии с Правилами осуществления изъятия и отзыва продукции (товара), не соответствующей (не соответствующего) требованиям технических регламентов и (или) единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям Евразийского экономического союза, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 июня 2024 года № 39 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 34650).

10. Не допускается к реализации и обороту алкогольная продукция:

- 1) не прошедшая оценку (подтверждение) соответствия;
- 2) не соответствующая требованиям настоящего технического регламента;

- 3) с истекшим сроком годности;
- 4) в жестяной таре (кроме пивоваренной продукции и слабоалкогольных напитков);
- 5) в пластиковой емкости (за исключением розлива пивоваренной продукции конечному потребителю);
- 6) в таре и упаковке, не соответствующей требованиям ТР ТС 005/2011;
- 7) подлежащая маркировке учетно-контрольной маркой, без учетно-контрольной марки, а также с маркой неустановленного образца и (или) не поддающейся идентификации;
- 8) в бутылках без этикеток;
- 9) без соответствующей маркировки (информации для потребителя);
- 10) при отсутствии надлежащих условий реализации.

Глава 4. Требования безопасности к алкогольной продукции

11. Алкогольная продукция, находящаяся в обращении в течение установленного срока годности, при использовании по назначению является безопасной и не наносящей вреда жизни и здоровью человека, и окружающей среде.

12. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации алкогольной продукции установлены в санитарных правилах "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости", утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 ноября 2021 года № ҚР ДСМ – 123 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 25366).

13. Для обеспечения надлежащей безопасности и качества алкогольной продукции изготовитель следует следующим принципам и правилам:

1) при разработке рецептур и технологий изготовления алкогольной продукции осуществляется анализ рисков, определяются критические стадии (риски) производственных процессов и контрольные точки для выявления изменений технологии, которые могут негативным образом влиять на безопасность и качество продукции;

2) контроль безопасности и качества на предприятии осуществляется средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) все технологические операции по производству и контролю тщательно документируются в программах производственного контроля, которые утверждаются изготовителем алкогольной продукции и не требуют обязательной экспертизы и согласования иными организациями, производственные процессы регламентируются и периодически пересматриваются с учетом накопленного опыта;

4) проводится необходимый входной контроль сырья, технологических средств и вспомогательных материалов, а также продуктов на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;

5) результаты контроля документируются в форме протоколов, журналов, актов, составляемых рукописным способом и/или с использованием технических средств, которые подтверждают, что действительно проведены все предусмотренные технической документацией операции, а также, что количество, безопасность и качество изготовленной алкогольной продукции соответствуют установленным требованиям;

6) любые отклонения от норм, установленных в технической документации, документируются и расследуются в полном объеме. По результатам расследования разрабатываются и осуществляются корректирующие мероприятия;

7) обеспечивается движение партий продукции;

8) в рамках должностных инструкций определяются ответственность и полномочия персонала, участвующего в производстве и его управлении;

9) проводится обучение и аттестация персонала;

10) осуществляются комплексные мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество алкогольной продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении согласно условиям изготовителя.

11) используется система самоинспекции и (или) аудита;

12) проводится утилизация продукции, тары, промышленной упаковки, в соответствии с Правилами отзыва продукции, несоответствующей требованиям технических регламентов, утвержденных приказом Министра торговли и интеграции Республики Казахстан от 29 мая 2021 года № 373-НК (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 1 июня 2021 года № 22884);

13) определяется процедура, обеспечивающая прием и расследование рекламаций, предписаний и уведомлений надзорных органов, отзыв или ограничение обращения партии некачественной или небезопасной продукции.

14. Реализация принципов и правил добросовестной производственной практики осуществляется путем внедрения и поддержания по выбору предприятия системы менеджмента качества и/или системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями национальных, региональных, международных стандартов.

15. Следование принципам добросовестной производственной практики обеспечивает соответствие уровня организации производства целям и требованиям настоящего технического регламента и является рекомендуемым условием обеспечения безопасности выпускаемой алкогольной продукции.

16. Не допускается:

1) применение в алкогольной продукции ингредиентов, не предусмотренных документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия (при наличии) или иной документ);

2) замена сортов винограда или их смешение в алкогольной продукции в случаях, если это не предусмотрено документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия (при наличии) или иной документ);

3) производство алкогольной продукции (кроме вина-наливом (виноматериала) без оснащения технологических линий оборудованием для водоподготовки в случае несоответствия воды требованиям безопасности;

4) использование при производстве алкогольной продукции:

этилового спирта, выработанного из непищевого сырья;

пищевых добавок и ароматизаторов, не разрешенных к применению ТР ТС 029/2012;

ректификованного этилового спирта, вырабатываемого из головной фракции этилового спирта;

генетически модифицированных видов зернового сырья;

зернового сырья, зараженного вредителями и эффектом Гашинга;

5) при производстве виноградных вин:

добавление к вину или суслу воды, пикета;

использование соков и вин, приготовленных из плодов и ягод других растений;

приготовление, обработка и хранение виноградных вин в одном производственном помещении с ароматизированными (кроме участков розлива и хранения готовой продукции);

хранение на винодельческих предприятиях вин, содержащих летучие кислоты более 2,5 г/л;

выпуск некондиционных вин, а в равной степени мутных, больных или обладающих посторонними и не соответствующими данному типу вина запахами и привкусами.

17. Сырье и материалы, используемые в производстве являются безопасными и не наносят вреда жизни и здоровью человека, и окружающей среде.

18. В производстве алкогольной продукции используется ректифицированный этиловый спирт, произведенный только из пищевого сырья.

19. Требования безопасности и показатели идентификации этилового спирта, спиртных напитков, слабоалкогольных напитков и спиртосодержащей пищевой продукции установлены в приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

20. Подлинность и идентификация ректифицированного этилового спирта, используемого в производстве алкогольной продукции, устанавливается газохроматографическим методом.

21. Этиловый спирт идентифицируется как непригодным для производства алкогольной продукции в случае присутствия на хроматограмме анализа спирта следующих токсичных микропримесей или одного из них: этиловый эфир, ацетон, 2-бутанол, 2-бутанон, кротональдегид, 1-пентанол, 1-гексанол, бензиловый спирт, бензальдегид, 2-фенилэтанол. При наличии диэтилфталата спирт является денатурированным и непригодным для производства алкогольной продукции.

22. Для производства этилового спирта используется пищевое сырье согласно перечня, установленного в таблице 2 приложения 2 к настоящему техническому регламенту.

23. Поступающие на предприятие сырье и вспомогательные материалы имеют удостоверение качества, сертификаты соответствия и (или) декларации о соответствии, подтверждающих их безопасность и соответствие нормативным документам.

24. В производстве ликероводочных изделий допускается использовать пищевые добавки, соответствующие требованиям ТР ТС 029/2012.

25. При изготовлении ликеров допускается добавление пищевых продуктов животного происхождения (в том числе молока, сливок, яиц).

26. В производстве водок, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, особых водок и ликероводочных изделий не допускается использование ректифицированного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного производства.

27. Пораженное вредителями сырье или полуфабрикаты изолируются и пересортировываются. Отсортированное сырье допускается в переработку, пораженное сырье уничтожается.

28. Не допускается наличие в алкогольной продукции, возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

29. Для производства винодельческой продукции разрешается использование технологических операций и технологических средств, установленных в таблице 10 приложения 3 к настоящему техническому регламенту.

30. Показатели воды, используемой для изготовления алкогольной продукции установлены в таблице 6 приложения 2 к настоящему техническому регламенту.

31. Порядок и периодичность контроля за содержанием в алкогольной продукции токсичных микропримесей, химических элементов, радионуклидов и микроорганизмов, а также определения подлинности этилового спирта устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

32. Хранение этилового спирта осуществляется в соответствии с инструкцией по приемке, хранению, отпуску, транспортированию и учету этилового спирта, утвержденной в установленном порядке. Срок годности хранения этилового спирта не ограничен.

33. Алкогольная продукция хранится в соответствии с требованиями нормативной документации.

Сроки годности и условия хранения алкогольной продукции устанавливаются изготовителем.

Если изготовителем срок годности не установлен, то срок годности на такую продукцию не ограничен.

34. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с алкогольной продукцией соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.

35. Допускается наличие в алкогольной продукции (за исключением вина, крепленого вина, игристого вина и коньяка, а также виноградного сусла и коньячного дистиллята) ароматизаторов (вкусоароматических веществ и препаратов) и (или) пищевых добавок натуральных ароматизаторов (натуральных вкусоароматических веществ и препаратов), определенных и настоящим техническим регламентом и ТР ТС 029/2012.

Глава 5. Идентификация алкогольной продукции

36. Идентификация алкогольной продукции проводится в целях:

1) отнесения алкогольной продукции к области применения настоящего технического регламента;

2) установления соответствия алкогольной продукции, в том числе их наименований и идентификационных показателей требованиям настоящего технического регламента;

3) выявления возможной фальсификации.

37. Идентификационными показателями являются:

1) наименование продукции;

2) органолептические показатели: вкус, запах, аромат, букет, цвет (окраска), прозрачность, текучесть, осадок;

3) физико-химические показатели: крепость, массовая концентрация сахара, общего экстракта, содержание летучих веществ для спиртных напитков кислот в пересчете на лимонную кислоту, и другие показатели в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и нормативной документации на конкретный вид алкогольной продукции;

4) гигиенические показатели: содержание токсичных элементов, радионуклидов, микрофлоры, метилового спирта, и другие показатели в соответствии с требованиями

настоящего технического регламента и нормативной документации на конкретный вид алкогольной продукции;

5) содержание летучих веществ для спиртных напитков;

6) показатели подлинности по токсичным микропримесям для водки и этилового спирта из пищевого сырья;

7) пищевая (энергетическая) ценность (для пива);

8) полнота налива;

9) потребительская упаковка;

10) маркировка.

38. Идентификация проводится методами:

1) визуального осмотра;

2) определения принадлежности к кодам ТН ВЭД ТС;

3) оценки характерных признаков, включенных в терминологию и информацию, представленную на потребительской (групповой, транспортной) упаковке;

4) оценки соответствия органолептических, физико-химических и гигиенических показателей алкогольной продукции требованиям нормативной, технической и иной сопроводительной документации или договоров-контрактов на поставку конкретных видов продукции;

5) оценки подлинности водки и этилового спирта из пищевого сырья по содержанию токсичных микропримесей газохроматографическим методом.

39. В целях отнесения алкогольной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация алкогольной продукции осуществляется:

1) заявителем;

2) органом по сертификации и (или) испытательной лаборатории (центра), аккредитованных в национальной системе аккредитации Республики Казахстан;

3) уполномоченным органом – при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего технического регламента;

4) иными заинтересованными лицами.

40. Показатели идентификации алкогольной продукции установлены в приложении 5 к настоящему техническому регламенту.

Глава 6. Требования к упаковке алкогольной продукции

41. Для алкогольной продукции применяется потребительская упаковка (тара), обеспечивающая ее безопасность и сохранение потребительских свойств алкогольной продукции при обращении ее в течение срока годности и соответствующая требованиям настоящего технического регламента и ТР ТС 005/2011.

42. Допускается розлив алкогольной продукции в стеклянную оборотную тару (за исключением вин, вин с защищенным географическим указанием, вин с защищенным

наименованием места происхождения товара, вин коллекционных, вин игристых, вин фруктовых столовых и вин фруктовых игристых, коньяков, бренди).

43. Укупорочные средства обеспечивают герметичность потребительской упаковки и сохранность потребительских свойств алкогольной продукции в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

44. При нарушении герметичности потребительской упаковки (тары) алкогольная продукция изымается из обращения хозяйствующим субъектом, являющимся собственником (владельцем) алкогольной продукции, самостоятельно либо по предписанию соответствующих уполномоченных органов государственного контроля и надзора.

Глава 8. Требования к маркировке алкогольной продукции

45. Маркировка алкогольной продукции соответствует требованиям настоящего технического регламента и технического регламента "Требования к маркировке продукции", утвержденного приказом Министра торговли и интеграции Республики Казахстан от 21 мая 2021 года № 348-НК (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 22836).

46. Маркировка алкогольной продукции содержит следующую информацию:

1) наименование алкогольной продукции. Наименование алкогольной продукции может быть дополнительно указано буквами латинского алфавита (за исключением слов "шампанское", "коньяк" и "кальвадос"). Слова "шампанское", "коньяк" и "кальвадос" могут быть указаны буквами латинского алфавита только изготовителями алкогольной продукции соответствующих географических регионов;

2) наименования и места нахождения (адреса юридических лиц) (с указанием государства) изготовителя и организации, зарегистрированной на территории Республики Казахстан и уполномоченной изготовителем на принятие от потребителей претензий в отношении алкогольной продукции (при наличии), а также организации-импортера (для алкогольной продукции, ввозимой на территорию Республики Казахстан).

Информацию о месте нахождения изготовителя алкогольной продукции, расположенного за пределами территории Республики Казахстан, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке государства места нахождения изготовителя алкогольной продукции (при указании наименования этого государства на государственном и русском языках);

3) объемная доля этилового спирта (крепость) (% об.). Для пивоваренной и винодельческой продукции может указываться нижний предел крепости "не менее");

4) объем продукции в единице потребительской упаковки (л, дм³, см, мл, см³);

5) массовая концентрация сахаров (г/дм³, г/л, г/100 см³).

Допускается не указывать массовую концентрацию сахаров для настоек горьких и бальзамов, винодельческой продукции, которая классифицирована по массовой концентрации сахаров (экстра брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое), винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта более 36 процентов и для другой алкогольной продукции, если сахар не предусмотрен рецептурой. Для бальзамов указывается массовая концентрация общего экстракта. Для пивоваренной продукции указание массовой концентрации сахаров не требуется.

6) состав (перечень компонентов в порядке уменьшения их массовых долей, за исключением вин, вин ликерных, вин игристых, вин игристых жемчужных, вин газированных, вин фруктовых, коньяков, бренди, в том числе бренди фруктового, виски, рома и алкогольной продукции, изготовленной из одного вида сырья). Для вин сортовых указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. Для водок и особых водок первым указывается сорт используемого ректифицированного этилового спирта и дополнительно – перечень компонентов, оказывающих влияние на аромат и вкус водок;

7) для вин фруктовых, винных напитков фруктовых, сидров фруктовых и фруктовых водок, бренди фруктового – вид фруктов, из которых они изготовлены;

8) для вин, выдержанных и вин коллекционных – год урожая, для вин коллекционных игристых и вин игристых высокого качества – месяц и год тиража;

9) для вин игристых высокого качества (вин игристых виноградных шампанских) – метод производства (классический или резервуарный);

10) для коньяка, бренди, бренди высокого качества, кальвадоса, бренди фруктовых, виски, рома – срок выдержки дистиллятов;

11) для пива и напитков, изготавливаемых на основе пива (пивных напитков) – тип (светлое, темное), способ обработки, сведения о нефiltrовании, экстрактивность (в процентах) (для пива), действительный экстракт (в процентах) (для пивных напитков);

12) дата производства (розлива, изготовления, оформления) и срок годности. Маркировка алкогольной продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, дополняется следующей надписью: "Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения";

13) условия хранения. Допускается не указывать условия хранения после вскрытия, если качество и безопасность продукции не изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей алкогольную продукцию от порчи;

14) контрастная предупредительная надпись, которая наносится прописными буквами легко читаемым шрифтом высотой 3 мм на контрэтикетку, или этикетку, или потребительскую упаковку: "Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью";

15) наименования, использованных в процессе производства пищевых добавок (за исключением функционально необходимых для производственного процесса пищевых

добавок, не входящих в состав готовой алкогольной продукции), информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов;

16) для слабоалкогольных напитков – информация о содержании этилового спирта в объеме потребительской упаковки. Понятие "слабоалкогольные" и его варианты не допускается использовать для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта 7 процентов и более;

17) для спиртных напитков и питьевого 95 процентного спирта:

на маркировке виски указывается возраст спирта;

на маркировке водки указывается наименование основного пищевого сырья, применяемого в производстве ректифицированного этилового спирта, например, "изготовлена из зернового ректифицированного этилового спирта";

на маркировке особой водки может наноситься наименование преобладающего аромата;

средний минимальный возраст коньячных спиртов (для коньяков специальных наименований и марочных коньяков);

18) для потребительской упаковки (тары) – надпись:

"Алкоголь противопоказан лицам, не достигшим 21 года, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и органов пищеварения".

47. Информация наносится любым способом, обеспечивающим ее четкое прочтение. При этом надписи, знаки и символы являются контрастными фону, на который нанесена маркировка.

48. Маркировка алкогольной продукции может содержать дополнительную информацию об алкогольной продукции и ее изготовителе, в том числе в виде пиктограмм, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций.

49. Информация для потребителя не наносится на прозрачные защитные полимерные материалы групповых упаковок, которые используются для перевозки (транспортирования) и в которые упакована алкогольная продукция.

50. При маркировке алкогольной продукции наливом информация в товаросопроводительных документах содержит:

1) наименование и место нахождения (адрес юридического лица) изготовителя (уполномоченного изготовителем лица);

2) наименование алкогольной продукции;

3) сведения об объеме продукции;

4) номер партии;

5) информацию, указанную в подпунктах 3-13), 15-16) пункта 47 настоящего технического регламента.

51. Вино, вино ликерное, вино фруктовое, не упакованные в потребительскую тару (наливом) допускается указывать как "виноматериал".

52. Для алкогольной продукции иностранных производителей, предусмотренная пунктом 48 настоящего технического регламента информация может быть дублирована на контрэтикетке и (или) кольеретке на государственном языке соответствующего государства.

53. Сведения, предусмотренные подпунктами 1), 12-14) пункта 48 настоящего технического регламента, наносятся на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на контрэтикетку, и (или) на кольеретку, удаление которых с потребительской упаковки затруднено.

Сведения, предусмотренные подпунктами 2), 4), 6), 15) и 16) пункта 48 настоящего технического регламента, наносятся на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку (контрэтикетку, кольеретку), и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

54. При маркировке алкогольной продукции используются средства и способы нанесения информации, обеспечивающие ее сохранность при перевозке (транспортировании), хранении и реализации алкогольной продукции.

55. Дополнительно для алкогольной продукции на маркировке указывается следующая информация:

1) дата розлива или дата оформления (для шампанского, полученного бутылочным способом) – на оборотной или лицевой стороне этикетки, или других элементах упаковки, или непосредственно на потребительской таре в местах, удобных для прочтения и наименование организации, осуществляющей розлив;

2) массовая концентрация сахара для ликероводочных изделий (если сахар предусмотрен рецептурой);

3) дата розлива (указывают на оборотной или лицевой стороне этикетки). Допускается указывать ее на колпачках и контрэтикетках или непосредственно на потребительской упаковке (таре) в местах, удобных для прочтения;

4) наименование места происхождения;

5) медали и отличия, если они были присуждены на конкурсах в соответствии с нормами и критериями, установленными признанными организаторами в этой области;

6) документальное подтверждение (награды, свидетельства и иные);

7) объем партии вина, предмет отличия или номер официального контроля (номер партии);

8) другие сведения, которые наносятся при условии, что они соответствуют законодательству Республики Казахстан.

56. Алкогольная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия маркируется знаком соответствия. Маркирование продукции знаком соответствия

осуществляет изготовитель, импортер, уполномоченное изготовителем лицо, продавец, на основании документа соответствия, зарегистрированного в реестре технического регулирования в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

Глава 8. Обеспечение соответствия алкогольной продукции

57. Соответствие алкогольной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его требований непосредственно либо путем выполнения требований стандартов, включенных в перечень взаимосвязанных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, действие которых распространяется на алкогольную продукцию.

58. Методы исследований (испытаний) и измерений алкогольной продукции устанавливаются в стандартах, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки соответствия алкогольной продукции.

59. Перечень взаимосвязанных стандартов, в результате применения, которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента, а также перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции указаны соответственно в приложениях 6 и 7 к настоящему техническому регламенту.

Глава 9. Оценка (подтверждение) соответствия

60. Оценка (подтверждение) соответствия алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента проводится в следующих формах:

1) подтверждение соответствия в форме декларирования (за исключением алкогольной продукции нового вида);

2) государственная регистрация алкогольной продукции нового вида в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № КР ДСМ-336/2020 "О некоторых вопросах оказания государственных услуг в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 30407).

61. При оценке (подтверждении) соответствия алкогольной продукции заявителем могут быть зарегистрированные на территории Республики Казахстан юридические

лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом (импортером) либо уполномоченным изготовителем лицом.

62. Декларирование соответствия алкогольной продукции осуществляется по одной из следующих схем:

для алкогольной продукции, выпускаемой серийно;

для партии алкогольной продукции.

Выбор схемы декларирования соответствия алкогольной продукции осуществляется заявителем.

63. При декларировании соответствия алкогольной продукции заявителем является:

1) при декларировании алкогольной продукции, выпускаемой серийно – изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо);

2) при декларировании партии алкогольной продукции – изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо), продавец (импортер).

64. Декларирование соответствия алкогольной продукции, выпускаемой серийно осуществляется заявителем на основании доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) испытательной лаборатории (центра), аккредитованных в национальной системе аккредитации Республики Казахстан.

65. Комплект документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, включает в себя:

1) для продукции серийного производства:

копию технологической документации на продукцию, содержащей основные параметры и характеристики продукции, а также ее описание, в целях оценки соответствия продукции требованиям технического регламента;

список стандартов (с указанием их обозначений и наименований, а также разделов (пунктов, подпунктов), если соблюдение требований технического регламента может быть обеспечено применением;

отдельные разделы (пунктов, подпунктов) стандартов, включенных в перечень стандартов (в случае их применения заявителем);

описание принятых технологических решений и результатов оценки рисков, подтверждающих выполнение требований технического регламента, если стандарты, в результате применения, которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента, отсутствуют или не применялись (при необходимости);

договор с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем), предусматривающий обеспечение соответствия поставляемой на территорию Республики Казахстан продукции требованиям технического регламента и

ответственность за несоответствие такой продукции указанным требованиям (для уполномоченного изготовителем лица) (в случаях, предусмотренных схемой декларирования соответствия);

сертификат соответствия системы менеджмента (при наличии);

сведения о регистрационном или учетном (индивидуальном, идентификационном) номере заявителя, присваиваемом при государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством Республики Казахстан;

протоколы исследований (испытаний) и измерений образцов (проб) продукции (при наличии);

иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для принятия декларации о соответствии (при наличии);

2) для партии продукции или единичного изделия:

копию контракта (договора поставки) и товаросопроводительные документы, идентифицирующие партию продукции или единичное изделие, в том числе размер;

список стандартов (с указанием их обозначений и наименований, а также разделов (пунктов, подпунктов), если соблюдение требований технического регламента может быть обеспечено применением отдельных разделов (пунктов, подпунктов) этих стандартов, а не стандартов в целом), включенных в перечень стандартов (в случае их применения заявителем);

сведения о регистрационном или учетном (индивидуальном, идентификационном) номере заявителя, присваиваемом при государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством РК.

протоколы исследований (испытаний) и измерений образцов (проб) продукции (при наличии);

иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для принятия декларации о соответствии (при наличии).

66. При декларировании соответствия серии алкогольной продукции заявитель:

1) формирует и анализирует комплект документов и сведений, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, который включает в себя:

сведения о регистрационном или учетном (индивидуальном, идентификационном) номере заявителя, присваиваемом при государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством Республики Казахстан;

сертификат (копию сертификата) системы менеджмента безопасности пищевой продукции (для серийно выпускаемой продукции при наличии у изготовителя внедренной системы менеджмента);

копию контракта (договора поставки) и товаросопроводительные документы, идентифицирующие партию продукции (для партии продукции или единичного изделия при декларировании соответствия на основании доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии));

договор с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем), предусматривающий обеспечение соответствия поставляемой на территорию Республики Казахстан алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и ответственность за несоответствие такой продукции указанным требованиям (для уполномоченного изготовителем лица);

иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для принятия декларации о соответствии.

Указанные документы, составленные на иностранном языке, сопровождаются переводом на государственный язык и в случае необходимости на русский язык.

2) обращается в орган по сертификации или испытательную лабораторию (центр) для проведения идентификации алкогольной продукции в соответствии с главой 5 настоящего технического регламента, отбора образца (образцов) алкогольной продукции, а также (при обращении в орган по сертификации) для организации проведения исследований (испытаний) и измерений в испытательной лаборатории (центре);

3) обеспечивает проведение производственного контроля и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента (для серийно выпускаемой продукции при декларировании соответствия на основании доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии) и для серийно выпускаемой продукции при наличии у изготовителя внедренной системы менеджмента);

4) обеспечивает проведение идентификации алкогольной продукции, отбора образца (образцов) алкогольной продукции, исследований (испытаний) и измерений образца (образцов) алкогольной продукции на соответствие требованиям настоящего технического регламента;

5) принимает все необходимые меры по обеспечению стабильности функционирования внедренной и сертифицированной системы менеджмента качества и безопасности, а также условий производства для изготовления алкогольной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента (для серийно выпускаемой продукции при наличии у изготовителя внедренной системы менеджмента);

6) принимает декларацию о соответствии алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по форме утвержденной приказом исполняющего обязанности Министра торговли и интеграции Республики Казахстан от 29 июня 2021 года № 433-НК "Об утверждении Правил оценки соответствия" (далее – Правила) (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 23364) и регистрирует ее согласно Правилам;

7) обеспечивает нанесение маркировки алкогольной продукции знаком соответствия;

8) формирует и хранит после завершения процедур подтверждения соответствия комплект доказательственных материалов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, подтверждающих соответствие алкогольной продукции требованиям настоящего технического регламента, который включает в себя:

документы, предусмотренные подпунктом 1) настоящего пункта;

акт отбора образцов алкогольной продукции, проведенного органом по сертификации или испытательной лабораторией (центром);

протокол (протоколы) исследований (испытаний) и измерений, проведенных в испытательной лаборатории (центре);

зарегистрированную декларацию о соответствии.

67. Орган по сертификации или испытательная лаборатория (центр) при обращении заявителя:

1) проводит идентификацию алкогольной продукции в соответствии с главой 5 настоящего технического регламента и отбор образца (образцов) алкогольной продукции и отражает результаты идентификации и отбора в акте отбора образцов алкогольной продукции, в котором указываются в том числе место и дата отбора образца (образцов) алкогольной продукции, условия хранения алкогольной продукции и результаты ее идентификации.

2) составляет программу исследований (испытаний) и измерений алкогольной продукции (с указанием показателей (характеристик) алкогольной продукции, подтверждающих соответствие требованиям настоящего технического регламента с целью проведения исследований (испытаний)).

3) направляет программу исследований (испытаний) и измерений алкогольной продукции и отобранный образец (образцы) алкогольной продукции в испытательную лабораторию (центр) для проведения исследований (испытаний) и измерений (в случае если заявитель обращается в орган по сертификации).

68. Испытательная лаборатория (центр), аккредитованная в национальной системе аккредитации Республики Казахстан, проводит исследования (испытания) и измерения алкогольной продукции, оформляет протокол исследований (испытаний) и измерений и направляет его заявителю.

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

для серийно выпускаемой продукции при декларировании соответствия на основании доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии) – не более 2 лет;

для серийно выпускаемой продукции при наличии у изготовителя внедренной системы менеджмента безопасности пищевой продукции – не более 3 лет.

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

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

70. Зарегистрированная декларация о соответствии алкогольной продукции, выпускаемой серийно и являющейся объектом технического регулирования настоящего технического регламента, распространяется на данную продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов алкогольной продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения.

71. Комплект доказательственных материалов, указанный в подпункте 8) пункта 73 настоящего технического регламента, хранится у заявителя:

1) при подтверждении соответствия алкогольной продукции, выпускаемой серийно, - в течение не менее 10 лет со дня окончания действия декларации о соответствии;

2) при подтверждении соответствия партии алкогольной продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации последнего изделия из партии, а если срок действия декларации о соответствии не ограничен, – не менее 10 лет с даты ее регистрации.

72. Комплект доказательственных материалов, указанный в подпункте 8) пункта 73 настоящего технического регламента, предоставляется уполномоченным органам государственного надзора и контроля Республики Казахстан по их требованию.

73. Документы об оценке соответствия, выданные или принятые до даты вступления в силу настоящего технического регламента, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 2 лет с даты вступления в силу настоящего технического регламента.

Примечание: л – литр; дм³ – кубический дециметр; мл – миллиметр; см³– кубический сантиметр; г/дм³ – грамм на кубический дециметр; г/л – грамм на литр; г/100 см³– грамм на 100 кубический сантиметр; см – сантиметр.

Перечень продукции, содержащей этиловый спирт, на которую не распространяются требования технического регламента "О безопасности алкогольной продукции"

1. Изделия кондитерские сахаристые.
2. Изделия кондитерские мучные.
3. Напитки безалкогольные/брожения.
4. Квасы.
5. Продукты кисломолочные.
6. Колбасы сырокопченые и сыровяленые.
7. Пиво и пивные напитки с объемной долей этилового спирта не более 0,5 процентов.
8. Сусло виноградное, сусло виноградное концентрированное, сусло фруктовое концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректифицированное, сусло медовое, сусло фруктовое.
9. Натуральные ароматообразующие и фруктовые или овощные вещества, в том числе концентрированные, полученные без использования пищевого этилового спирта в качестве растворителя.

Приложение 2
к техническому регламенту
"О безопасности
алкогольной продукции"

Требования к этиловому спирту, спиртным напиткам, слабоалкогольным напиткам и спиртосодержащей пищевой продукции

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности к спиртным напиткам

Группа продуктов	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
Водка, водка с защищенным наименованием по происхождению, особая водка	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,02 0,05
Спиртные напитки и слабоалкогольные напитки	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	
в том числе спиртные напитки, содержащие компоненты из косточковых фруктов	синильная кислота	мг/дм ³	35
Спиртные напитки, содержащие хинин	хинин	мг/кг	300

Спиртованные соки, спиртованные морсы	массовая концентрация железа	мг/дм ³	15
	массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	мг/дм ³	0,3
Спиртованные соки, спиртованные настои, спиртованные морсы, ароматные спирты	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,05
Текила	метиловый спирт	% (объемная доля в пересчете на безводный спирт)	0,3

Таблица 2

Перечень пищевого сырья, используемого для производства этилового спирта*

1. Плоды (семена) злаковых и незлаковых культур и семена зернобобовых культур (далее – зерно)

2. Картофель

2. Сахарная свекла, топинамбур, сахар-сырец, меласса, тапиока (маниока) и другое сахаросодержащее и крахмалсодержащее продовольственное сырье (за исключением фруктового (плодово-ягодного))

4. Сырьевые композиции (смеси) зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахаросодержащего и крахмалсодержащего продовольственного сырья (за исключением фруктового (плодово-ягодного))

5. Продукты переработки зерна: мука, крупа, мучка

6. Другие сахаросодержащие и крахмалсодержащие пищевые продукты и продовольственное сырье (за исключением фруктового (плодово-ягодного))

7. Продукты переработки, образующиеся при производстве спирта этилового, указанного в пунктах 1 – 6 настоящего перечня таблицы, водок, ликероводочных изделий*

8. Спирт-сырец, головная фракция этилового спирта, указанного в пунктах 1 – 6 настоящего перечня*

*При производстве водок, водок с защищенным наименованием по происхождению, особых водок и ликероводочных изделий не допускается использование ректификованного этилового спирта из головной фракции этилового спирта и отходов ликероводочного производства.

Таблица 3

Показатели воды, используемой для изготовления алкогольной продукции

	Нормативные значения для производства
--	---------------------------------------

Показатель	ЕЕд. измерения	водок и особых водок							ликероводочных изделий, коньяка	пива и напитков, изготавливаемых на основе пивных напитков	слабоалкогольных напитков
Жесткость общая	ГГрад. ж	0 – 0,20	0,21 – 0,40	0,41 – 0,60	0,61 – 0,80	0,81 – 1,00	1,01 – 1,20	не более 0,36	2 – 4 не более 7,0	не более 0,7	
Щелочность	ММоль/дм ³	не более 2,0	не более 1,5	не более 1,0	не более 0,6	не более 0,4	не более 0,2	2,0 – 4,0 не более 4,0	0,5 – 2,0 не более 5,0	не более 1,0	
Окисляемость перманганатная, не более	мг O ₂ /дм ³	6,0	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0	2,0 коньяк – 6,0	2,0	2,0	
Сухой остаток	мг/дм ³	не более							190 – 550 550*	н е нормируется	не более 500
		250,0	225,0	200,0	150,0	125,0	100,0				
Водородный показатель, менее	ед. рН	7,0	7,0	7,0	6,5	6,5	6,5	7,0	6,0 – 8,0	7,0	
Массовая концентрация ионов, не более: мгдм ³											
Кальций		2,7	5,0	8,0	10,6	13,3	16,0	5,0	н е нормируется	5,2	
магний		0,8	1,6	2,4	3,2	4,0	4,8	1,6	н е нормируется	5,2	
железо		0,15	0,12	0,10	0,06	0,04	0,02	0,12	0,30	0,10	
натрий/калий		100	80	60	40	20	10	100	н е нормируется	н е нормируется	
марганец		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	0,05	0,10	
алюминий		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	н е нормируется	0,10	

медь		0,15	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,10	2,0	1,0
нитраты		10	10	10	10	10	10	10	25	5,0
нитриты		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	следы
хлориды		30,0	25,0	20,0	15,0	10,0	5,0	25,0	70,0	100 – 150
сульфаты		30,0	25,0	20,0	15,0	10,0	5,0	25,0	200	100 – 150 150*
гидрокарбонаты		125,0	95,0	65,0	40,0	25,5	12,1	244,0	30 – 122	61,0
силикаты		5,0	4,0	3,0	2,0	1,0	1,0	5,0	не нормируется	2,0
ортофосфаты		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04	0,02	0,05	не нормируется	н е нормируется
полифосфаты		0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	не нормируется	н е нормируется
аммиак		не допускается не более 2,0								
сероводород		не допускается не более 0,003								
Запах при температуре 20 °С и при нагревании до температуры 60 °С	балл	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Вкус и привкус при температуре 20 °С	балл	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Цветность, не более	град.	2	2	2	2	2	2	5	н е нормируется	10
Мутность при 1-400 нм и S-50 мм, не более	ед. опт. плот	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,005	н е нормируется	1,0

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

Таблица 1

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

Наименование продукции	Показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни, не более
Вино, игристое вино, напитки винные ароматизированные, вино фруктовое столовое, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 % об., сусло виноградное спиртованное (мистель)	микотоксины охратоксин А	мг/кг	0,002
Столовое яблочное вино, винные напитки с содержанием спирта до 15,0 % об., изготовленные с использованием яблочного сока, сидр, сидр фруктовый, медоваренная продукция, фруктовые сброженные и сброженно-спиртованные вино-наливом (виноматериалы) из яблок	микотоксины: патулин	мг/кг	0,05
Коньяк, бренди высокого качества, яблочный бренди, медовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
Винный дистиллят для бренди высокого качества, яблочный дистиллят для яблочного бренди	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
Дистиллят виноградного происхождения ректифицированный	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	1,0
Ректифицированный фруктовый дистиллят, дистиллят винный			

ректификованный, винный дистиллят, виноградный дистиллят, медовый дистиллят, бренди, крепкий виноградный напиток, виноградная водка, крепкий медовый напиток, медовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
Фруктовый дистиллят (за исключением фруктовых дистиллятов из косточковых фруктов), фруктовый бренди, крепкий фруктовый напиток, фруктовая водка	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	2,0
Винодельческая продукция из косточковых фруктов: фруктовый дистиллят, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	метиловый спирт	г/дм ³ безводного этилового спирта	3,0
Винодельческая продукция из косточковых фруктов: ректифицированный фруктовый дистиллят, фруктовый дистиллят	синильная кислота	мг/дм ³ безводного этилового спирта	1 мг/% крепости в алкогольных напитках
Фруктовая водка, крепкий фруктовый напиток, фруктовый бренди	синильная кислота	мг/дм ³	35

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности слабоалкогольных напитков брожения

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ**/см ³ , не более	Объем (масса) продукта, см ³ (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ**/см ³ (г), не более
Нефильтрованные			
в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
разливные	не нормируется	1,0	не нормируется
Фильтрованные:			
в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
разливные	не нормируется	1,0	не нормируется

Изготовленные с применением обеспложивающей фильтрации или пастеризации	10	10,0	100
---	----	------	-----

* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

** КОЕ – количество колониеобразующих единиц

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек

Таблица 3

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

1	Классификация по содержанию сахара, г/дм ³						
	2	3	4	5	6	7	8
Вино, столовое вино, вино газированное, вино газированное жемчужное	не более 4,0	более 4,0 и менее 18,0	не менее 18,0 и менее 45,0	не менее 45,0	обозначение не применяется	Обозначение не применяется	обозначение не применяется
Вино фруктовое столовое	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 80,0	не менее 80,0	обозначение не применяется	Обозначение не применяется	обозначение не применяется
Вино игристое жемчужное, вино фруктовое игристое, вино фруктовое игристое жемчужное, вино фруктовое газированное, вино фруктовое газированное жемчужное	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	менее 15,0	обозначение не применяется

Вино игристое высокого качества, вино игристое виноградное шампанское	не менее 15,0 и менее 25,0	не менее 25,0 и менее 40,0	не менее 40,0 и менее 55,0	не менее 55,0 и менее 70,0	обозначение не применяется	не менее 6,0 и менее 15,0	менее 6,0
Вино ароматизированное	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и менее 90,0	не менее 90,0 и не более 130,0	более 130,0	менее 30,0	Обозначение не применяется	обозначение не применяется
Алкогольный напиток медовый, алкогольный напиток медовый газированный	не более 5,0	15 – 25	30 – 50	55 – 80	Обозначение не применяется	Обозначение не применяется	Обозначение не применяется
Алкогольный напиток медовый крепленый	Обозначение не применяется	обозначение не применяется	30 – 90	100 – 160	обозначение не применяется	Обозначение не применяется	обозначение не применяется
Сидр, пуаре	не более 4,0	более 4,0 и менее 30,0	не менее 30,0 и менее 50,0	не менее 50,0 и не более 80,0	обозначение не применяется	Обозначение не применяется	Обозначение не применяется

Таблица 4

Нормативы физико-химических показателей винодельческой продукции

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

ароматизированный, винный напиток газированный, винный напиток газированный жемчужный	не менее 3,5	1,0	не нормируется	1,2	200
Вино игристое	5,0 – 8,0	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	1,2	200
Вино игристое жемчужное	5,0 – 8,0	1,0	для белых вин – 16, для розовых вин – 17, для красных вин – 18	для белых и розовых вин – 1,0, для красных вин – 1,2	200
Вино игристое виноградное шампанское	5,5 – 8,0	1,0	16	1,0	200
Вино ликерное	не менее 3,5	1,0	16,0*	1,2	200
Вино ароматизированное	не менее 3,5	не нормируется	12,0	1,2	200

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

Примечания:

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

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

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

Таблица 5

Физико-химические показатели фруктовых вин

Группа вин	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту (г/дм ³)	Массовая концентрация остаточного экстракта (г/дм ³), не менее	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (г/дм ³), не более	Массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более

1	2	3	4	5
Вино фруктовое, вино фруктовое столовое	не менее 4	из клюквы, брусники – 6; из земляники, малины, сливы – 12; из вишни, голубики, ежевика, рябины – 15; из черноплодной рябины – 20; из яблок – 8; из абрикосов, гранатов – 7	1,2	250
Вино фруктовое крепленое	не менее 4	из клюквы, брусники – 6; из земляники, малины, сливы – 12; из вишни, голубики, ежевика, рябины – 15; из черноплодной рябины – 20; из яблок – 10; из абрикосов, гранатов – 7	1,2	200

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

Таблица 6

Перечень технологических операций и технологических средств, разрешенных 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 суслу виноградного или фруктового обратным осмосом

6. Частичное обезвоживание суслу виноградного или фруктового под вакуумом или при атмосферном давлении

7. Углекислотная мацерация: помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу диоксида углерода в закрытом резервуаре

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

9. Частичное или полное отделение гребней от винограда до начала брожения

10. Настаивание виноградного или фруктового сусла на мезге

11. Стеkanie: отделение сока от мезги до прессования

12. Прессование

13. Осветление с использованием физических методов

14. Осветление с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:

1) альбумин и (или) лактальбумин

2) бентонит и глини-сорбенты

3) N-винилпирролидон с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается)

4) каолин

5) казеин и казеинат калия и натрия

6) кизельгур

7) диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора

8) перлит

9) пищевой желатин

10) рыбный клей

11) растительные белки

12) танин

13) угли активные растительные

14) фитин

15) фосфорная кислота

16) ортофосфат натрия 3-замещенного

17) ферментный препарат бета-глюконаза

18) ферменты пектолитические, пектопротеолитические

19) цеолит (клиноптилолит)

15. Спиртовое брожение

16. Использование винных дрожжей

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

1) диаммоний фосфат или сульфат аммония

2) сульфит аммония или бисульфит аммония

3) дихлоргидрат тиамин

18. Использование препаратов из дрожжевых оболочек

19. Снятие с осадка

20. Выдержка (созревание)

21. Переливка

22. Доливка

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

24. Удаление диоксида серы с использованием физических методов

25. Аэрация или добавление кислорода

26. Термическая обработка

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

28. Использование диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании с целью создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха

29. Использование диметилдикарбоната перед розливом винодельческих продуктов с объемной долей этилового спирта менее 15,0 %, содержащих сахар, для обеспечения их микробиологической стабильности

30. Обработка белых сусел и молодых белых вин в стадии сбраживания, белых вин, сусла виноградного, предназначенного для приготовления сусла виноградного концентрированного ректифицированного, древесным активированным углем

31. Использование сорбиновой кислоты или сорбата калия. Максимальное содержание сорбиновой кислоты в продукте – 200 мг/дм³

32. Использование винной кислоты для подкисления с целью повышения кислотности вина не более чем на 2,5 г/дм³ в пересчете на винную кислоту

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

1) нейтральный тартрат калия

2) бикарбонат калия

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

4) тартрат кальция или винная кислота

5) однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях

б) питьевая вода – для фруктовых вин

34. Использование дрожжей рода *Schizosaccharomyces* для биологического кислотопонижения

35. Использование поливинилполипирролидона

36. Использование сополимера поливинилимидазол-поливинилпирролидона

37. Использование молочнокислых бактерий в виде винной суспензии

38. Добавление лизоцима

39. Использование ионообменных смол

40. Использование в сухих винах в количествах, не превышающих 5 %, свежих, доброкачественных и неразбавленных дрожжевых осадков, полученных при производстве сухих вин

41. Барботирование с использованием аргона или азота

42. Добавление диоксида углерода

43. Обработка уреазой для снижения содержания мочевины

44. Добавление L-аскорбиновой кислоты. Максимальное содержание аскорбиновой кислоты в продукте – 250 мг/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 с использованием одного или нескольких из следующих технологических средств:

1) ферроцианид калия или фитат кальция. Остаточное содержание их в винодельческой продукции не допускается

2) метавинная кислота

3) гуммиарабик

4) DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия с целью осаждения излишка кальция

5) битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок винного камня

6) электродиализ для виннокислой стабилизации

47. Использование сульфата меди для устранения дефекта вкуса или запаха. Максимальное содержание меди в продукте – 1,0 мг/дм³

48. Добавление карамелизованного сахара с целью усиления цвета

49. Обогащение: увеличение не более чем на 4 % натуральной объемной доли этилового спирта в вине или в вине наливом за счет добавления сусла виноградного концентрированного или сусла виноградного концентрированного ректифицированного к свежему винограду или суслу виноградному до брожения или на стадии сбраживания либо за счет частичного концентрирования сусла виноградного с использованием обратного осмоса или частичного концентрирования вина путем вымораживания;

для вина фруктового – повышение натуральной объемной доли этилового спирта за счет добавления сахаросодержащих веществ:

для столового фруктового – не более чем на 10 %, для фруктового крепленого – не более чем на 5 %. Обогащение допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы по разрешению уполномоченного органа государства – члена Евразийского экономического союза

50. Спиртование: добавление ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, или дистиллята винного ректифицированного, или ректифицированного виноградного дистиллята, или ректифицированного фруктового дистиллята, или винного дистиллята, или фруктового дистиллята, или медового дистиллята в отдельности или в сочетании

51. Частичная дезалкоголизация вина: понижение объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 2 % путем вакуумного выпаривания или с использованием других физических методов

52. Блендинг (эгализация, ассамбляж): смешивание винодельческой продукции наливом одного и того же вида, имеющей некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления винодельческой продукции одного и того же вида, но однородной по составу

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

54. Подслащивание

55. Ароматизация. При использовании вкусоароматических веществ и экстрактов из растительного сырья максимальный уровень биологически активных веществ в винодельческой продукции должен составлять: 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 *Rubus*; туйона – 5 мг/кг в продукции с объемной долей этилового спирта не более 25 %, изготовленной с использованием пижмы, полыни, туи, тысячелистника, и 25 мг/кг в продукции, содержащей препараты на основе аптечного шалфея; бета-азарона – 1 мг/кг в продукции, изготовленной с использованием аира европейской и индийской разновидностей и (или) копытня европейского

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

57. Формирование пенистых и игристых свойств вина игристого виноградного, вина игристого высокого качества, вина игристого жемчужного, вина фруктового игристого, вина фруктового игристого жемчужного при их изготовлении классическим методом,

периодическим резервуарным методом или резервуарным методом в непрерывном потоке

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

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

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

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

62. Использование древесины дуба в производстве винодельческой продукции для придания ей специфических органолептических свойств

63. Использование древесины соответствующих пород деревьев в производстве фруктовых водок для придания ей специфических органолептических свойств

64. Трансваза – технологический прием передавливания шампанизированного вина из бутылки в резервуар

65. Использование воды подготовленной (исправленной) на этапе купажирования винодельческой продукции, если это предусмотрено технологией производства.

Приложение 4
к техническому регламенту
"О безопасности
алкогольной продукции"

Требования к пивоваренной продукции и сырью для ее производства

Таблица 1

Гигиенические требования безопасности к пивоваренной продукции и сырью для ее производства

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
1	2	3	4
1. Пиво, пивные напитки пастеризованные и непастеризованные	N-нитрозамины: сумма НДМА1 и НДЭА2	не более 0,003 мг/кг	
2. Солод пивоваренный ³	N-нитрозамины: сумма НДМА1 и НДЭА2	не более 0,015 мг/кг	для солода высокого качества
	сорная примесь	не более 0,5 % не допускается	
	зеараленон	1,0 мг/кг	ячмень, пшеница
	бенз(а)пирен	0,001 мг/кг	
	влажность сортовая чистота	не более 14,5 %	

3. Ячмень для пивоварения	крупность (сход с сита 2,5 x 20 мм) мелкие зерна (проход через сито 2,2 x 20 мм) сорная примесь зерновая примесь белок жизнеспособность способность прорастания зараженность вредителями хлебных запасов загрязненность вредителями хлебных запасов	не менее 92 % не менее 85 % не более 5 % не более 1 % не более 7,0 % не менее 9,5 % не более 12 % не менее 95 % не менее 95 % не допускается суммарная плотность загрязненности – не более 15,0 экз/кг	
4. Концентрат пивного сула, солодовый экстракт	токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 мг/кг 1,0 мг/кг 0,2 мг/кг 0,03 мг/кг	
	микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол зеараленон	0,005 мг/кг 1,0 мг/кг 1,0 мг/кг	
	пестициды: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ5 и его метаболиты	0,5 мг/кг 0,02 мг/кг	
	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	не допускается	
	радионуклиды: цезий-137 стронций-90	80 Бк/кг 100 Бк/кг	

1. НДМА – нитрозодиметиламины.

2. НДЭА – нитродиэтиамины.

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

4. При неблагоприятных климатических условиях и при отсутствии ячменя пивоваренного качества допускается переработка на солод ячменя с содержанием белка выше 12 %.

5. ДДТ – 1, 1-Ди (4-хлорфенил) – 2,2,2 – трихлорэтан-пестицид.

6. 2,4-Д кислота – дихлорфеноксисукусная кислота.

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности пива и напитков, изготавливаемых на основе пива

Группа продуктов	КМАФАнМ* КОЕ**/смЗ, не более	Объем (масса) продукта, смЗ (г), в котором не допускаются БГКП*** (колиформы)	Дрожжи и плесени, КОЕ* /смЗ (г), не более
1	2	3	4
Пиво, пивные напитки непастеризованные			
в кегах	не нормируется	3,0	не нормируется
в бутылках, банках	не нормируется	10,0	не нормируется
Пиво, пивные напитки пастеризованные и обеспложенные	500	10,0	40
Пиво, пивные напитки непастеризованные разливные	не нормируется	1,0	не нормируется

*КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

**КОЕ – количество колониеобразующих единиц

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности пивоваренного сырья

Группа продуктов	КМАФАнМ* (КОЕ**/г), не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются БГКП* ** (колиформы)	Масса продукта (г), в котором не допускаются патогенные вещества, в том числе сальмонеллы	Примечание
1	2	3	4	5
Концентрат пивного сула, солодовый экстракт	5 x 10 ⁴	0,1	25	дрожжи и плесени (в сумме) 100 КОЕ** /г, не более

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

**КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

***БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Таблица 4

Органолептические показатели пива

Наименование показателя	Тип пива			
	фильтрованное пиво		нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)	
	светлое	темное	светлое	темное
1	2	3	4	5

Прозрачность	прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной	непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок		
Аромат	чистый, сброженный, солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов	сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов		
Вкус	чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	полный солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженного солода, без посторонних привкусов	сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженного солода, без посторонних привкусов

Таблица 5

Физико-химические показатели пива светлого

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла (%)						
	8 и	9 и	10 и	11 и	12 и	13 и	14 и
	более,	более,	более,	более,	более,	более,	более,
	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее
	9	10	11	12	13	14	15
Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8
Кислотность (к. ед.), не более	2,5	2,5	2,6	2,6	3,2	3,2	3,6
pH	3,8 – 4,8						
Цвет (ц. ед.)	0,4 – 2,5 (0,2 – 2,5)						
Цвет (ед. ЕВС)	6,5 – 31 (4,0 – 31)						
Массовая доля диоксида углерода (%), не менее	0,40						

Наименование и показателя	Экстрактивность начального сусла (%)						
	8 и	9 и	10 и	11 и	12 и	13 и	14 и
	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее
	9	10	11	12	13	14	15
Пенообразование:							
высота пены (мм), не менее	40						
пеностойкость (мин), не менее	3						

Продолжение таблицы

Экстрактивность начального сусла (%)							
15 и	16 и	17 и	18 и	19 и	20 и	21 и	22 и
более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее
16	17	18	19	20	21	22	
5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6
3,6	4,5	4,5	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
3,8 – 4,8							
0,4 – 2,5 (0,2 – 2,5)							
6,5 – 31 (4,0 – 31)							
0,40							
Экстрактивность начального сусла (%)							
15 и	16 и	17 и	18 и	19 и	20 и	21 и	22 и
более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее	более, менее
16	17	18	19	20	21	22	
40							
3							

Примечания:

1. Массовая доля диоксида углерода определяется в пиве, разлитом в бутылки и банки.
2. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла $\pm 0,3 \%$
3. Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "рН"
4. Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.

Таблица 6

Физико-химические показатели пива темного

Экстрактивность начального сусла (%)							
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Наименование показателя	10 и более,	11 и более,	12 и более,	13 и более,	14 и более,	15 и более,	16 и более,	17 и более,	18 и более,	19 и более,	20 и более,	21 и более,	22 и более
	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	3,2	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0
Наименование показателя	Экстрактивность начального сула (%)												
	10 и более,	11 и более,	12 и более,	13 и более,	14 и более,	15 и более,	16 и более,	17 и более,	18 и более,	19 и более,	20 и более,	21 и более,	22 и более
	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	менее	
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
Кислотность (к. ед.), не более	2,8	2,8	3,2	3,2	3,5	3,5	4,5	4,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
рН							3,8 – 4,8						
Цвет (ц. ед.)							более 2,5						
Цвет (ед. ЕВС)							более 31						
Массовая доля диоксида углерода (%), не менее							0,40						
Пенообразование:													
высота пены (мм), не менее							40						
пеностойкость (мин), не менее							3						

Таблица 7

Физико-химические показатели пшеничного пива

Наименование показателя для пшеничного светлого и темного пива	Экстрактивность начального сула (%)				
	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16
1	2	3	4	5	6
Объемная доля этилового спирта (крепость) (%), не менее	2,5	3,5	4,5	4,5	5,0

Кислотность (к. ед.), не более	3,2
pH	3,6 – 4,8
Цвет (ц. ед.):	
для светлого пива	от 0,2 до 2,5 включительно
для темного пива	свыше 2,5
Цвет (ед. ЕВС):	
для светлого пива	от 3,4 до 31 включительно
для темного пива	свыше 31
Массовая доля диоксида углерода (%), не менее	0,30
Пенообразование:	
высота пены (мм), не менее	40
пеностойкость (мин), не менее	4

Примечания:

1. Массовая доля диоксида углерода определяется в пиве, разлитом в бутылки и банки.
2. Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла $\pm 0,3$ %.
3. Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH".
4. Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.

Таблица 8

Пищевые добавки*, допустимые к использованию при производстве пива

Пищевая добавка	Максимальный уровень содержания
1	2
Сахарный колер с E150c	50 г/кг
Сахарный колер d E150d	50 г/кг
Кармин E120	100 мг/кг
Каротин E160a, бета-каротин E160a (ii), уголь растительный E153	600 мг/кг
Этилендиаминтетраацетат E386	25 мг/кг
Полидиметилсилоксан E900	10 мг/кг
Поливинилпирролидон E1201	10 мг/кг
Сульфиты: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия	

E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221	50 мг/кг
--	----------

*Иные пищевые добавки, выполняющие технологические функции, применяются согласно техническому регламенту Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).

Приложение 5
к техническому регламенту
"О безопасности
алкогольной продукции"

Показатели идентификации алкогольной продукции

Таблица 1

Показатели идентификации ректифицированного этилового спирта

Показатели	Значение показателя
Органолептические показатели	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
Физико-химические показатели:	
объемная доля этилового спирта (%), не менее	96,2
массовая концентрация свободных кислот (без CO ₂) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	15
массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	13
массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	4
массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла) (1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1)) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	6
объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,03
наличие фурфурола в этиловом спирте	не допускается

Таблица 2

Показатели идентификации ректифицированного этилового спирта, используемого для производства водки с защищенным наименованием по происхождению, особой водки*

Показатели	Значение показателя

Органолептические характеристики	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних частиц, посторонних привкусов и запахов по отношению к исходному сырью
Физико-химические показатели:	
объемная доля этилового спирта (%), не менее	96,3
проба на окисляемость (мин) при 20°C, не менее	15
массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	4
массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, спирт изоамиловый, 1-бутанол в пересчете на безводный спирт) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	5
массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	10
массовая концентрация свободных кислот (без CO ₂) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	15
объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,02
массовая концентрация сухого остатка в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	15
массовая концентрация азотистых летучих оснований в пересчете на азот (мг/дм ³), не более	1,0
наличие фурфурола	не допускается

* Не допускается использование спиртосодержащих отходов ликероводочного и винодельческого производства при производстве спирта, предназначенного для приготовления водок и ликероводочных изделий.

Таблица 3

Показатели идентификации спирта-сырца, используемого для приготовления ректифицированного этилового спирта

Показатели	Значение показателя	
Органолептические показатели:		
внешний вид	прозрачная жидкость без посторонних частиц	
цвет	бесцветная жидкость	
вкус и запах	характерные для этилового спирта-сырца, выработанного из соответствующего сырья, без привкуса и запаха посторонних веществ	
Физико-химические показатели:	из всех видов сырья (за исключением мелассы) или их смесей	из мелассы
объемная доля этилового спирта (%), не менее	88	88
массовая концентрация альдегидов в пересчете на		

уксусный альдегид в безводном спирте (мг/дм ³), не более	300	500
массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир в безводном спирте (мг/дм ³), не более	500	700
объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,13	не нормируется
массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1) в безводном спирте (мг/дм ³), не более	5 000	5 000

Таблица 4

Показатели идентификации водки, особой водки, ликероводочных изделий, спиртных напитков и слабоалкогольных напитков

Показатели	Значение показателя
Водка и особая водка	
Органолептические показатели	прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка, имеющая мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, без постороннего привкуса и аромата
Физико-химические показатели:	
крепость (%)	от 37,5 до 56*
щелочность – объем соляной кислоты с концентрацией 0,1 моль/дм ³ , израсходованный на титрование 100 см ³ водки (см ³), не более	3,0
массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	8
массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла) (1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1)) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	5
массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт (мг/дм ³), не более	13
объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,02
Ликеры и ликероводочные изделия	
Органолептические характеристики, массовая концентрация общего экстракта, массовая концентрация сахара (при наличии), массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, крепость	потребительские характеристики каждого спиртного напитка должны соответствовать показателям, предусмотренным техническими документами для конкретного наименования спиртного напитка

Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,05
Другие спиртные напитки, слабоалкогольные напитки	
Органолептические характеристики, крепость, физико-химические показатели	потребительские характеристики каждого спиртного напитка должны соответствовать показателям, предусмотренным техническими документами для конкретного наименования спиртного напитка
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%), не более	0,05

* Допускается отклонение по крепости: $\pm 0,2$ – для отдельной бутылки, $\pm 0,1$ – для 20 бутылок

Таблица 5

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

Наименование показателя	Категория дистиллята					
	Коньячный дистиллят		фруктовый дистиллят		Винный дистиллят	винный ректифицированный дистиллят
	молодой	выдержанный	молодой	выдержанный		
1	2	3	4	5	6	7
Органолептические показатели:						
прозрачность	прозрачный, без посторонних включений и осадка – для всех категорий дистиллятов					
цвет	от бесцветного до светло-соломенного	от соломенного до темно-коричневого	бесцветный		бесцветный	бесцветный
букет*, аромат	сложный, с выраженными винными и легкими цветочными тонами	сложный, с винными тонами, с тонами древесины дуба и оттенками от цветочно-плодово-ванильных до пряно-шоколадно-смолистых	сложный, с винно-плодовыми тонами		сложный, с винными тонами	сложный, с винными тонами

<p>вкус*</p>	<p>чистый, жгучий, с легким привкусом этилового спирта</p>	<p>от жгучего, дубового, этилового до полного, мягкого, гармоничного с пикантной горчинкой</p>	<p>чистый, жгучий, винно-плодовый</p>	<p>чистый, жгучий, винный</p>	<p>чистый,</p>
--------------	--	--	---	---------------------------------------	----------------

						жгучий, винный
Физико-химические показатели:						
объемная доля этилового спирта (%)	62 – 72,4	55 – 72,4	52 – 86		52 – 86	86 – 96
массовая концентрация высших спиртов (мг/ 100 см ³ безводного спирта)	180 – 600	170 – 500	100 – 450		160 – 600	не более 50
массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/ 100 см ³ безводного спирта)	3 – 50	5 – 50	не более 80		3 – 50	не более 10
массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этило вый эфир (мг/ 100 см ³ безводного спирта)	50 – 250	50 – 270	30 – 200		30 – 270	не более 50
массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/ 100 см ³ безводного спирта), не более	80	250	80	250	250	не более 20
массовая концентрация фурфузола (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	3	3	3		3	н е нормируется

массовая концентрация меди (мг/дм ³), не более	8	8	не нормируется	н е нормируется	н е нормируется
массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1	1	1,5	1,5	н е нормируется
массовая концентрация общего диоксида серы (мг/дм ³), не более	45	40	45	45	н е нормируется
массовая концентрация метилового спирта, (г/дм ³), не более	2	2	2	2	2

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

Таблица 6

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

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

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

Таблица 7

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

Наименование показателя	Норма
Органолептические показатели	
внешний вид	прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений
цвет	от золотистого до темно-янтарного
вкус и букет	сложный с тонкими цветочно-фруктовыми тонами с шоколадно-ванильными оттенками и тонами выдержки в контакте с древесиной дуба
Физико-химические показатели	
объемная доля этилового спирта, %	от 30,0 до 50,0
массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³), не более	от 5,0 до 25,0
массовая концентрация высших спиртов (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 20,0 до 220,0
массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 5,0 до 30,0
массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,0
массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	2
массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт (мг/100 см ³ безводного спирта)	от 10,0 до 150,0
массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту (мг/100 см ³ безводного спирта), не более	150,0

Примечания:

1. Допустимые отклонения от установленных физико-химических показателей для конкретного наименования напитка должны быть не более:

- ± 0,3 % по объемной доле этилового спирта;
- ± 2,0 г/дм³ по массовой концентрации сахара.

2. Физико-химические показатели напитка конкретного наименования устанавливает изготовитель технологической инструкции и рецептуре на данный напиток.

Таблица 8

Показатели идентификации и характеристики фруктовых водок

Наименование показателя	Норма
Органолептические показатели	
внешний вид	прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
цвет	от бесцветного до янтарного (или светло-соломенного)
вкус и аромат	чистый, жгучий, характерный для используемого сырья
Физико-химические показатели	
крепость (%)	37,5 – 55
массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар (г/дм ³)	0 – 30
массовая концентрация летучих веществ (мг/дм ³ безводного спирта), не менее	2
массовая концентрация железа (мг/дм ³), не более	1,5
массовая концентрация метилового спирта (г/дм ³ безводного спирта), не более	3,5
массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир (мг/100 см ³ безводного спирта)	30 – 200

Приложение 6
к техническому регламенту
"О безопасности
алкогольной продукции"

Перечень взаимосвязанных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента

№ п/п	Элементы технического регламента	Обозначение взаимосвязанного стандарта	Наименование взаимосвязанного стандарта	Примечание
1	2	3	4	5
1	Ректификованный этиловый спирт	ГОСТ 5962-2013	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия	
2		ГОСТ 131-2013	С п и р т этиловый-сырец из пищевого сырья.	

	Этиловый спирт-сырец		Технические условия	
3	Бренди	СТ РК 2105-2011	Казахстанский бренди. Технические условия	
4	Бренди	ГОСТ 32061-2013	Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
5	Кальвадос	СТ РК 2314-2023	Казахстанский кальвадос. Технические условия	
6	Фруктовая водка	СТ РК 2311-2013	Водка фруктовая. Технические условия	
7	Виноградная водка	СТ РК 2315-2013	Виноградная водка. Технические условия	
8	Водка	ГОСТ 12545-81	Водки и водки особые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
9	Водка	ГОСТ 12712-2013	Водки и водки особые. Общие технические условия	
10	Водка	ГОСТ 32098-2013	Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
11	Водка	СТ РК 2311-2013	Водка. Правила приемки и методы анализа	
12	Водка	СТ РК ГОСТ Р 51355-2010	Водки и водки особые. Общие технические условия	
13	Коньяк	ГОСТ 31732-2014	Коньяк. Общие технические условия	

14	Коньяк	ГОСТ 31732-2021	Коньяк. Общие технические условия	
15	Коньяк	СТ РК 2104-2011	Казахстанский коньяк. Технические условия	
16	Коньяк	ГОСТ 32061-2013	Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
17	Джин	ГОСТ 34149-2017	Джин. Технические условия	
18	Виски	ГОСТ 33281-2015	Виски. Технические условия	
19	Ром	ГОСТ 33458-2015	Ром. Технические условия	
20	Спиртной напиток из зернового сырья	ГОСТ 33301-2015	Напитки спиртные зерновые дистиллированные. Общие технические условия	
21	Ликероводочные изделия, аперитив, коктейль, бальзам, пунш, пунш с ромом, наливка, настойка, настойка горькая, настойка полусладкая, настойка сладкая, напиток десертный	ГОСТ 7190-2013	Изделия ликероводочные. Общие технические условия	
22	Ликероводочные изделия, аперитив, коктейль, бальзам, пунш, пунш с ромом, наливка, настойка, настойка горькая, настойка полусладкая, настойка сладкая, напиток десертный	ГОСТ 32098-2013	Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
23	Ликер, ликер крепкий, ликер десертный, ликер эмульсионный, ликер яичный, крем	ГОСТ 32071-2013	Продукция алкогольная. Ликеры. Общие технические условия	
			Водки и водки особые, изделия	

24	Ликер, ликер крепкий, ликер десертный, ликер эмульсионный, ликер яичный, крем	ГОСТ 32098-2013	ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
25	Слабоалкогольный спиртованный напиток	ГОСТ 34793-2021	Напитки слабоалкогольные спиртованные. Общие технические условия	
26	Медовуха, слабоалкогольный напиток брожения	ГОСТ 34794-2021	Медовухи. Общие технические условия	
27	Сидр казахстанский	СТ РК 3856-2023	Сидр казахстанский. Общие технические условия	
28	Сидр, слабоалкогольный напиток брожения	ГОСТ 31820-2015	Сидры. Общие технические условия	
29	Вино, вино выдержанное, вино коллекционное, вино молодое	ГОСТ 32715-2014	Вина ликерные, вина ликерные с защищенным географическим указанием, вина ликерные с защищенным наименованием места происхождения товара. Общие технические условия	
30	Вино, вино выдержанное, вино коллекционное, вино молодое	ГОСТ 32061-2013	Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
31	Вино с защищенным географическим указанием, вино с защищенным наименованием места происхождения товара, вино выдержанное	ГОСТ 32061-2013	Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
	Винный напиток, винный напиток ароматизированный			

32	, винный напиток газированный, вино ароматизированное	ГОСТ 31729-2015	Напитки винные. Общие технические условия	
33	Винный напиток, винный напиток ароматизированный, винный напиток газированный, вино ароматизированное	ГОСТ 32061-2013	Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
34	Вино выдержанное, вино ликерное, вино тихое	ГОСТ 32715-2014	Вина ликерные, вина ликерные с защищенным географическим указанием, вина ликерные с защищенным наименованием м е с т а происхождения. Общие технические условия	
35	Вино выдержанное, вино ликерное, вино тихое	ГОСТ 32061-2013	Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
36	Вино игристое, вино игристое жемчужное, вино игристое высокого качества, вино коллекционное игристое, вино игристое виноградное шампанское	ГОСТ 33336-2015	Вина игристые. Общие технические условия	
37	Вино игристое, вино игристое жемчужное, вино игристое высокого качества, вино коллекционное игристое, вино игристое виноградное шампанское	ГОСТ 33311-2015	Вина игристые. Основные правила производства	
	Вино игристое, вино игристое жемчужное, вино игристое высокого качества, вино			

38	коллекционное игристое, вино игристое виноградное шампанское	ГОСТ 33311-2015	Вина игристые. Основные правила производства	
39	Вино игристое, вино игристое жемчужное, вино игристое высокого качества, вино коллекционное игристое, вино игристое виноградное шампанское	ГОСТ 32061-2013	Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
40	Вино игристое, вино игристое жемчужное, вино игристое высокого качества, вино коллекционное игристое, вино игристое виноградное шампанское	ГОСТ 13918-88	Советское шампанское. Технические условия	
41	Вино игристое, вино игристое жемчужное, вино игристое высокого качества, вино коллекционное игристое, вино игристое виноградное шампанское	СТ РК 1011-2016	Казахстанское шампанское. Общие технические условия	
42	Вино фруктовое, вино фруктовое столовое	ГОСТ 33806-2016	Вина фруктовые столовые и виноматериалы фруктовые столовые. Общие технические условия	
43	Вино фруктовое, вино фруктовое столовое	СТ РК 2835-2016	Вино фруктовое игристое и игристое жемчужное. Технические условия	
44	Вино фруктовое крепленое, вино фруктовое крепленое ароматизированное,	СТ РК 2834-2016	Вино фруктовое крепленое и крепленое специальной	

	вино фруктовое крепленое специальной технологии		технологии. Технические условия	
45	Дистиллят винный	ГОСТ 31493-2012	Дистиллят винный. Технические условия	
46	Дистиллят винный для бренди (дистиллят коньячный), дистиллят винный выдержанный для бренди, дистиллят винный молодой для бренди	ГОСТ 31728-2014	Дистилляты коньячные. Технические условия	
47	Дистиллят винный ректификованный, винодельческая продукция, вино ароматизированное, вино ликерное, бренди, виноградная водка, коктейль винный, винный напиток, дистиллят винный, спиртование	ГОСТ 31763-2012	Спирт винный. Технические условия	
48	Дистиллят виски, виски	ГОСТ 33281-2015	Виски. Технические условия	
49	Дистиллят зерновой, спиртной напиток из зернового сырья	ГОСТ 33723-2016	Дистиллят зерновой. Технические условия	
50	Дистиллят ромовый, ром	ГОСТ 33458-2015	Ром. Технические условия	
	Дистиллят фруктовый, винодельческая продукция, медоваренная продукция, ликер (в части использования вишневого дистиллята), вино "под пленкой", вино фруктовое, вино фруктовое крепленое, бренди фруктовый, бренди фруктовый коллекционный,			

51	<p>фруктовая водка, винный напиток фруктовый, напиток фруктовый крепкий, дистиллят фруктовый ректификованный, дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди, алкогольный напиток медовый, алкогольный напиток медовый крепленный, алкогольный напиток медовый десертный, сусло фруктовое сброженно-спиртованное, сусло фруктовое спиртованное, спиртование</p>	ГОСТ 32160-2013	<p>Дистиллят фруктовый (плодовый). Технические условия</p>	
52	<p>Дистиллят фруктовый, винодельческая продукция, медоваренная продукция, ликер (в части использования вишневого дистиллята), вино "под пленкой", вино фруктовое, вино фруктовое крепленое, бренди фруктовый, бренди фруктовый коллекционный, фруктовая водка, винный напиток фруктовый, напиток фруктовый крепкий, дистиллят фруктовый ректификованный, дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди, алкогольный напиток медовый, алкогольный</p>	СТ РК 2635-2015	<p>Дистиллят фруктовый.</p>	

	напиток медовый крепленый, алкогольный напиток медовый десертный, сусло фруктовое сброженно-спиртованное, сусло фруктовое спиртованное, спиртование		Технические условия	
53	Дистиллят фруктовый ректификованный, винодельческая продукция, вино фруктовое крепленое, фруктовая водка, винный напиток фруктовый, сусло фруктовое сброженно-спиртованное, сусло фруктовое спиртованное, спиртование	ГОСТ 32782-2014	Спирт фруктовый (плодовый). Технические условия	
54	Дистиллят яблочный выдержанный (кальвадосный), крепкий напиток из дистиллята яблочного выдержанного	СТ РК 2312-2013	Кальвадосный дистиллят. Технические условия	
55	Дистиллят яблочный молодой для яблочного бренди, крепкий напиток из дистиллята яблочного выдержанного	СТ РК 2312-2013	Кальвадосный дистиллят. Технические условия	
56	Пиво, пиво пшеничное, пивоваренная продукция	ГОСТ 31711-2012	Пиво. Общие технические условия	
57	Пиво, пиво пшеничное, пивоваренная продукция	СТ РК 10-2006	Пиво. Общие технические условия	

58	Напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки), пивоваренная продукция	ГОСТ 34796-2021	Напитки пивные. Общие технические условия	
59	Алкогoльнoй напиток мeдoвoй, алкoгoльнoй напиток мeдoвoй газирoвaннoй, алкoгoльнoй напиток мeдoвoй крeплeнoй, алкoгoльнoй напиток мeдoвoй дeсeртнoй	ГОСТ 32033-2021		
60	Спиртoвaннoе сoкo, мeдoвaрeннaя прoдyкция, спиртoсoдeржaщaя пищeвaя прoдyкция, ликeрoвoдoчнoе издeлиe, пунш, пунш с рoмoм, нaливкa, винo фрyктoвoе, винo фрyктoвoе крeплeнoе, виннoй напиток фрyктoвoй, алкoгoльнoй напиток мeдoвoй, алкoгoльнoй напиток мeдoвoй крeплeнoй, алкoгoльнoй напиток мeдoвoй	ГОСТ 28539-90	С o к и флoдoвo-ягoднoе спиртoвaннoе. Тeхническe условия	
61	Сyслo фрyктoвoе сбрoжeннo-спиртoвaннoе (фрyктoвoй сбрoжeннo-спиртoвaннoй винoмaтeриaл), фрyктoвe сбрoжeннe винoмaтeриaлe, спиртoсoдeржaщaя пищeвaя прoдyкция, винo фрyктoвoе, винo фрyктoвoе крeплeнoе, виннoй напиток, алкoгoльнoй	ГОСТ 32027-2013	Винoмaтeриaлe фрyктoвe (флoдoвe) сбрoжeннe и сбрoжeннo-спиртoв	

	напиток медовый крепленый, алкогольный напиток медовый десертный		анные. Технические условия	
62	В части понятий "головная фракция этилового спирта", "этиловый спирт", "ректификованный этиловый спирт", "ликероводочные изделия"	ГОСТ 131-2013	С п и р т этиловый-сырец из пищевого сырья. Технические условия	
63	В части понятий "головная фракция этилового спирта", "этиловый спирт", "ректификованный этиловый спирт", "ликероводочные изделия"	СТ РК 999-2008	Фракция головного этилового спирта. Технические условия	
64	Пивоваренный солод	ГОСТ 29294-2014	С о л о д пивоваренный. Технические условия	
65	В части понятия "пивоваренный ячмень"	ГОСТ 5060-86	Я ч м е н ь пивоваренный. Технические условия	
66	В части понятий "солод", "специализированный пивоваренный солод"	ГОСТ 29272-92	Солод ржаной сухой. Технические условия	
67	В части понятий "солод", "специализированный пивоваренный солод"	ГОСТ 29294-2014	С о л о д пивоваренный. Технические условия	
68	В части понятия "пивоваренный ячмень"	ГОСТ 28672-90	Ячмень. Требования при заготовках и поставках	
69	В части понятия "пивоваренный ячмень"	ГОСТ 28672-2019	Я ч м е н ь . Технические условия	

Приложение 7
к техническому регламенту
"О безопасности
алкогольной продукции"

Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции

п/п	Элементы технического регламента	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4	5
Этиловый спирт из пищевого сырья				
Пункт 5 раздел II, таблицы 3 и 4 приложения 2				
1.	Органолептические показатели	ГОСТ 33817-2016	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
		ГОСТ 31496-2012	Спирт этиловый ректификованный. Спектрально-люминесцентный метод идентификации	
		ГОСТ 31685-2012	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Метод определения массовой концентрации сухого остатка	
		ГОСТ 31810-2012	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Определение массовой концентрации азотистых летучих оснований методом капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 32013-2012	Спирт этиловый. Метод определения наличия фурфурола	
		ГОСТ 32036-2013	Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа	
			Продукция алкогольная и сырье для ее производства	

2.	Физико-химические показатели	ГОСТ 32095-2013	Метод определения объемной доли этилового спирта	
		ГОСТ 32930-2014	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Спектрофотометрический метод определения содержания массовой концентрации фурфурола	
		ГОСТ 31497-2012	Спирт этиловый. Спектрофотометрический метод определения содержания денатурирующих добавок (битрекса, керосина, бензина)	
		ГОСТ 3639-79	Растворы водно-спиртовые. Методы определения концентрации этилового спирта	
		ГОСТ 32070-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола	
Пункт 5 раздела II, таблица 5 приложения 2				
3.	Органолептические показатели	ГОСТ 33817-2016	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
4.	Физико-химические показатели	ГОСТ 31684-2012	Спирт этиловый-сырец из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих органических примесей	

		ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта	
5.	Пункт 5 раздела II (в части понятий "этиловый спирт", "ректификованный этиловый спирт", "этиловый спирт-сырец", "головная фракция этилового спирта") пункты 18, 20, 29, 39 Раздела IV	ГОСТ 30536-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический экспресс-метод определения содержания токсичных микропримесей	
		ГОСТ 32070-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола	
Вода, используемая для изготовления алкогольной продукции				
пункт 5 раздела II и таблица 6 приложения 2				
6.	Отбор проб	ГОСТ 32689.3-2014	Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов	
		ГОСТ 31861-2012	Вода. Общие требования к отбору проб	
		ГОСТ 31862-2012	Вода питьевая. Отбор проб	
		СТ РК ГОСТ Р 51592-2003	Вода. Общие требования к отбору проб	
			Вода. Общие требования к	

		СТ РК ГОСТ Р 51232-2003	организации и методам контроля качества	
		ГОСТ 3351-74	Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности	
7.	Жесткость общая	ГОСТ 31954-2012	Вода питьевая. Методы определения жесткости	
8.	Щелочность	СТ РК ИСО 9963-1-2008	Качество воды. Определение щелочности. Часть 1. Определение общей и композитной щелочности	
		ГОСТ 31957-2012	Методы определения щелочности и массовой концентрации карбонатов и гидрокарбонатов	
9.	Окисляемость перманганатная	ГОСТ 34925-2023	Качество воды. Определение перманганатной окисляемости	Применяется после введения в действие на территории РК
		СТ РК 1498-2006	Качество воды. Определение перманганатной окисляемости	
10.	Сухой остаток	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая. Метод определения содержания сухого остатка	
		ГОСТ ISO 10523-2017	Качество воды. Определение pH	
		ГОСТ 23268.5-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов кальция и магния	
			Вода. Методы определения содержания катионов (аммония,	

11.	Водородный показатель	ГОСТ 31869-2012	бария, калия, кальция, лития, магния, натрия, стронция) с использованием капиллярного электрофореза	
		ГОСТ ISO 17294-2-2019	Качество воды. Применение масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой. Часть 2. Определение некоторых элементов, включая изотопы урана	
		ГОСТ 31870-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		ГОСТ 31724-2012	Водки, водки особые и вода для их приготовления. Определение массовой концентрации катионов, аминов, анионов неорганических и органических кислот методом капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 23268.5-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов кальция и магния	
		ГОСТ ISO 17294-2-2019	Качество воды. Применение масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой. Часть 2. Определение некоторых элементов, включая изотопы урана	

12.	Магний	ГОСТ 31954-2012	Вода питьевая. Методы определения жесткости	
		ГОСТ 31724-2012	Водки, водки особые и вода для их приготовления. Определение массовой концентрации катионов, анионов неорганических и органических кислот методом капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 31869-2012	Вода. Методы определения содержания катионов (аммония, бария, калия, кальция, лития, магния, натрия, стронция) с использованием капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 31870-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		ГОСТ 4011-72	Вода питьевая. Методы измерения массовой концентрации общего железа	
		ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
			Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение содержания свинца,	

13.	Железо	ГОСТ EN 14084-2014	кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомной абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения	
		ГОСТ 31870-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		ГОСТ 34924-2023	Качество воды. Определение содержания микроэлементов методом атомно-абсорбционной спектрометрии с применением графитовой печи	Применяется после введения в действие на территории РК
		СТ РК 2318-2013	Вода. Определение содержания элементов атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией	
		ГОСТ 23268.6-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов натрия	
		ГОСТ ISO 17294-2-2019	Качество воды. Применение масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой. Часть 2. Определение некоторых элементов, включая изотопы урана	
			Водки, водки особые и вода для их приготовления. Определение массовой	

14.	Натрий/калий	ГОСТ 31724-2012	концентрации катионов, аминов, анионов неорганических и органических кислот методом капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 26449.1-85	Установки дистилляционные опреснительные стационарные. Методы химического анализа соленых вод	
		ГОСТ 31869-2012	Вода. Методы определения содержания катионов (аммония, бария, калия, кальция, лития, магния, натрия, стронция) с использованием капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 31870-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		СТ РК ГОСТ Р 51309-2003	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		ГОСТ 4974-2014	Вода питьевая. Определение содержания марганца фотометрическими методами	
		ГОСТ ISO 17294-2-2019	Качество воды. Применение масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой. Часть 2. Определение	

15.	Марганец		некоторых элементов, включая изотопы урана	
		ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методом инверсионной вольтамперометрии	
		ГОСТ 31870-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		СТ РК 2214-2012	Качество воды. Определение содержания микроэлементов методом атомной абсорбционной спектрометрии с применением графитовой печи	
		СТ РК 2318-2013	Вода. Определение содержания элементов атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией	
		СТ РК ГОСТ Р 51309-2003	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		ГОСТ 18165-2014	Вода. Методы определения содержания алюминия	
		ГОСТ ISO 17294-2-2019	Качество воды. Применение масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой. Часть 2. Определение некоторых элементов, включая изотопы урана	

16.	Алюминий	ГОСТ 31870-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектроскопии	
		СТ РК 2214-2012	Качество воды. Определение содержания микроэлементов методом атомной абсорбционной спектроскопии с применением графитовой печи	
		СТ РК 2318-2013	Вода. Определение содержания элементов атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией	
		СТ РК ГОСТ Р 51309-2003	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектроскопии	
		ГОСТ 4388-72	Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации меди	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		ГОСТ ISO 17294-2-2019	Качество воды. Применение масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой. Часть 2. Определение некоторых элементов, включая изотопы урана	
			Продукты пищевые. Определение	

17.	Медь	ГОСТ EN 14084-2014	следовых элементов . Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомной абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения	
		СТ РК EN 14082-2013	Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома спектрометрически м методом атомной абсорбции после сухого озоления	
		ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методом инверсионной вольтамперометрии	
		ГОСТ 31870-2012	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		ГОСТ 33537-2015	Качество воды. Определение содержания кобальта, никеля, меди, цинка, кадмия и свинца. Пламенные атомно-абсорбционные спектрометрические методы	
		СТ РК 2214-2012	Качество воды. Определение содержания микроэлементов методом атомной абсорбционной спектрометрии с	

			применением графитовой печи	
		СТ РК 2318-2013	Вода. Определение содержания элементов атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией	
		СТ РК ИСО 8288-2005	Качество воды. Определение содержания кобальта, никеля, меди, цинка, кадмия и свинца. Пламенные атомно-абсорбционные спектрометрические методы	
		СТ РК ГОСТ Р 51309-2003	Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектрометрии	
		ГОСТ 31867-2012	Вода питьевая. Определение содержания анионов методом хроматографии и капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 31724-2012	Водки, водки особые и вода для их приготовления. Определение массовой концентрации катионов, аминов, анионов неорганических и органических кислот методом капиллярного электрофореза (в части, не противоречащей техническому регламенту)	
18.	Нитраты		Качество воды. Определение	

		ГОСТ ISO 10304-1-2016	содержания растворенных анионов методом жидкостной ионообменной хроматографии. Часть 1. Определение содержания бромидов, хлоридов, фторидов, нитратов, нитритов, фосфатов и сульфатов	
		ГОСТ 33045-2014	Вода. Методы определения азотсодержащих веществ	
		СТ РК 2730-2015	Качество воды. Метод определения нитрат-ионов	
		ГОСТ 34923-2023	Качество воды. Метод определения нитрат-ионов	Применяется после введения в действие на территории РК
19.	Нитриты	ГОСТ ISO 10304-1-2016	Качество воды. Определение содержания растворенных анионов методом жидкостной ионообменной хроматографии. Часть 1. Определение содержания бромидов, хлоридов, фторидов, нитратов, нитритов, фосфатов и сульфатов	
		ГОСТ 33045-2014	Вода. Методы определения азотсодержащих веществ	
		ГОСТ 4245-72	Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов	
			Вода питьевая. Определение содержания	

20.	Хлориды	ГОСТ 31867-2012 "	анионов методом хроматографии и капиллярного электрофореза	
		ГОСТ ISO 10304-1-2016	Качество воды. Определение содержания растворенных анионов методом жидкостной ионообменной хроматографии. Часть 1. Определение содержания бромидов, хлоридов, фторидов, нитратов, нитритов, фосфатов и сульфатов	
		СТ РК ИСО 9297-2008	Качество воды. Определение содержания хлорида . Титрование нитратом серебра с хроматным индикатором (метод Мора)	
21.	Сульфаты	ГОСТ ISO 10304-1-2016	Качество воды. Определение содержания растворенных анионов методом жидкостной ионообменной хроматографии. Часть 1. Определение содержания бромидов, хлоридов, фторидов, нитратов, нитритов, фосфатов и сульфатов	
		ГОСТ 31867-2012 "	Вода питьевая. Определение содержания анионов методом хроматографии и капиллярного электрофореза	
			Вода питьевая. Методы	

		ГОСТ 31940-2013	определения содержания сульфатов	
		ГОСТ 4389-72	Вода питьевая. Методы определения содержания сульфатов	
22.	Гидрокарбонаты	ГОСТ 31957-2012	Вода. Методы определения щелочности и массовой концентрации карбонатов и гидрокарбонатов	
		ГОСТ 23268.3-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения гидрокарбонат-ионов	
		СТ РК 2726-2015	Качество воды. Метод определения гидроксидов, карбонатов и гидрокарбонатов	
23.	Ортофосфаты	ГОСТ 18309-2014	Вода. Методы определения фосфорсодержащих веществ	
		ГОСТ ISO 10304-1-2016	Качество воды. Определение содержания растворенных анионов методом жидкостной ионообменной хроматографии. Часть 1. Определение содержания бромидов, хлоридов, фторидов, нитратов, нитритов, фосфатов и сульфатов	
24.	Полифосфаты	ГОСТ 18309-2014	Вода. Методы определения фосфорсодержащих веществ	

25.	Аммиак	ГОСТ 33045-2014	Вода. Методы определения азотсодержащих веществ	
		ГОСТ 31869-2012	Вода. Методы определения содержания катионов (аммония, бария, калия, кальция, лития, магния, натрия, стронция) с использованием капиллярного электрофореза	
		СТ РК ИСО 5664-2006	Качество воды. Определение содержания аммония. Метод дистилляции и титрования	
		ГОСТ ISO 7150-1-2023	Качество воды. Определение содержания азота аммонийного. Часть 1. Ручной спектрометрический метод	Применяется после введения в действие на территории РК
26.	Сероводород			
27.	Запах	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности	
28.	Вкус и привкус	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности	
29.	Цветность	ГОСТ 31868-2012	Вода. Методы определения цветности	
30.	Мутность	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности	
Спиртные напитки				
пункт 5 (в части понятия "спиртные напитки") раздела II				
Пункт 5 раздела II, таблица 1 приложения 2				

31.	Метиловый спирт	ГОСТ 30536-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический экспресс-метод определения содержания токсичных микропримесей	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	
32.	Хинин			
33.	Синильная кислота			
	Таблица 7 приложения 2 органолептические показатели физико-химические показатели:	ГОСТ 33817-2016	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
		ГОСТ 4828-83	Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний	
		ГОСТ 32080-2013	Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы анализа	
		ГОСТ 5363-93	Водка. Правила приемки и методы анализа	
		ГОСТ 3639-79	Растворы водно-спиртовые. Методы определения концентрации этилового спирта	
		ГОСТ 30536-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический экспресс-метод определения содержания токсичных микропримесей	

34.

<p>крепость и щелочность</p> <p>объем соляной кислоты с концентрацией 0,1 моль/дм³, израсходованный на титрование 100 см³ водки</p> <p>массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт</p> <p>массовая концентрация высших спиртов (сивушного масла) (1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, спирт изобутиловый (2-метилпропанол-1), спирт изоамиловый (3-метилбутанол-1)) в пересчете на безводный спирт</p> <p>массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт</p> <p>объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт</p>	ГОСТ 31497-2012	Спирт этиловый. Спектрофотометрический метод определения содержания денатурирующих добавок (битрекса, керосина, бензина)	
	ГОСТ 31641-2012	Водки и водки особые. Метод определения силикатов с применением ионной хроматографии	
	ГОСТ 31670-2012	Водки и водки особые. Спектрально-люминесцентный метод идентификации спирта	
	ГОСТ 31724-2012	Водки, водки особые и вода для их приготовления. Определение массовой концентрации катионов, аминов, анионов неорганических и органических кислот методом капиллярного электрофореза	
	ГОСТ 32035-2013	Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа	
	ГОСТ 32039-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности	
	ГОСТ 32070-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих	

			кислот и фурфурола "	
		ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения объемной доли этилового спирта"	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	
35.	Пункт 5 раздела II, таблица 7 приложения 2 Показатели идентификации ликероводочных изделий: органолептические характеристики массовая концентрация общего экстракта массовая концентрация сахара (при наличии) массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту крепость объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества	
		ГОСТ 32037-2013	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода	
		ГОСТ 32080-2013	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа	
		ГОСТ 4828-83	Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний	
		ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения объемной доли этилового спирта	
		ГОСТ 33817-2016 "	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод	

			определения объемной доли метилового спирта	
36.	Таблица 7 приложения 2 Показатели идентификации других спиртных напитков: органолептические характеристики крепость физико-химические показатели объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт	ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения объемной доли этилового спирта	
		ГОСТ 32930-2014	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Спектрофотометрич еский метод определения содержания массовой концентрации фурфурола	
		ГОСТ 33407-2015	Коньяки, дистилляты коньячные, бренди. Определение содержания фенольных и фурановых соединений методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ 33817-2016	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
		ГОСТ 4828-83	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы испытаний	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографич еский метод определения объемной доли метилового спирта	
		ГОСТ 32080-2013	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа"	

37.	Пункт 5 раздела II (в части понятий "джин", "дистиллированный джин")	ГОСТ 4828-83 "	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы испытаний	
		ГОСТ 33817-2016	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	
38.	Пункт 5 раздела II (в части понятий "виски", "спиртной напиток из зернового сырья")	ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
		ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		ГОСТ 32036-2013	Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа	
		ГОСТ 32080-2013	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа	
			Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Спектрофотометрич	

	ГОСТ 32930-2014	еский метод определения содержания массовой концентрации фурфурола	
	ГОСТ 4828-83	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы испытаний	
	ГОСТ 33817-2016 "	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
	ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	
	ГОСТ 32070-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола	
	ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
	ГОСТ 4828-83	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы испытаний"	
	ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		Сырье и продукты пищевые.	

39.

Пункт 5 (в части понятия "ром")
раздела II

ГОСТ 26929-94	Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
СТ РК EN 14082-2013	Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома спектрометрически методом атомной абсорбции после сухого озоления	
ГОСТ 31671-2012	Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении	
ГОСТ EN 14084-2014	Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомной абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения	
ГОСТ 32080-2013	Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа	
ГОСТ 32036-2013	Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа	
	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Спектрофотометрический метод	

		ГОСТ 32930-2014	определения содержания массовой концентрации фурфурола	
		ГОСТ 33817-2016	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа	
		ГОСТ 32070-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	

Слабоалкогольные напитки

40.	Пункт 5 раздела II	ГОСТ EN 12857-2015	Продукция пищевая . Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ 28539-90	С о к и плодово-ягодные спиртованные. Технические условия	
		ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа	
		ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения объемной доли этилового спирта	

		ГОСТ 33410-2015	Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографией	
41.	Пункт 5 раздела II, таблица 1 приложения 2 в части содержания метилового спирта в слабоалкогольных напитках	ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	
		ГОСТ 32037-2013	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода	
		ГОСТ 6687.3-87	Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода	
		ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб	
		ГОСТ 6687.5-86	Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции	
		ГОСТ 8756.9-2016	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка	
			Советское шампанское, игристые и шипучие вина.	

42.

Пункт 5 раздела II, таблица 7 приложения 2 в части показателей идентификации слабоалкогольных напитков:
 Органолептические характеристики крепость физико-химические показатели объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт (%)

ГОСТ 12258-79	Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках	
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
ГОСТ 31730-2012	Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб	
ГОСТ 32051-2013	Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа	
ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта	
ГОСТ 32037-2013	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода	
ГОСТ 33410-2015	Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
ГОСТ 6687.3-87	Напитки безалкогольные газированные и напитки из	

			хлебного сырья. Метод определения двуокси углерода	
Пункт 5 раздела II, таблица 1 приложения 3 в части гигиенических требований безопасности к слабоалкогольным напиткам брожения (сидр, сидр фруктовый)				
43.	Микотоксин патулин	ГОСТ 28038-2013	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина	
		ГОСТ 31100.1-2002 (ИСО 8128-1:1993)	Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
Пункт 5 раздела II, таблица 2 приложения 3 в части микробиологических нормативов безопасности слабоалкогольных напитков брожения				
44.	Отбор проб, подготовка проб	ГОСТ ISO 7218-2015	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	
		ГОСТ 26669-85 (СТ СЭВ 3014-81)	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов	
		ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов	
		ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"	
			Продукты пищевые. Методы	

45.	КМАФАнМ	ГОСТ 10444.15-94	определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
46.	БГКП (колиформы)	ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	
47.	Дрожжи и плесени	ГОСТ ISO 21527-2-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 2. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых меньше или равна 0,95	
		ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов	
		ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella	
48.	Пункт 5 раздела II, таблица 3 приложения 3 в части допустимых уровней содержания сахара в некоторых категориях	ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	
		ГОСТ 32710-2014	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Метод определения отношения	

	слабоалкогольных напитков брожения		изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ спиртов и сахаров в винах и сулах	
Винодельческая продукция				
		ГОСТ EN 12857-2015	Продукция пищевая . Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ 28539-90	С о к и плодово-ягодные спиртованные. Технические условия	
		ГОСТ 32051-2013	Продукция винодельческая. М е т о ды органолептического анализа	
		ГОСТ 32081-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . М е т о д определения относительной плотности	
		ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . М е т о д определения объемной доли этилового спирта	
		ГОСТ 32710-2014	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Идентификация. Метод определения отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ спиртов и сахаров в винах и сулах	
		ГОСТ 33409-2015	Продукция алкогольная и соковая. Определение содержания углеводов и глицерина методом	

49.	Пункт 5 раздела II		высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ 33410-2015	Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ 33834-2016	Продукция винодельческая и сырье для ее производства. Газохроматографический метод определения массовой концентрации летучих компонентов	
		ГОСТ 32713-2014	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Ферментативный метод определения массовой концентрации D-яблочной кислоты	
		ГОСТ 31765-2012	Вина и виноматериалы. Определение синтетических красителей методом капиллярного электрофореза	
		ГОСТ 33406-2015	Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной	

жидкостной
хроматографии

Таблица 1 приложения 3 в части гигиенических требований безопасности к винодельческой продукции

50.	Микотоксин охратоксин А	ГОСТ 33287-2015	Вино и виноматериалы. Определение содержания охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ EN 14133- 2017	Продукция пищевая . Определение содержания охратоксина А в вине и пиве. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) с очисткой на иммуноаффинной колонке	
51.	Микотоксин патулин	ГОСТ 28038-2013	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина	
52.	Таблица 3 приложения 3 в части допустимого уровня содержания сахара в некоторых категориях винодельческой продукции	ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	
	Таблица 4 приложения 3 в части физико-химических показателей винодельческой продукции			
53.	Массовая концентрация титруемых кислот в	ГОСТ 32114-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Методы определения	

	пересчете на винную кислоту (г/дм ³)		массовой концентрации титруемых кислот	
54.	Массовая концентрация лимонной кислоты	ГОСТ 32113-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Ферментативный метод определения массовой концентрации лимонной кислоты	
		ГОСТ 33410-2015	Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая . Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
55.	Массовая концентрация приведенного экстракта	ГОСТ 32000-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта	
		ГОСТ 33815-2016	Продукция винодельческая и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации общего и приведенного экстракта	
56.		ГОСТ 13193-73	В и н а , виноматериалы и коньячные спирты, с о к и плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот	

	Массовая концентрация летучих кислот	ГОСТ 32001-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации летучих кислот	
57.	Массовая концентрация общего диоксида серы	ГОСТ 32115-2013 (ГОСТ Р 51655-2000)	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы	
58.	Массовая концентрация железа (для вин игристых виноградных шампанских, игристых вин, белых вин, красных вин)	ГОСТ 13195-73	В и н а , виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. С о к и плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые . Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		ГОСТ EN 14084-2014	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии п о с л е микроволнового разложения	
			Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди	

		СТ РК EN 14082-2013	, железа и хрома спектрометрически методом атомной абсорбции после сухого озоления	
		ГОСТ 34633-2020	Продукция пищевая . Определение массовой доли хрома, железа, никеля, меди, цинка методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой	
		ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые . Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
59.	Давление диоксида углерода	ГОСТ 12258-79	Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках	
60.	Красители	ГОСТ 33406-2015	Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические . Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ 32073-2013	Продукты пищевые. Методы идентификации и определения массовой доли синтетических красителей в алкогольной продукции	
Таблица 5 приложения 3 в части физико-химических показателей для фруктовых вин				

61.	Массовая концентрация титруемых кислот	ГОСТ 32114-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Методы определения массовой концентрации титруемых кислот	
62.	Массовая концентрация остаточного экстракта	ГОСТ 32000-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта	
63.	Массовая концентрация летучих кислот	ГОСТ 13193-73	В и н а , виноматериалы и коньячные спирты, с о к и плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот	
		ГОСТ 32001-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации летучих кислот	
64.	Массовая концентрация общего диоксида серы	ГОСТ 32115-2013 (ГОСТ Р 51655-2000)	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы	
		ГОСТ 32001-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации летучих кислот	

Таблицы 1 и 6 приложение 3 в части определения показателей идентификации и характеристики коньячных, фруктовых, винных и винных ректифицированных дистиллятов: органолептические показатели физико-химические показатели:

ГОСТ 33407-2015	Коньяки, дистилляты коньячные, бренди. Определение содержания фенольных и фурановых соединений методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
ГОСТ 33408-2015	Коньяки, дистилляты коньячные, бренди. Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии	
ГОСТ 12280-75	"Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов"	
ГОСТ 13193-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот	
ГОСТ 13194-74	Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта"	
ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбцион	

65.

<p>объемная доля этилового спирта массовая концентрация высших спиртов массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту массовая концентрация фурфурола; массовая концентрация меди; массовая концентрация железа массовая концентрация общего диоксида серы массовая концентрация метилового спирта</p>	ГОСТ 30178-96	новый метод определения токсичных элементов	
	ГОСТ EN 14084-2014	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения	
	ГОСТ 34633-2020	Продукция пищевая . Определение массовой доли хрома, железа, никеля, меди, цинка методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой	
	ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые . Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
	СТ РК EN 14082-2013	Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди , железа и хрома спектрометрически методом атомной абсорбции после сухого озоления	
	ГОСТ 14138-76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов	
		Продукция алкогольная и сырье для ее производства	

		ГОСТ 14138-2014	Спектрофотометрический метод определения массовой концентрации высших спиртов	
		ГОСТ 14139-76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров	
		ГОСТ 14352-73	Коньячные спирты. Метод определения фурфурола	
		ГОСТ 32115-2013 (ГОСТ Р 51655-2000)	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы	
		ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов	
		ГОСТ 32051-2013	Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа	
		ГОСТ 12280-75	Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов	
		ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	
		ГОСТ 13194-74	Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта	

<p>Таблицы 7 – 9 приложения 3 в части показателей идентификации и характеристик для крепкого напитка из дистиллята винного для бренди (дистиллята коньячного (коньяка), напитков винных крепких (из дистиллятов коньячных) и фруктовых водок органолептические показатели физико-химические показатели: объемная доля этилового спирта массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар массовая концентрация высших спиртов массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид массовая концентрация железа массовая концентрация метилового спирта массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый спирт массовая концентрация</p>	ГОСТ 13195-73	В и н а , виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. С о к и плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
	ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбцион ный метод определения токсичных элементов	
	ГОСТ EN 14084-2014	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбцион ной спектрометрии п о с л е микроволнового разложения	
	ГОСТ 34633-2020	Продукция пищевая . Определение массовой доли хрома, железа, никеля, меди, цинка методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой"	
	ГОСТ 32001-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации летучих кислот	
ГОСТ 33407-2015	Коньяки, дистилляты коньячные, бренди. Определение содержания фенольных и фурановых соединений		

летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту массовая концентрация приведенного экстракта массовая концентрация летучих веществ		методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
	ГОСТ 33408-2015	Коньяки, дистилляты коньячные, бренди. Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии	
	ГОСТ 33815-2016 "	Продукция винодельческая и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации общего и приведенного экстракта	
	ГОСТ 33834-2016	Продукция винодельческая и сырье для ее производства. Газохроматографический метод определения массовой концентрации летучих компонентов	
	ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта	
	ГОСТ 14139-76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров	
Пивоваренная продукция			
		Продукция алкогольная и соковая. Определение содержания углеводов и	
	ГОСТ 33409-2015		

67.	Пункт 5 раздела II		глицерина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ 33410-2015	Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ EN 12856-2015	Продукция пищевая . Определение ацесульфама калия, аспартама и сахараина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
		ГОСТ EN 12857-2015 "	Продукция пищевая . Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	

Таблица 1 приложения 4 в части пивоваренной продукции

		ГОСТ 13586.3-2015	Зерно. Правила приемки и методы отбора проб	
		ГОСТ ISO 24333-2017	Зерно и продукты его переработки. Отбор проб	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		СТ РК EN 14082-2013	Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди , железа и хрома	

68.

Отбор проб,
подготовка проб

	спектрометрически м методом атомной абсорбции после сухого озоления	
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
ГОСТ 31671-2012	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении	
ГОСТ EN 14084- 2014	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомной абсорбционной спектрометрии п о с л е микроволнового разложения	
ГОСТ EN 14083- 2013	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбцион ной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	
	Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути	

		ГОСТ 34427-2018	методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана	
Таблица 1 приложения 4 в части гигиенических показателей безопасности солода пивоваренного				
69.	Сорная примесь	ГОСТ 30483-97	Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси	
70.	Микотоксин зеараленон	ГОСТ 28001-88	Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А	
		ГОСТ 34140-2017	Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием	
		ГОСТ 31691-2012	Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом	

			высокоэффективной жидкостной хроматографии	
71.	Бенз(а)пирен			
Таблица 1 приложения 4 в части гигиенических показателей безопасности ячменя для пивоварения				
72.	Влажность	ГОСТ 13586.5-2015	Зерно. Метод определения влажности	
73.	Сортовая чистота	ГОСТ 12037-81	Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения чистоты и отхода семян	
74.	Крупность, мелкие зерна, сорная примесь, зерновая примесь	ГОСТ 30483-97	Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси	
75.	Белок	ГОСТ 10846-91	Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка	
76.	Жизнеспособность	ГОСТ 12039-82	Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения жизнеспособности	
77.	Способность прорастания	ГОСТ 10968-88	Зерно. Методы определения энергии прорастания и способности прорастания	
		ГОСТ 13586.4-83	Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями	
			Крупа. Метод определения	

78.	Зараженность вредителями хлебных запасов	ГОСТ 26312.3-84	зараженности вредителями хлебных запасов	
		ГОСТ 13586.6-93	Зерно. Методы определения зараженности вредителями	
79.	Загрязненность вредителями хлебных запасов	ГОСТ 34165-2017	Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями	

Таблица 1 приложения 4 в части гигиенических показателей безопасности концентрата пивного сусле, солодового экстракта

80.	Токсичные элементы: свинец	ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов	
		ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		ГОСТ EN 14083-2013	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	

		ГОСТ EN 14084-2014	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения	
		ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье . Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	
81.	Мышьяк	ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка	
		ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые . Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	
		ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005)	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением	
		ГОСТ 33411-2015	Сырье и продукты пищевые . Определение массовой доли мышьяка методом	

			атомной абсорбции с генерацией гидридов	
82.	Кадмий	ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца	
		ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия	
		ГОСТ EN 14083-2013	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	
		ГОСТ EN 14084-2014	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания	

			токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	
83.	Ртуть	ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути	
		ГОСТ 33412-2015	Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции	
		ГОСТ 34427-2018	Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана	
84.	Микотоксины: афлотоксин В1	ГОСТ 34140-2017	Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием	
		ГОСТ 33780-2016	Продукты пищевые, корма, комбикорма. Определение содержания афлатоксина В1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением очистки на оксиде алюминия	
		ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. "Методы выявления и определения содержания	

			афлатоксинов В1 и М1	
		ГОСТ 31748-2012	Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах , орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии	
85.	Дезоксиниваленол	ГОСТ 34140-2017	Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием	
		ГОСТ EN 15891-2013	Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра	
			Продукты пищевые, корма, продовольственное	

86.	Зеараленон	ГОСТ 34140-2017	сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием	
		ГОСТ 31691-2012	Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
87.	Пестициды: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры); ДДТ и его метаболиты	ГОСТ 31481-2012	Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов	
		ГОСТ 32689.1-2014	Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения	
		ГОСТ 32689.2-2014	Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки	
			Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения	

		ГОСТ 32689.3-2014	остатков пестицидов. Часть 3 . Идентификация и обеспечение правильности результатов	
		ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов	
88.	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	ГОСТ 34050-2017	Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения. Определение 2,4-Д (2 , 4 - дихлорфеноксиуксусной кислоты) хроматографическими методами	
	Радионуклиды цезий-137, стронций-90	ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137	
		ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90	
Таблицы 2 и 3 приложения 4				
89.	Отбор проб, подготовка проб	ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний	
		ГОСТ 26669-85 (СТ СЭВ 3014-81)	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов	
90.	КМАФАнМ	ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и	

			факультативно-анализ р о б н ы х микроорганизмов	
91.	БГКП (колиформы)	ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	
92.	Дрожжи и плесени	ГОСТ 10444.12- 2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов	
93.	Сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella	
94.	Таблицы 4 – 7 приложения 4 отбор проб	ГОСТ 12786-2021	Продукция пивоваренная. Правила приемки и методы отбора проб	
95.	Таблица 4 приложения 4 в ч а с т и органолептических показателей пива: прозрачность, аромат, вкус	ГОСТ 30060-93	Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции	
96.	Таблицы 5 – 7 приложения 4 в ч а с т и физико-химических показателей пива			
97.	Экстрактивность начального сусла	ГОСТ 12787-2021	Продукция пивоваренная. М е т о д ы определения объемной доли этилового спирта, массовой доли действительного экстракта и расчет экстрактивности начального сусла	

98.	Объемная доля этилового спирта	ГОСТ 31711-2012	Пиво. Общие технические условия	
		СТ РК 10-2006	Пиво. Общие технические требования	
99.	Кислотность	ГОСТ 12788-87	Пиво. Методы определения кислотности	
100.	pH	ГОСТ 31764-2012	Пиво. Метод определения pH	
101.	Цвет	ГОСТ 12789-87	Пиво. Методы определения цвета	
102.	Массовая доля диоксида углерода	ГОСТ 32038-2012	Пиво. Метод определения двуокси углерода	
103.	Пенообразование: высота пены, пеностойкость	ГОСТ 30060-93	Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции	
104.	Пункт 5 (в части понятий "пиво", " пиво Пшеничное) раздела II	ГОСТ 12787-2021	Продукция пивоваренная. Методы определения объемной доли этилового спирта, массовой доли действительного экстракта и расчет экстрактивности начального сусла	
105.	Пункт 5 (в части понятий " пиво специальное", "напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки)") раздела II	ГОСТ EN 12856-2015	Продукция пищевая . Определение ацесульфама калия, аспартама и сахарина методом высокоэффективной жидкостнойхроматографии	
		ГОСТ EN 12857-2015	Продукция пищевая . Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии	
			Продукция пивоваренная. Методы определения объемной доли	

		ГОСТ 12787-2021	этилового спирта, массовой доли действительного экстракта и расчет экстрактивности начального сусла
Медоваренная продукция			
106.	Пункт 5 раздела II	ГОСТ EN 12857-2015	"Продукция пищевая. Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии"
		ГОСТ 32001-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации летучих кислот"
		ГОСТ 32114-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Методы определения массовой концентрации титруемых кислот"
		ГОСТ 32115-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы"
Таблица 1 приложения 3 в части гигиенических требований безопасности к медоваренной продукции			
107.	Микотоксин патулин	ГОСТ 28038-2013	"Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина"
		ГОСТ 13194-74	Коньяки и коньячные спирты.

108.	Метиловый спирт (в медовом напитке, медовой водке)		Метод определения метилового спирта	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	
109.	Таблица 3 приложения 3 в части допустимых уровней содержания сахара в некоторых категориях медоваренной продукции	ГОСТ 13192-73	В и н а , виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	
Спиртосодержащая пищевая продукция				
		ГОСТ 12280-75	В и н а , виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов	
		ГОСТ 13191-73	В и н а , виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, с о к и плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта	
		ГОСТ 13192-73	В и н а , виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	
		ГОСТ 13195-73	В и н а , виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. С о к и плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
		ГОСТ 14138-2014	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Спектрофотометрический метод	

110.

Пункт 5 раздела II

	определения массовой концентрации высших спиртов	
ГОСТ 14139-76	Коньячные и плодовые спирты. Методы определения средних эфиров	
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов	
ГОСТ 32000-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта	
ГОСТ 28539-90	Сок и плодово-ягодные спиртованные. Технические условия	
ГОСТ 32051-2013	Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа	
ГОСТ 32081-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности	
ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта	
	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	

		ГОСТ 32114-2013	Методы определения массовой концентрации титруемых кислот	
		ГОСТ 32115-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
	Таблица 1 приложения 2 в части гигиенических требований к спиртованным сокам,	ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	
		ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
		ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	
			Пищевые продукты. Определение трансирradiрующих элементов. Определение содержания свинца,	

111.	спиртованным морсам: массовая концентрация железа массовая концентрация меди массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	СТ РК EN 14082-2013	кадмия, цинка, меди , железа и хрома спектрометрически м методом атомной абсорбции после сухого озоления	
		ГОСТ 31671-2012	Продукты пищевые. Определение следовых элементов . Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении	
		ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди	
		ГОСТ 13193-73	В и н а , виноматериалы и коньячные спирты, с о к и плодово-ягодные спиртованные. М е т о д ы определения летучих кислот"	
		ГОСТ 32001-2012	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . М е т о д определения массовой концентрации летучих кислот	
112.	Пункты 1 – 6 таблицы 2 приложения 2 в части продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового	ГОСТ 13194-74 "	Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта	
		ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . М е т о д определения объемной доли этилового спирта	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	

113.	Таблица 6 приложения 3 в части определения метилового спирта в коньячных, фруктовых, винных и винных ректификованных дистиллятах	ГОСТ 13194-74	Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта	
		ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства . Метод определения объемной доли этилового спирта	
		ГОСТ 33833-2016	Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта	