技术法规 **TR EEU 047/2018**

根据2014年5月29日《欧亚经济联盟条约》第52条，以及经2014年12月23日最高欧亚经济理事会第98号决议批准的《欧亚经济委员会工作规则》附件1第29项，欧亚经济委员会理事会决定：

1. 通过所附欧亚经济联盟技术法规《酒类产品安全》（TR EAEU 047/2018）。

2. 规定欧亚经济联盟技术法规《酒类产品安全》（TR EAEU 047/2018）自2026年7月1日起生效。

脚注。第2项经欧亚经济委员会理事会以下决议修改：30.10.2020 第102号决议（自正式公布之日起满30个日历日后生效）；02.12.2021 第139号决议（自正式公布之日起满30个日历日后生效）；12.12.2023 第146号决议（自正式公布之日起满10个日历日后生效）；12.04.2024 第52号决议（自正式公布之日起满30个日历日后生效）；21.02.2025 第21号决议（自正式公布之日起满30个日历日后生效）；12.09.2025 第85号决议（自正式公布之日起满30个日历日后生效）。

3. 本决议自正式公布之日起满30个日历日后生效。

欧亚经济委员会理事会成员：

代表亚美尼亚 共和国	代表白俄罗斯 共和国	代表哈萨克斯坦 共和国	代表吉尔吉斯 共和国	代表俄罗斯 联邦
M. 格里戈良	**I.** 彼得里申科	**A.** 马明	**Zh.** 拉扎科夫	**A.** 西卢阿诺夫

通过
欧亚经济委员会
理事会
决议
2018年**12**月**05**日第**98**号

欧亚经济联盟
技术法规《酒类产品安全》
（**TR EAEU 047/2018**）

I. 适用范围

1. 本技术法规规定在欧亚经济联盟成员国（以下分别简称“成员国”、“联盟”）境内强制适用和执行的下列要求：对在成员国境内投放市场的酒类产品的要求；与之相关的生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程的要求；以及为确保酒类产品自由流通而对其标签标识和包装提出的要求。

如果针对酒类产品已通过联盟（海关联盟）其他技术法规，且其中规定了对酒类产品的要求、与之相关的生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程的要求，以及对酒类产品标签标识和包装的要求，则酒类产品及其生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程，以及酒类产品的标签标识和包装，均应符合适用于酒类产品的联盟（海关联盟）全部技术法规的要求。

本技术法规是对以下技术法规要求的补充，且与其不相抵触：经2011年12月9日海关联盟委员会第880号决议批准的海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）（以下简称“海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）”）；经2011年12月9日海关联盟委员会第881号决议批准的海关联盟技术法规《食品标签标识》（TR CU 022/2011）（以下简称“海关联盟技术法规《食品标签标识》（TR CU 022/2011）”）；以及经2011年8月16日海关联盟委员会第769号决议批准的海关联盟技术法规《包装安全》（TR CU 005/2011）（以下简称“海关联盟技术法规《包装安全》（TR CU 005/2011）”）。

2.
制定本技术法规的目的是：保护人的生命和健康、财产、环境、动物和植物的生命和健康；防止在酒类产品用途和安全性方面误导消费者的行为。

3. 本技术法规适用于在成员国境内投放市场的酒类产品。

本技术法规的技术监管对象为：

酒类产品；

与酒类产品要求相关的生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程。

4. 本技术法规不适用于：

a) 过境成员国境内的酒类产品；

b) 为科研目的生产的酒类产品；

c) 自然人为个人使用而生产、且不以随后在成员国境内销售为目的的酒类产品；

d) 根据对外贸易合同出口至成员国境外的酒类产品；

e) 附件1所列清单中的含乙醇产品。

II. 基本概念

5. 为适用本技术法规之目的，使用海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）、海关联盟技术法规《食品标签标识》（TR CU 022/2011）和海关联盟技术法规《包装安全》（TR CU 005/2011）中规定的概念，以及具有以下含义的概念：

“酒类产品”——
不使用或使用以食品原料生产的乙醇和（或）含酒精食品制成的、乙醇体积分数超过0.5%的食品，但本技术法规附件1
规定清单中所列产品除外。酒类产品分为以下种类：乙醇、烈性酒、低度酒精饮料、葡萄酒类产品、蒸馏原酒、啤酒类产品、蜂蜜酒类产品、含酒精食品；

“散装酒类产品”——
装入生产或运输容器（容器设备，包括木桶、储罐、铁路罐车和汽车罐车、柔性罐（flexitank
）以及用于以各种运输方式运输的类似设备）的酒类产品。该产品用于灌装至消费包装，或用于生产其他种类的酒类产品或其他产品。在灌装之前，或在生产其他酒类产品或其他产品过程中加工之前，不得作为成品向消费者销售；

“葡萄酒类产品”——符合下列情形之一的酒类产品：

由新鲜葡萄或水果的完整或破碎浆果、葡萄醪、果醪经完全酒精发酵制成；

由发酵产物经后续蒸馏制成，经陈酿或不经陈酿；

由新鲜葡萄、水果的完整或破碎浆果，或葡萄醪、果醪经完全或不完全酒精发酵，并添加下列一种或多种产品制成：以食品原料生产的精馏乙醇、葡萄源蒸馏原酒、葡萄酒蒸馏原酒、水果蒸馏原酒（包括经精馏的）、含糖产品、呈味物质、食品添加剂、

食品用香精、二氧化碳、水。上述产品应在酒类产品据以生产的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）中载明。

生产附件3所列清单中的葡萄酒类产品时，允许使用本技术法规附件3表10
中规定的工艺操作和加工助剂；

“蒸馏原酒”——乙醇体积分数超过52%
的酒类产品，通过对发酵醪汁、散装原酒、含酒精酵母沉淀物、含酒精酒脚沉淀物、含酒精果渣及其他含酒精食品进行简单蒸馏、分馏蒸馏或精馏获得。蒸馏原酒用于生产酒类产品（包括葡萄酒类产品），并可使用其原料名称或其所用于生产的饮料名称；

“蜂蜜酒类产品”——
以蜂蜜为原料生产的酒类产品，不添加或添加精馏乙醇、糖、蜂蜜蒸馏原酒、水果蒸馏原酒、浓缩果汁、二氧化碳、新鲜果醪、加酒果汁、天然风味物质和制剂，并具有以蜂蜜为主的香气和口味；

“啤酒类产品”——
以啤酒酿造原料和（或）啤酒为原料生产的酒类产品，不添加或添加果实及其他植物原料、其加工产品、食品用香精，且不添加乙醇；

“低度酒精饮料”——成品中乙醇含量（酒精度）低于7%
的酒类产品。该产品不使用或使用精馏乙醇和（或）含酒精食品、处理水或总矿化度不超过1 g/L
的矿泉水生产，含有酒类产品据以生产的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）中规定使用的配料，包括含糖产品、酸、二氧化碳、浸提液、水果（果实、浆果）和谷物原料提取物、果汁、植物原料、乳制品、蜂蜜及其他蜂产品（包括巢蜜、蜂胶、蜂盖蜡、蜂王浆）、盐、其他烈性酒、食品添加剂，且不属于葡萄酒类产品和啤酒类产品；

“烈性酒”——
使用精馏乙醇和（或）含酒精食品和（或）其他酒类产品生产的酒类产品；

“含酒精食品”——乙醇体积分数超过0.5%
的酒类产品，系用于生产酒类产品的含酒精半成品，包括水果发酵原酒、水果发酵加酒原酒、葡萄醪、加酒果醪、加酒醪汁、加酒果汁、酒精浸提液、酒精果浸液、芳香酒精、水醇提取物、浓缩食品基料、食品用香精及其他半成品；

“乙醇”——酒精度不低于88%
的酒类产品，系乙醇水溶液，含有伴生挥发性杂质。该产品通过对含糖和含淀粉原料（水果原料除外）进行酒精发酵，随后对发酵醪进行蒸馏和（或）醪液精馏，或对粗乙醇进行精馏生产；也可由以食品原料制成的酒头，以及在乙醇、伏特加、配制酒生产过程中形成的加工产品获得。乙醇分为粗乙醇和精馏乙醇。生产乙醇使用附件2所列清单中的食品原料；

以食品原料生产的乙醇类别：

“精馏乙醇”——酒精度不低于96%
的乙醇，含有伴生挥发性杂质。该产品通过对含糖和含淀粉原料进行酒精发酵，随后对发酵醪进行醪液精馏或对粗乙醇进行精馏生产；也可对以食品原料制成的酒头，以及在以食品原料生产乙醇、伏特加、配制酒过程中形成的加工产品进行精馏生产；

“粗乙醇”——酒精度低于96%
的乙醇，由成熟发酵醪蒸馏制成，用于生产精馏乙醇，含有伴生挥发性杂质；

烈性酒类别：

“伏特加”——酒精度为37.5%至56%
的烈性酒，以精馏乙醇和处理水为基础生产。水醇溶液（调配液）经吸附剂处理，随后过滤以彻底净化。该产品系无色水醇溶液，具有伏特加固有的柔和口味和特征性伏特加香气；

“受原产地名称保护的伏特加”——系酒精度为37.5%至56%
、具有伏特加固有柔和口味的无色水醇溶液。该产品由谷物原料精馏乙醇与专门制备的处理水混合，随后对该水醇溶液进行活性炭处理，经或不经脱脂奶粉处理，再通过规定粒度组成的石英砂过滤以彻底净化而获得。允许使用由辛香芳香原料、水果原料及其他种类植物和食品原料制得的芳香酒精和酒精浸提液、植物原料提取物、精油、天然风味物质、食品添加剂、复合食品添加剂及其他食品配料；

“特制伏特加”——酒精度为37.5%至45%
的伏特加，通过加入食品配料和（或）添加芳香酒精、其他芳香成分，具有突出的特殊香气和柔和口味。该产品由谷物原料精馏乙醇与专门制备的处理水混合，随后对该水醇溶液进行活性炭处理，再通过规定粒度组成的石英砂过滤以彻底净化制成；

“配制酒”——酒精度为7%至60%、含糖量不超过600 g/L
的烈性酒，系精馏乙醇、处理水、各种加酒果汁、酒精果浸液、酒精浸提液和芳香酒精的混合物。其中，加酒果汁、酒精果浸液、酒精浸提液和芳香酒精通过加工水果（果实浆果）和芳香植物原料获得。生产时添加糖浆、精油、葡萄酒、白兰地、柠檬酸及其他食品成分（包括二氧化碳），经调配，随后经陈酿或不经陈酿，并对调配基酒进行过滤制成。允许配制酒瓶中含有配方规定的植物、果实和浆果的单独部分。

在生产伏特加、受原产地名称保护的伏特加、特制伏特加和配制酒时，禁止使用由乙醇酒头制得的精馏乙醇以及配制酒生产废料；

“开胃酒”——酒精度为12%至35%、含糖量不低于50 g/L且不超过180 g/L
的配制酒，使用赋予轻微苦味的食品配料制成；

“鸡尾酒”——酒精度为20%至40%、含糖量不超过240 g/L
的配制酒，添加食品配料制成；

“香脂酒”——酒精度不低于20%、总浸出物（干物质）含量不低于50 g/dm^3
、呈棕色至深棕色并具有辛香香气的配制酒，由食品配料和半成品制成，其成分中可

含有药用植物、焦糖色；

“金酒”——酒精度不低于37.5%、以杜松风味为主的烈性酒，通过使用杜松子（Juniperus communis L.
）的风味物质及其他天然风味物质对水醇溶液进行增香获得，且杜松的香气和口味须保持主导地位；

“蒸馏金酒”——酒精度不低于37.5%
、以杜松风味和香气为主的烈性酒。其制法为：将酒精度不低于96.2%
的乙醇与处理水混合，加入杜松果，添加或不添加其他植物原料和（或）天然风味物质，经一次或多次蒸馏制得；添加或不添加精馏乙醇；随后（必要时）用处理水稀释；添加或不添加着色剂、甜味剂及其他食品添加剂；

“干金酒”——含糖量不超过0.1 g/L
的蒸馏金酒。其香气仅通过以传统方式对乙醇进行再蒸馏获得，再蒸馏时须存在全部所用天然植物材料（原料）；也可由酒精度不低于70%
的金酒蒸馏原酒获得。不添加着色剂；

“利口酒”——酒精度不低于15%
的配制酒，以精馏乙醇或烈性酒为原料，添加含糖产品、农产品或食品（包括乳及乳制品、葡萄酒、风味物质）制成。含糖量要求：以樱桃蒸馏原酒制成的樱桃利口酒不低于70 g/L；以龙胆或类似植物为唯一芳香原料的利口酒不低于80 g/L
；其他利口酒不低于100 g/L
。以下利口酒不使用风味物质：以黑醋栗、樱桃、覆盆子、黑莓、黑果越橘、柑橘类、桑葚、北极悬钩子、云莓、笃斯越橘、红豆越橘、沙棘、菠萝制成的水果利口酒，以及以薄荷、龙胆、茴芹、高山蒿、绒毛花、药草制成的植物利口酒；

“高度利口酒”——酒精度不低于35%、含糖量不低于250 g/L的利口酒；

“甜点利口酒”——酒精度低于35%、含糖量不低于100 g/L的利口酒；

“乳化利口酒”——酒精度不低于15%、含糖量不低于150 g/L的利口酒，不透明，无外来杂质，添加或不添加食品（包括牛奶、奶油、鸡蛋）及食品配料制成；

“蛋利口酒”——酒精度不低于15%、含糖量不低于150 g/L的利口酒，以蒸馏原酒和（或）烈性酒为原料制成，其成分包括蛋黄（成品中不低于140 g/L）、蛋清、糖或蜂蜜，仅可添加天然风味物质；

“克雷姆酒”——酒精度不低于15%、含糖量不低于250 g/L的利口酒，以水果（果品浆果）原料添加食品配料（乳制品除外）制成；

“潘趣酒”——酒精度为15%至20%、含糖量不低于300 g/L且不超过400 g/L的配制酒，以精馏乙醇为原料，添加加酒果汁、以水果（果品浆果）原料制成的酒精果浸液、芳香油料原料的酒精浸提液及食品配料制成；

“朗姆潘趣酒” ——以朗姆酒为原料，添加加酒果汁、以水果（果品浆果）原料制成的酒精果浸液、芳香油料原料浸提液及风味物质制成的配制酒；

“果味甜浸酒”——酒精度为18%至20%、含糖量不低于250 g/L且不超过400 g/L的配制酒，以加酒果汁、酒精果浸液添加食品配料制成；

“浸制酒”——酒精度为16%至60%、含糖量不超过300 g/L的配制酒，使用食品配料制成；

“苦味浸制酒”——酒精度为25%至60%、总浸出物含量不超过30 g/L的浸制酒，使用赋予苦味的食品配料制成；

“半甜浸制酒”——酒精度为20%至40%、含糖量不低于40 g/L且不超过100 g/L的浸制酒；

“甜浸制酒”——酒精度为16%至29%、含糖量不低于80 g/L且不超过300 g/L的浸制酒；

“甜点酒”——酒精度为12%至16%、含糖量不低于140 g/L且不超过300 g/L的配制酒，以半成品添加食品配料制成；

“威士忌”——酒精度不低于40%、具有特有香气和口味的烈性酒。其制法为：将谷物籽粒和（或）以其制成的麦芽的发酵醪汁经一次或多次蒸馏，所得酒精度不超过94.8%的蒸馏原酒在容量不超过700 L的木桶中陈酿不少于3年，再与处理水调配；添加或不添加焦糖色；

“朗姆酒”——酒精度不低于37.5%、具有特有香气和口味的烈性酒，由朗姆蒸馏原酒经处理水稀释制成，不经陈酿或在橡木容器中陈酿，添加或不添加焦糖色；

“谷物原料烈性酒”——酒精度为35%至60%的烈性酒，以未陈酿或已陈酿的谷物蒸馏原酒为原料制成，添加或不添加糖及其他含糖产品、天然风味物质、焦糖色、处理水；

低度酒精饮料类别：

“低度加酒精饮料”——使用饮用水或矿泉水、精馏乙醇和（或）蒸馏原酒制成的低度酒精饮料，添加或不添加该酒类产品生产所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）所规定的配料，包括含糖物质和风味物质；

“低度发酵酒精饮料”——酒精度不超过6%的低度酒精饮料，通过醪汁的酒精发酵，或通过完整或破碎的浆果、水果、蜂蜜及其醪汁的完全或不完全酒精发酵制成。生产中不添加乙醇，也不使用乙醇及添加乙醇制成的产品。添加或不添加二氧化碳，或通过醪汁发酵充入二氧化碳；

“蜂蜜发酵酒”——酒精度为1.5%至6%的低度发酵酒精饮料，由含蜂蜜不低于8%的醪汁经酒精发酵制成。使用或不使用蜂蜜增甜，使用或不使用其他蜂产品（包括巢蜜、蜂胶、蜜盖蜡、蜂王浆等）及植物原料，添加或不添加天然含糖物质，不充入二氧化碳或通过蜂蜜醪汁发酵充入二氧化碳；

“梨酒”——酒精度不超过6%的低度发酵酒精饮料，以发酵梨醪汁和（或）发酵复原梨汁制成，添加或不添加含糖产品，不充入或充入二氧化碳，或通过梨醪汁发酵充入二氧化碳，使20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力不低于100 kPa；

“苹果酒”——酒精度不超过6%的低度发酵酒精饮料，以发酵苹果醪汁和（或）发酵复原苹果汁制成，添加或不添加含糖产品，不充入或充入二氧化碳，或通过苹果醪汁发酵充入二氧化碳，使20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力不低于100 kPa；

“加香苹果酒”——添加天然风味物质制成的苹果酒；

“水果西打酒”——酒精度不超过6%的低度发酵酒精饮料，以发酵果醪和（或）发酵复原果汁制成，添加或不添加含糖产品，不充入或充入二氧化碳，或通过果醪发酵充入二氧化碳，使20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力不低于100 kPa；

“加香水果西打酒”——添加天然风味物质制成的水果西打酒；

葡萄酒类产品类别：

“葡萄酒”——乙醇体积分数为8.5%（受保护地理标志葡萄酒或受保护原产地名称葡萄酒除外）至18%（佐餐葡萄酒除外）的葡萄酒类产品，由新鲜葡萄浆果、葡萄醪经完全或不完全发酵制成，不添加精馏乙醇，并且不添加浓缩葡萄醪和（或）精馏浓缩葡萄醪（佐餐葡萄酒除外）。受保护地理标志葡萄酒或受保护原产地名称葡萄酒的乙醇体积分数可不低

于成品体积的4.5%。佐餐葡萄酒的乙醇体积分数不得超过成品体积的17%
。增度或增甜仅允许在生产佐餐葡萄酒时进行。增度或增甜时，浓缩葡萄醪和（或）精馏浓缩葡萄醪的添加量应使成品中乙醇体积分数的增加不超过4%
。生产佐餐葡萄酒时，增度通过向未完全发酵的葡萄醪或尚未完成发酵的葡萄酒中添加浓缩葡萄醪和（或）精馏浓缩葡萄醪进行；增甜可在装瓶前工艺过程的任何阶段进行；

“受保护地理标志葡萄酒”——
以下列葡萄制成的葡萄酒：特定品种的葡萄；或该产品生产所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）所规定的Vitis vinifera种葡萄品种混合物；或由Vitis vinifera种葡萄品种与Vitis
属其他种葡萄品种杂交而来的葡萄品种。生产所用葡萄总量中不低于85%
须在葡萄酒名称中标明的特定地理对象范围内种植、加工和装瓶。该葡萄酒具有典型感官特性，这些特性取决于该地理对象的土壤气候特点及所采用的农业技术和工艺方法（对于在成员国境内生产的葡萄酒，上述方法由成员国授权机关确定），上述方法由该酒类产品生产所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）规定；

“受保护原产地名称葡萄酒”——
指以特定品种的葡萄，或以生产该酒类产品所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）所规定的葡萄品种混合物酿制的葡萄酒，所用葡萄属 Vitis vinifera 种，
其种植、加工和装瓶均在葡萄酒名称中所标示的特定地理区域范围内进行；该葡萄酒具有由该地理区域特有的自然条件和（或）人为因素以及所采用的农业技术和工艺方法所决定的特性，上述农业技术和工艺方法由生产该酒类产品所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）规定（对于在成员国境内生产的葡萄酒，由成员国授权机关确定）；

“加香葡萄酒”——指乙醇体积分数为14.5%至22%
的葡萄酒类产品，以葡萄酒和（或）利口葡萄酒为原料，添加精馏葡萄酒蒸馏原酒、

葡萄酒蒸馏原酒或精馏乙醇，以及含糖物质和天然风味物质制成；

"陈酿葡萄酒" – 灌装前须在容器（橡木容器除外）中陈酿不少于12
个月或在橡木容器中陈酿不少于6个月的葡萄酒；灌装前须在容器中陈酿不少于18
个月的利口葡萄酒或果酒；采用罐式发酵法生产、二次发酵结束后在罐中带酵母陈酿不少于6
个月的起泡葡萄酒或优质起泡葡萄酒；采用传统法（瓶内二次发酵法）生产、在瓶中陈酿不少于9个月的起泡葡萄酒或优质起泡葡萄酒；

"珍藏葡萄酒" – 法定陈酿期结束后，由制造商在瓶中再陈酿不少于3年的陈酿葡萄酒；

"利口葡萄酒" – 乙醇体积分数为15%至22%
的葡萄酒类产品，由完整或破碎的葡萄浆果或葡萄醪经完全或不完全发酵，并添加葡萄酒蒸馏原酒和（或）精馏葡萄酒蒸馏原酒制成，可不添加或
添加浓缩葡萄醪、精馏浓缩葡萄醪。由新鲜葡萄或葡萄醪经酒精发酵所产生的乙醇体积分数应不低于
4%；

"起泡葡萄酒" – 乙醇体积分数为8.5%至13.5%、20 °C时瓶内二氧化碳压力不低于300 kPa
的葡萄酒类产品，其二氧化碳来自葡萄醪的完全或不完全酒精发酵，或散装原酒在密闭承压容器中的二次发酵，可不添加或添加补液。起泡葡萄酒采用传统法（瓶内二次发酵法）在瓶中生产，或采用罐式发酵法在单个大型容器或大型罐组系统中生产。具有受保护原产地名称的起泡葡萄酒，其乙醇体积分数可不低于6%；

"优质起泡葡萄酒" – 乙醇体积分数为10.5%至13%、20 ^{o}C
时瓶内二氧化碳压力不低于350 kPa
的起泡葡萄酒，其二氧化碳来自散装原酒的二次发酵，该散装原酒以Vitis vinifera种的特定葡萄品种或特定葡萄品种的混合制成；

"低起泡葡萄酒" – 乙醇体积分数为9%至12.5%、20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力为100至250 kPa
的葡萄酒类产品，其二氧化碳来自葡萄醪的完全或不完全发酵，或散装原酒的二次发酵；

"珍藏起泡葡萄酒" –
采用传统法（瓶内二次发酵法）（散装原酒在瓶中进行二次发酵）生产、二次发酵结束后陈酿不少于3年的优质起泡葡萄酒；

"香槟型起泡葡萄酒" – 在成员国境内生产的起泡葡萄酒，乙醇体积分数为10.5%至13%，20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力不低于350 kPa
，其二氧化碳来自散装原酒在密闭容器中的二次发酵，该散装原酒采用特殊工艺，以成员国授权机关规定清单内的葡萄品种制成；

"加气葡萄酒" – 乙醇体积分数为8.5%至12.5%、20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力不低于300 kPa
的葡萄酒或佐餐葡萄酒，通过向散装葡萄酒人工充入二氧化碳制成，可不添加或添加含糖产品（浓缩葡萄醪、精馏浓缩葡萄醪、糖）；

"低起泡加气葡萄酒" – 乙醇体积分数为8.5%至12.5%、20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力为100至250 kPa
的葡萄酒或佐餐葡萄酒，通过人工充入二氧化碳制成，可不添加或添加含糖产品（浓缩葡萄醪、精馏浓缩葡萄醪、糖）；

"新葡萄酒" – 在酒精发酵过程结束后90日内销售的葡萄酒和佐餐葡萄酒；

"膜下葡萄酒" –
葡萄酒、佐餐葡萄酒、利口葡萄酒、果酒，其生产工艺规定在醪汁完全发酵后与空气或氧气接触进行陈化，并由特种酵母在酒液表面形成酒膜。如添加葡萄酒蒸馏原酒或水果蒸馏原酒、浓缩葡萄醪、精馏浓缩葡萄醪，乙醇体积分数不低于15%；

"品种葡萄酒" –
以单一品种葡萄制成的葡萄酒，或添加同一植物学种其他品种葡萄（但不超过加工葡萄总量的15%）制成的葡萄酒；

"静止葡萄酒" –
未充入二氧化碳制成的葡萄酒、佐餐葡萄酒、利口葡萄酒、果酒。静止葡萄酒中二氧化碳浓度不超过与大气压平衡时的浓度；

"果酒" – 乙醇体积分数为6%至22%
的葡萄酒类产品，其生产方式为：由一种或多种破碎新鲜水果或果醪经完全或不完全发酵制成，并通过添加含糖产品，将部分发酵果醪以及处于发酵状态的新酒中的天然乙醇体积分数提高不超过5%
（以在白俄罗斯共和国境内收购、在白俄罗斯共和国境内生产的水果原料制成的果酒，不超过8%
）；或由散装佐餐果酒（原酒）或发酵加酒果醪（发酵加酒果汁）制成，通过添加加酒果醪（加酒果汁）、含糖产品，并添加水果蒸馏原酒或精馏乙醇，将天然乙醇体积分数提高不超过5%。由新鲜水果或果醪经酒精发酵所产生的乙醇体积分数应不低于2%；

"佐餐果酒" – 乙醇体积分数为6%至15%
的果酒，由破碎水果（一种或多种）或果醪经完全或不完全发酵制成，可不增甜或增甜；

"加强果酒" – 乙醇体积分数为15%至22%
的果酒，由新鲜果醪或破碎新鲜水果（一种或多种）经酒精发酵制成，或由散装佐餐果酒（原酒）或发酵加酒果醪（发酵加酒果酒原酒、加酒果汁）、含糖产品制成，并添加水果蒸馏原酒和（或）加酒果醪（加酒果汁），或以食品原料制成的精馏乙醇，或精馏水果蒸馏原酒；

"加香加强果酒" –
添加天然风味物质或风味制剂制成的加强果酒，可不添加或添加含糖物质；

"特殊工艺加强果酒" –
采用赋予葡萄酒特有感官特性的工艺手段制成的加强果酒，该工艺手段由酒类产品生产所
依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）规定；

"起泡果酒" – 乙醇体积分数为6%至12.5%、20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力不低于300 kPa
的果酒，其二氧化碳来自果醪的酒精发酵，或添加含糖产品后散装佐餐果酒（原酒）的二次发酵；

"低起泡果酒" – 20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力为100至250 kPa的起泡果酒；

"加气果酒" – 乙醇体积分数为6%至12.5%、20 ^{o}C时瓶内二氧化碳压力不低于 250 kPa的佐餐果酒，通过人工充入二氧化碳制成；

"低起泡加气果酒" – 20 °C时瓶内二氧化碳压力为100至250 kPa的加气果酒；

"白兰地" – 乙醇体积分数不低于36%
的葡萄酒类产品，以白兰地原酒制成，可不添加或添加精馏葡萄酒蒸馏原酒，其添加量不超过最终产品中无水乙醇量的50%；蒸馏原酒须在橡木桶或大橡木桶中陈酿至少1年，如橡木桶或大橡木桶容量小于1 000
升，则至少陈酿半年。白兰地不含食品用香精，仅允许添加焦糖色以改善色泽；

"三年白兰地" – 乙醇体积分数不低于40%的葡萄酒类产品，以与橡木接触陈酿不少于3年的白兰地原酒制成；

"四年白兰地" – 乙醇体积分数不低于40%的葡萄酒类产品，以与橡木接触陈酿不少于4年的白兰地原酒制成；

"五年白兰地" – 乙醇体积分数不低于40%的葡萄酒类产品，以与橡木接触陈酿不少于5年的白兰地原酒制成；

"优质白兰地" – 乙醇体积分数为40%至42%的白兰地，以在橡木容器中陈酿不少于6年的白兰地原酒制成；

"优质陈年白兰地" – 乙醇体积分数为40%至45%
的白兰地，以在橡木容器中陈酿不少于8年的白兰地原酒制成；

"优质老白兰地" – 乙醇体积分数为40%至57%的白兰地，以在橡木容器中陈酿不少于10年的白兰地原酒制成；

"优质特老白兰地" – 乙醇体积分数为40%至57%
的白兰地，以在橡木容器中陈酿不少于20年的白兰地原酒制成；

"优质珍藏白兰地" – 乙醇体积分数为40%至45%的白兰地，以陈酿不少于6
年的白兰地原酒制成，并由制造商在橡木容器中再陈酿不少于3
年（不计调配后静置期）；

“受保护地理标志的优质白兰地”——在特定地理区域范围内生产的白兰地，其原料为陈酿白兰地原酒（科涅克蒸馏液），该原酒通过对散装干型原酒进行分馏蒸馏获得，而该散装原酒以
Vitis vinifera 种的规定葡萄品种制成，其中不少于85%
的葡萄在白兰地名称所标明的特定地理区域范围内种植和加工；该白兰地具有独特的感官特性，这些特性主要取决于该地理区域的土壤气候特点，以及生产该酒类产品所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）中规定的农业技术和工艺方法；

“水果白兰地”——乙醇体积分数不低于37.5%
的葡萄酒类产品，通过蒸馏散装干型佐餐果酒制成，或通过蒸馏添加同种水果蒸馏原酒的散装干型佐餐果酒制成，或以水果蒸馏原酒制成；上述原料在橡木容器中和（或

）与橡木接触陈酿至少半年，随后添加糖和焦糖色；

“收藏级水果白兰地”——乙醇体积分数不低于37.5%
的水果白兰地，以与橡木接触陈酿不少于6
年的水果蒸馏原酒制成，并在橡木容器中额外陈酿不少于3年（不含调配后静置期）；

“葡萄伏特加（以葡萄酒蒸馏原酒或葡萄源蒸馏原酒制成的烈性饮料）”——
酒精度不低于37.5%
的葡萄酒类产品，以一种或多种组分（包括葡萄酒蒸馏原酒、葡萄源蒸馏原酒、精馏葡萄酒蒸馏原酒、精馏葡萄源蒸馏原酒及含糖产品）制成，具有所用原料的香气和口味；

“水果伏特加”——酒精度不低于37.5%
的葡萄酒类产品，以精馏水果蒸馏原酒为原料，单独或组合添加水果蒸馏原酒、含糖产品制成，具有所用原料的香气和口味；

“陈酿苹果蒸馏原酒（卡尔瓦多斯蒸馏原酒）烈性饮料（卡尔瓦多斯）”——
在成员国境内生产、乙醇体积分数为38%至40%
的葡萄酒类产品，以与橡木接触陈酿不少于6
个月的陈酿苹果蒸馏原酒（卡尔瓦多斯蒸馏原酒）制成；

“白兰地原酒（科涅克蒸馏液）烈性饮料（科涅克）”——乙醇体积分数不低于40%
的葡萄酒类产品，以与橡木接触陈酿不少于3
年的科涅克蒸馏液制成；该蒸馏液通过对散装佐餐原酒进行分馏蒸馏（蒸馏）获得，该散装佐餐原酒以生产该酒类产品所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）中规定的葡萄品种制成；

“受保护地理标志的白兰地原酒（科涅克蒸馏液）烈性饮料（国家科涅克）”——
生产限于特定地理区域、乙醇体积分数不低于40%
的葡萄酒类产品，以陈酿白兰地原酒（陈酿科涅克蒸馏液）制成；该原酒通过对散装

干型原酒进行分馏蒸馏（蒸馏）获得，该散装原酒以在特定地理区域范围内种植和加工的 Vitis vinifera
种规定葡萄品种制成；该产品具有独特的感官特性，这些特性主要取决于该地理区域的土壤气候特点以及所采用的农业技术和工艺方法。对于亚美尼亚共和国，在生产受保护地理标志的白兰地原酒（科涅克蒸馏液）烈性饮料（国家科涅克）时，允许使用以下葡萄品种：Voskehat、Mskhali、Chilar、Garan Dmak、Kangun、Kakhet、Lalvari、Azateni、Megrabuyr、Rkatsiteli、Banants、Masis、Vani、Khindogny（Khndogni）、Tozot、Seveni 和 Sev Areni（Areni Noir），其用量不低于所用葡萄总质量的95%；

“葡萄酒鸡尾酒”——乙醇体积分数为2.5%至8.5%
的葡萄酒类产品，含散装原酒不少于50%
；制作时添加或不添加以食品原料制成的精馏乙醇，和（或）加醇葡萄醪（米斯特尔），和（或）精馏葡萄酒蒸馏原酒，和（或）含糖产品，和（或）食品用香精、色素，和（或）水；充入或不充入二氧化碳，20 ºC时瓶内二氧化碳压力为100至250 kPa；

“葡萄酒饮料”——乙醇体积分数为7%至22%
的葡萄酒类产品，充入或不充入二氧化碳，含葡萄酒和（或）葡萄醪不少于50%
；制作时添加或不添加以食品原料制成的精馏乙醇、葡萄酒蒸馏原酒、精馏葡萄酒蒸馏原酒、加醇葡萄醪（米斯特尔）、含糖产品、天然风味物质、食用色素；

“加香葡萄酒饮料”——乙醇体积分数为7%至22%
的葡萄酒饮料，以散装佐餐原酒为原料，添加葡萄酒蒸馏原酒、以食品原料制成的精馏乙醇或精馏葡萄源蒸馏原酒、精馏葡萄酒蒸馏原酒、含糖产品、天然风味物质制成；

“加气葡萄酒饮料”——乙醇体积分数为8.5%至12.5%
的葡萄酒饮料，由散装葡萄酒充入二氧化碳制成，20 ºC时瓶内二氧化碳压力不低于300 kPa；

“低起泡加气葡萄酒饮料”——乙醇体积分数为8.5%至12.5%、20 °C
时瓶内二氧化碳压力为100至250 kPa的加气葡萄酒饮料；

“水果葡萄酒饮料”——乙醇体积分数为9%至22%
的葡萄酒类产品，充入或不充入二氧化碳，含散装水果原酒，和（或）发酵加酒果醪（发酵加酒水果原酒），和（或）复原发酵加酒果醪（发酵加酒水果原酒）不少于30%
；制作时添加或不添加加酒果醪（果汁）、精馏乙醇、水果蒸馏原酒、精馏水果蒸馏原酒、含糖产品、色素、天然风味物质；

“加香水果葡萄酒饮料”——乙醇体积分数不低于15%
的水果葡萄酒饮料，添加天然风味物质制成；

“加气水果葡萄酒饮料”——乙醇体积分数为9%至12.5%
的水果葡萄酒饮料，以散装佐餐果酒充入二氧化碳制成，20 ºC
时瓶内二氧化碳压力不低于300 kPa；

“味美思”——一种加香葡萄酒，其独特感官特性主要通过使用苦艾（Artemisia）所含物质获得，这些物质通过浸提和（或）浸渍提取。增甜仅可使用焦糖化糖、白糖、砂糖、精制砂糖、葡萄醪、浓缩葡萄醪；

“葡萄酒浸水果（果酒浸水果）”——乙醇体积分数为15%至22%
的葡萄酒类产品，含有以葡萄酒（果酒）浸泡的水果，水果质量分数为20%至60%；

“葡萄烈性饮料”——乙醇体积分数为22%至55%
的葡萄酒类产品，以葡萄源蒸馏原酒，和（或）精馏葡萄源蒸馏原酒，和（或）葡萄酒蒸馏原酒制成，添加或不添加含糖产品、天然风味物质；

“葡萄酒烈性饮料（以科涅克蒸馏液制成）”–乙醇体积分数为35%至45%
的葡萄酒类产品，将与橡木接触陈酿不少于3

年的葡萄酒蒸馏原酒（科涅克蒸馏液）与精馏乙醇进行调配，添加糖、柠檬酸、橡木提取物，成品随后陈酿（静置）不少于1
个月制成。葡萄酒蒸馏原酒（科涅克蒸馏液）在成品调配基酒总量中的比例应不低于35%；

“水果烈性饮料”——酒精度为22%至55%
的葡萄酒类产品，以水果蒸馏原酒制成，添加或不添加含糖产品，具有所用原料的香气和口味；

蒸馏原酒类别：

“葡萄源蒸馏原酒”——乙醇体积分数为52%至86%
的蒸馏原酒，通过单独或组合蒸馏发酵葡萄渣、酵母沉淀物、酒脚、葡萄干制成；

“精馏葡萄源蒸馏原酒”——乙醇体积分数为86%至96%
的蒸馏原酒，通过对发酵葡萄渣、酵母沉淀物、酒脚、葡萄源蒸馏原酒进行蒸馏和（或）精馏制成；

“葡萄酒蒸馏原酒”——乙醇体积分数为52%至86 %
的蒸馏原酒，通过蒸馏散装干型原酒并添加葡萄酒蒸馏原酒或精馏葡萄酒蒸馏原酒制成，具有所用原料的香气和口味；

“白兰地原酒（科涅克蒸馏液）”——乙醇体积分数为55%至72.4%
的葡萄酒蒸馏原酒，通过对散装干型原酒或乙醇体积分数不低于7.5%
的完全发酵（干型）葡萄醪进行分馏蒸馏制成；上述原料以生产该酒类产品所依据的文件（标准、企业标准、技术条件或其他文件）规定的 Vitis vinifera
种葡萄品种制成；该原酒与橡木持续接触，或在容量大于1 000 dm^3
的橡木容器中存放不少于1年，或在容量小于1 000 dm^3
的橡木桶中存放不少于半年，或未与橡木接触。对于亚美尼亚共和国，在生产受保护地理标志的白兰地原酒（科涅克蒸馏液）烈性饮料（国家科涅克）时，允许使用以下

葡萄品种：Voskehat、Mskhali、Chilar、Garan Dmak、Kangun、Kakhet、Lalvari、Azateni、Megrabuyr、Rkatsiteli、Banants、Masis、Vani、Khindogny（Khndogni）、Tozot、Seveni 和 Sev Areni（Areni Noir），其用量不低于所用葡萄总质量的95%；

"陈酿白兰地原酒"——乙醇体积分数为 55% 至 72.4%
的白兰地原酒，由新白兰地原酒在整个陈酿期间持续与橡木接触陈酿而制得；

"新白兰地原酒"——乙醇体积分数为 62% 至 72.4%
的白兰地原酒，未经与橡木接触陈酿；

"精馏葡萄酒蒸馏原酒"——乙醇体积分数大于 86%
的蒸馏原酒，通过对散装干型原酒、或完全发酵至干型的葡萄醪（乙醇体积分数不低于 7.5%）、或葡萄酒蒸馏原酒进行蒸馏和（或）精馏制得；

"威士忌蒸馏原酒"——
通过对谷类作物籽粒和（或）以其制成的麦芽所制的发酵醪汁进行一次或多次蒸馏，再将乙醇体积分数不超过 94.8% 的蒸馏原酒
在容量不超过 700 L 的橡木容器中陈酿不少于 3 年而制得的蒸馏原酒；

“谷物蒸馏原酒”——
将谷类作物籽粒和（或）由其制成的麦芽经发酵的醪汁进行一次或多次蒸馏，至酒精度不超过94.8%，并保留所用原料香气和口味而获得的蒸馏原酒；

“蜂蜜蒸馏原酒”——乙醇体积分数为52%至86%
的蒸馏原酒，通过蒸馏发酵蜂蜜醪汁、散装佐餐蜂蜜酒饮料或加强蜂蜜酒饮料制成；

“朗姆蒸馏原酒”——乙醇体积分数不超过96%
的蒸馏原酒，通过蒸馏以甘蔗加工产品为原料的发酵醪汁制成；

“水果蒸馏原酒”——乙醇体积分数为52%至86%
的蒸馏原酒，通过蒸馏散装干型佐餐果酒（原酒）、发酵果渣、酵母沉淀、酒脚制成。水果蒸馏原酒的名称中可包含其所用水果的种类名称（例如，李子蒸馏原酒）；

“精馏水果蒸馏原酒”——乙醇体积分数超过86%
的蒸馏原酒，通过对以下原料单独或组合进行蒸馏或精馏制成：发酵果浆、以鲜果制成的发酵果醪（散装干型佐餐果酒（原酒））、发酵果渣、酵母沉淀、酒脚、水果蒸馏原酒；

“陈酿苹果蒸馏原酒（卡尔瓦多斯蒸馏原酒）”——乙醇体积分数为55%至70%
的苹果蒸馏原酒，通过将新苹果蒸馏原酒在整个陈酿期内与橡木持续接触陈酿而获得；

“苹果白兰地用新苹果蒸馏原酒”——乙醇体积分数为62%至70%
的水果蒸馏原酒，通过蒸馏散装干型佐餐苹果果酒（原酒）制成，未经与橡木接触陈酿；

啤酒类产品类别：

“啤酒”——
含有麦汁发酵过程中生成的乙醇的酒类产品，以啤酒麦芽、特种啤酒麦芽、酒花和（或）酒花加工所得产品（酒花制品）、处理水为原料，使用啤酒酵母制成，不添加乙醇、食品用香精和食品添加剂，附件4表8
所列者除外。允许以谷物和（或）其加工产品（谷物制品）部分替代啤酒麦芽，条件是其总质量不超过被替代麦芽质量的50%
，且含糖产品的质量不超过麦芽、谷物和谷物制品质量的5%；

“小麦啤酒”——
以小麦啤酒麦芽和（或）特种小麦麦芽制成的啤酒，小麦麦芽含量不低于原料与啤酒大麦麦芽总质量的50%

。允许以谷物和（或）其加工产品（谷物制品）部分替代啤酒大麦麦芽，条件是其总质量不超过被替代啤酒大麦麦芽质量的20%
，且含糖产品的质量不超过啤酒大麦麦芽、谷物和谷物制品质量的10%；

“特种啤酒”——
以麦芽和（或）谷物制品、啤酒花和（或）酒花制品为原料的麦汁经发酵获得，或以啤酒为基础（不经改变啤酒感官指标和理化指标的加工）获得的啤酒，使用含糖产品和（或）果蔬浆果及植物原料和（或）其加工产品和（或）风味添加剂。特种啤酒的制备不得添加乙醇。特种啤酒中的啤酒含量应不低于80% vol；

“以啤酒为基础制成的饮料（啤酒饮料）”——
啤酒类产品，麦汁发酵过程中生成的乙醇体积分数不超过7%
，以啤酒（不低于成品体积的40%
）和（或）以啤酒麦芽制成的麦汁（不低于原料质量的40%
）、处理水为原料制成，添加或不添加谷物制品、含糖产品、酒花和（或）酒花制品、水果（果蔬浆果）及其他植物原料、其加工产品、食品用香精，以及根据经欧亚经济委员会理事会2012年7月20日第58
号决议通过的海关联盟技术法规《食品添加剂、食品用香精和食品加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012）（以下简称“
海关联盟技术法规《食品添加剂、食品用香精和食品加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012）”）允许用于啤酒的食品添加剂，不添加乙醇；

蜂蜜酒类产品类别：

“蜂蜜酒精饮料”——乙醇体积分数为8.5%至22%
的蜂蜜酒类产品，通过蜂蜜醪汁完全或不完全酒精发酵制成，不添加或添加精馏乙醇、蜂蜜蒸馏原酒、水果蒸馏原酒、蜂蜜、浓缩果汁、用于调色的焦糖化糖，充或不充二氧化碳，具有以蜂蜜为主的香气和口味。允许使用不超过30%
的新鲜果醪、加酒果汁；

“加气蜂蜜酒精饮料”——乙醇体积分数为8.5%至12.5%的蜂蜜酒类产品，在20 ^{o}C温度下瓶内二氧化碳压力不低于300 kPa
，通过对佐餐蜂蜜酒饮料人工充入二氧化碳制成；

“加强蜂蜜酒精饮料”——乙醇体积分数为17%至22%
的蜂蜜酒类产品，通过蜂蜜醪汁完全或不完全发酵制成，不添加或添加蜂蜜；或以发酵蜂蜜醪汁为原料制成，不添加或添加浓缩果汁；并添加精馏乙醇、水果蒸馏原酒、蜂蜜蒸馏原酒。允许使用不超过30%
的新鲜果醪和（或）加酒果汁或发酵加酒果汁和（或）复原果汁；

“甜点型蜂蜜酒精饮料”——乙醇体积分数为15%至17%
的蜂蜜酒类产品，通过蜂蜜醪汁完全或不完全发酵制成，不添加或添加蜂蜜；或以发酵蜂蜜醪汁为原料制成，不添加或添加浓缩果汁；并添加精馏乙醇、水果蒸馏原酒、蜂蜜蒸馏原酒。允许使用不超过30%
的新鲜果醪和（或）加酒果汁和（或）发酵加酒果汁和（或）复原果汁；

“蜂蜜甘露酒精饮料”——酒精度不低于22%
的烈性酒，通过对发酵蜂蜜醪汁与蜂蜜蒸馏原酒和（或）精馏乙醇的混合物进行加香制成，发酵蜂蜜醪汁含量不低于成品体积的30%，添加天然风味物质和蜂蜜；

“佐餐蜂蜜酒精饮料”——乙醇体积分数为8.5%至15%
的蜂蜜酒类产品，通过蜂蜜醪汁完全或不完全酒精发酵制成，随后添加或不添加蜂蜜。允许在蜂蜜醪汁中添加不超过30%的新鲜果醪和（或）复原果汁；

“高度蜂蜜饮料”——酒精度为22%至55%
的蜂蜜酒类产品，通过蜂蜜醪汁发酵制成，蜂蜜醪汁不低于成品体积的30%
，添加蜂蜜蒸馏原酒、精馏乙醇，不添加或添加蜂蜜、天然风味物质，具有蜂蜜口味和以蜂蜜为主的香气；

“蜂蜜伏特加”——酒精度为35%至55%
的酒类产品，通过蒸馏发酵蜂蜜醪汁制成，随后添加或不添加蜂蜜和（或）用于增色的焦糖色，具有蜂蜜香气和口味；

含酒精食品类别：

“芳香酒精”——含酒精食品，系酒精度为60%至80%
的利口酒及伏特加生产半成品，含有风味物质，通过蒸馏植物原料的酒精浸提液、以水果（果实和浆果）原料制成的加酒果汁和酒精果浸液，以及精油、蜂蜜、蜂胶、含精油原料及其他风味原料的水-乙醇溶液制成；

“加酒果汁”——以果汁添加精馏乙醇制成的含酒精食品，用于生产配制酒的酒精度为25%，用于生产无酒精饮料的酒精度为16%，用于生产草莓加酒果汁的酒精度为20%；

“酒精果浸液”——酒精度不低于24%（蔓越莓果浸液不低于11%
）的含酒精食品，通过用酒精度为24%至60%的水-
乙醇溶液浸提新鲜或干燥水果中的可溶性物质制成；

“酒精浸提液”——
含酒精食品，系酒类产品生产半成品，以新鲜或干燥的香辛芳香和（或）非芳香植物原料为原料，用酒精度为40%至90%的水-乙醇溶液浸提可溶性物质制成；

“加醇葡萄醪（米斯特尔）”——乙醇体积分数为12%至25%
的含酒精食品，以葡萄醪为原料，添加精馏乙醇和（或）葡萄酒蒸馏原酒制成，含糖量不低于加醇葡萄醪（米斯特尔）体积的14%；

“发酵加酒果醪（发酵加酒水果原酒）”——乙醇体积分数为16%
的半成品，通过果醪或破碎水果进行酒精发酵至自然发酵乙醇体积分数不低于5%
，随后添加精馏乙醇、精馏水果蒸馏原酒、水果蒸馏原酒制成，用于生产各类酿酒产品，不得作为成品向消费者销售；

“加酒果醪”——乙醇体积分数为15%至25%
的半成品，以果醪为原料，添加精馏乙醇和（或）水果蒸馏原酒和（或）精馏水果蒸馏原酒制成；

“发酵水果原酒”——酒精度为5%至8.5%
的含酒精食品，通过以鲜果制成的果浆或果醪发酵制成，不添加或添加糖；

其他概念：

“加香”——
通过添加风味物质和制剂（包括天然风味物质和制剂），使酒类产品具有特定香气的工艺方法；

“勾兑”——
将理化特性和（或）感官特性存在差异的同一种类酒类产品进行混合，以制成成分均一的同种类酒类产品的工艺方法；

“醪液精馏”——
借助醪液精馏装置，由发酵醪制取精馏乙醇，并随后去除伴生挥发性杂质的过程；

“发酵混合液”——
用于以罐式发酵法生产起泡葡萄酒、香槟型起泡葡萄酒和低起泡葡萄酒时进行二次发酵的半成品。该半成品由经过处理和过滤的散装葡萄酒调配基酒制成，并添加再发酵糖浆和纯培养酵母扩培液；

“葡萄”——属于 Vitis vinifera 种，或由 Vitis vinifera 种葡萄品种与 Vitis
属其他种的品种杂交而来的葡萄藤浆果。葡萄在工艺成熟阶段或略经萎凋时用于生产葡萄酒类产品，并能够进行酒精发酵；

“处理水”– 矿物质和有机物含量符合本技术法规附件 2 表 6
规定水平的水，经过软化、去矿化、除臭、脱盐、除铁、饮用水过滤及其他方式处理

。允许同时采用多种水处理方式；

“特殊处理水”–
用于生产受原产地名称保护的酒类产品的处理水，并已按照工艺进行附加处理；该工艺已依据成员国知识产权领域立法按规定程序注册；

“陈酿”、“熟化”——
在工艺规程规定的期限内，将酒类产品在受控条件下贮存的工艺方法。在此期间发生理化、生化或微生物转化，使酒类产品获得新的特性和特征；

“酒类产品投放市场”——
为在商业活动中以无偿或有偿方式在成员国境内分销而供应或进口酒类产品（包括从制造商仓库发货或不经仓储直接发运）；

“地理标志”——
用以识别酒类产品源自某一成员国境内或该境内某一地区或地点，或源自世界其他地区的标志；该酒类产品的特定质量、声誉或其他特征主要与其地理来源相关联；

“酒头”——
酒精生产的副产品，在发酵醪的醪液精馏或粗乙醇的精馏过程中形成，含有较高浓度的挥发性有机杂质；

“啤酒酵母”——属于 Saccharomycetaceae 科以及 Saccharomyces carlsbergensis 和 Saccharomyces cerevisiae 属的酵母；

“酵母扩培液”——
纯培养酵母活性细胞的生物质，其数量足以使进入发酵的醪汁或果浆中的碳水化合物发酵；

“纯培养酵母”——
由单个细胞分离、并经选育专门用于生产特定种类酒类产品的酵母；

“成熟发酵醪”——用于
进一步蒸馏（馏制）或醪液精馏的多组分混合物。该混合物由酵母发酵淀粉质或含糖原料制成的醪汁而得，由水、乙醇、伴生挥发性杂质及酵母代谢产物组成；

“制造商”——
以自己名义从事产品生产或生产和销售，并对产品符合联盟（海关联盟）技术法规要求负责的法人（包括外国制造商）；

“进口商”——与成员国非居民
签订酒类产品转让对外贸易合同
、销售酒类产品，并对其符合联盟（海关联盟）技术法规要求负责的成员国居民；

“传统法（瓶内二次发酵法）”——通过佐餐原酒的二次发酵
及基酒（cuvée）装瓶发酵后的瓶内陈酿来生产起泡葡萄酒的方法；

“酒类产品对照样品”– 从投放
市场的产品批次中抽取的样品，用于解决各方之间关于产品真实性及其是否符合本技术法规要求的争议问题；

“浓缩麦汁”——通过对麦汁进行浓缩（脱水、增稠）制成的产品；

“啤酒饮料用浓缩醪汁”——
通过对啤酒饮料用醪汁进行浓缩（脱水、增稠）制成的产品；

“调配产品”——通过混合不同组分制成的、具有规定成分和特性的产品；

“调配”——
将同一种或不同种类的酒类产品和（或）组分进行混合，以获得新特性和特征的工艺方法；

“辅助材料”——不构成产品成分、但在产品生产中用于工艺目的的材料；

“浸渍”——
将植物组织（通常为整株或部分植物）浸泡于液体溶剂（水、油、乙醇、水-乙醇混合液）中，使溶剂萃取可溶性物质的工艺方法；

“二氧化碳浸渍”——
将整粒葡萄浆果、水果置于密闭设备内的二氧化碳气氛中数日的工艺方法；

“果浆”——用于取汁或浸渍的破碎葡萄或水果物料；

“糖蜜”——
制糖生产的副产品，为深褐色、具有特殊气味的糖浆状液体，干物质含量不低于 75%，
可发酵糖总质量分数不低于 46%；

“酒类产品名称”——
用于标识酒类产品的一个词或一组词，包括酒类产品的类别和（或）种类，
产品以该名称投放市场；

“酒类产品受保护原产地名称（受保护的产地名称）”——
由国家、城镇或乡村居民点、地区或其他地理对象的现代或历史的、正式或非正式的、完整或简略名称构成或包含该名称的标志，以及由该名称派生、因用于酒类产品而广为人知的标志。该酒类产品须满足以下要求：

相应酒类产品的特性和质量主要或完全取决于该地理对象及其固有的自然因素和（或）人文因素；

酒类产品仅以获准用于生产酒类产品、并在
该地理对象内种植的原料制成；

相应酒类产品的生产限于该地理对象范围内。

酒类产品原产地名称依照成员国立法获得法律保护，或依据国际条约受到保护；

“天然乙醇体积分数”——增度前产品中的总乙醇体积分数；

“除菌过滤”——为提高酒类产品生物稳定性而对其进行过滤的工艺方法；

“增度”——将葡萄酒的天然乙醇体积分数提高不超过 4%
的工艺方法：在发酵前或发酵期间向葡萄醪中添加精馏浓缩葡萄醪，或通过反渗透或冷却（冷冻）浓缩醪汁；对于果酒，则通过添加蔗糖、白糖、砂糖、精制方糖、果醪或浓缩果醪实现；

“按含糖量划分的葡萄酒标示”——葡萄酒名称中表明葡萄酒类产品含糖量的部分；

“按颜色划分的葡萄酒标示”——葡萄酒名称中表明其颜色的部分；

“乙醇体积分数”、“酒精度”——在 20 ^{o}C
温度下，产品中所含乙醇体积与产品总体积之比，以百分数表示；

“总乙醇体积分数”——乙醇体积分数（酒精度）与潜在乙醇体积分数之和；

“酒类产品批次”——
一定数量或体积（同一装瓶发酵批次、同一调配产品和同一储罐）的同一名称酒类产品。该批产品包装方式相同，由同一制造商按照同一区域（跨国）标准或国家标准和（或）企业标准和（或）制造商其他文件生产，同时提交交接验收，并附有确保酒类产品可追溯性的随货单据；

“巴氏杀菌”——对酒类产品进行热处理以延长其保质期的工艺方法；

“酒类产品返工处理”——
为使不符合本技术法规要求的酒类产品能够继续按原定用途使用而对其进行纠正的一系列工艺操作；

“麦汁”——从啤酒酿造原料中提取的水溶性浸出物质的水溶液；

“啤酒酿造原料”——
用于生产啤酒和（或）啤酒饮料的食品，包括啤酒麦芽、特种啤酒麦芽、浓缩麦汁、麦芽浸出物、谷物制品、酒花、酒花制品、含糖产品；

“啤酒麦芽”——由啤酒大麦或小麦制成的麦芽；

“啤酒大麦”——用于生产啤酒麦芽和酒类产品的特定区域化品种大麦；

“增甜”——
向酒类产品中添加蔗糖、白糖、黄糖、精制方糖、右旋糖（葡萄糖）、葡萄糖浆、葡萄糖果糖糖浆、淀粉糖浆、麦芽糖浆或高糖化糖浆、液体糖、转化糖、转化糖浆、果糖、精馏浓缩葡萄醪、浓缩葡萄醪、焦糖色、蜂蜜、角豆树（长角豆）果实糖浆以及具有类似特性的任何天然碳水化合物的工艺方法。生产葡萄酒及果酒类产品时，增甜通过添加砂糖、精制方糖、白糖、蔗糖、右旋糖、果糖、葡萄糖、葡萄醪、浓缩葡萄醪、精馏浓缩葡萄醪、果醪或浓缩果醪、焦糖化糖、蜂蜜实现；生产葡萄酒时，通过添加浓缩葡萄醪、精馏浓缩葡萄醪实现；生产果酒时，通过添加砂糖、精制方糖、白糖、蔗糖、右旋糖、果糖、葡萄糖、果醪或浓缩果醪实现；

“利口酒及伏特加生产半成品”——
利口酒及伏特加生产产品的组成部分，形式为酒精浸提液、加酒果汁、提取物、酒精果浸液，以及芳香酒精、糖浆和焦糖色，按照成员国法律规定程序批准的现行工艺文件（工艺规程、工艺说明书）生产；

“外来杂质”——
酒类产品本身不应有的各类杂质（玻璃碎片、纸屑、氧化皮及从外部带入的其他异物）；

“潜在乙醇体积分数”——在20 ^{o}C温度下，100
体积待发酵产品中所含糖分完全发酵后，在该温度下可产生的乙醇体积数；

“酒类产品消费特性”——
酒类产品固有的感官和理化特征，用于区分不同种类和名称的酒类产品；

“销售商”——
根据买卖合同销售酒类产品的组织（不论其所有制形式（类型）），或根据买卖合同向消费者销售酒类产品的组织（不论其所有制形式（类型））或已登记为个体经营者的自然人；

“起泡葡萄酒罐式发酵法”——
起泡葡萄酒在容器（加压发酵罐）中进行二次发酵和成熟的过程中，以连续式或间歇式方法形成其起泡和泡沫特性的方法；

“起泡葡萄酒罐式发酵生产方式”——
通过已发酵葡萄醪和（或）佐餐原酒在密封罐中进行二次发酵来生产起泡葡萄酒；

“精馏”——
通过相对运动的物质流的多级蒸发和冷凝，分离沸点不同的挥发性物质的工艺方法；

“粗乙醇精馏”——利用精馏装置或醪液精馏装置，由粗乙醇
制取精馏乙醇；

“焦糖色”——砂糖经热处理后得到的产品；

“含糖产品”——
砂糖、精制糖、白糖、糖浆、蔗糖、右旋糖、果糖、葡萄糖、淀粉糖浆、浓缩葡萄醪、浓缩果醪、精馏浓缩葡萄醪、焦糖化糖、蜂蜜，以及含有可参与发酵的糖分的啤酒酿造原料；

“醪汁发酵”——
在酵母生命活动作用下，将醪汁中的糖分转化为乙醇、二氧化碳及其他物质的工艺方法；

“麦芽”——
以谷物为原料，经浸泡、发芽（用于酒精生产）和干燥（用于啤酒酿造）制成的产品；

“麦芽浸出物”——
从啤酒麦芽和（或）特种啤酒麦芽中提取浸出物质，并将浸出物质溶液浓缩制成的产品；

“特种啤酒麦芽”——
以啤酒大麦或其他谷物为原料，采用包括制麦在内的谷物加工工艺方法制成的麦芽，目的是使麦芽或啤酒类产品具有特定的特性和特征；

“加酒强化”——
添加精馏乙醇、葡萄酒蒸馏原酒、果类蒸馏原酒、蜂蜜蒸馏原酒、精馏葡萄酒蒸馏原酒、精馏果类蒸馏原酒、精馏葡萄源蒸馏原酒的工艺方法；

“醪汁”——
原料浸出物质的水溶液，用于生产乙醇、啤酒、蜂蜜发酵酒、低度发酵酒精饮料；

“葡萄醪”——乙醇体积分数不超过1%
的半成品，由新鲜葡萄自然流出或通过破碎、除梗、自流、压榨等物理方法获得；

“浓缩葡萄醪”——乙醇体积分数不超过1%
的半成品，由葡萄醪脱水获得（直接加热法除外），在20 ^{o}C
温度下用折光仪测定的干物质质量分数不低于50.9%；

“精馏浓缩葡萄醪”——乙醇体积分数不超过1%的半成品，由葡萄醪脱水获得，在20 ^{o}C温度下用折光仪测定的干物质质量分数不低于61.7%
，并已按照生产该酒类产品所依据的文件（技术法规、标准、企业标准、技术条件或其他文件）的规定，经过去除过量酸类及除糖以外其他成分的处理；

“蜂蜜醪汁”——乙醇体积分数不超过1%的蜂蜜水溶液；

“果醪”——乙醇体积分数不超过1%
的半成品，由水果自然流出或通过破碎、自流、压榨等物理方法获得。允许加糖，以确保自然发酵的最低乙醇体积分数达到 5%；

“浓缩果醪”——乙醇体积分数不超过1%
的半成品，由果醪脱水获得（直接加热法除外），在20 ^{o}C
温度下用折光仪测定的干物质质量分数不低于50.9%；

“温度处理”——在生产阶段对酒类产品进行加热和（或）冷却处理；

“工艺性夹杂物”——
酒类产品在陈酿（贮存）、过滤和（或）封口过程中形成的夹杂物（过滤材料纤维、软木粉尘、聚合物粉尘）；

“装瓶发酵（**tirage**）**”** ——
采用瓶内发酵法生产起泡葡萄酒、香槟型起泡葡萄酒和低起泡葡萄酒的工艺过程，包括将装瓶发酵混合液灌装入瓶、封瓶和固定瓶塞；

“装瓶发酵混合液**”** ——
采用瓶内发酵法生产起泡葡萄酒、香槟型起泡葡萄酒、低起泡葡萄酒时用于二次发酵的半成品，由经过处理和过滤的散装葡萄酒调配基酒、再发酵糖浆、纯培养酵母扩培液和下胶剂配制而成；

“再发酵糖浆”——
生产起泡葡萄酒、香槟型起泡葡萄酒、低起泡葡萄酒时用于二次发酵的半成品，由经过处理和过滤的散装葡萄酒调配基酒加糖配制而成。允许用柠檬酸对再发酵糖浆进行酸化；

“制造商授权代表”——
按照成员国法律规定的程序在该成员国境内注册的法人，根据与制造商（包括外国制造商）签订的合同，在酒类产品合格评定和投放市场时代表该制造商行事，并对酒类产品不符合联盟（海关联盟）技术法规要求承担责任；

“补液”——
生产起泡葡萄酒和低起泡葡萄酒时，为使成品达到理化指标而使用的半成品，由经过处理的散装原酒或散装葡萄酒调配基酒加糖和柠檬酸制成，可添加或不添加陈酿白兰地原酒；

“提取物”——
含有植物原料浸出物质和（或）风味物质、通过植物原料提取方法获得的产品。

III. 酒类产品在成员国境内的流通规则

6. 酒类产品投放市场及其
在成员国境内流通，须符合本技术法规以及适用于该产品的联盟（海关联盟）其他技术法规的要求。

7.
符合本技术法规以及适用于该产品的联盟（海关联盟）其他技术法规要求、并已通过合格评定程序的酒类产品，须加贴联盟产品
市场流通统一标志（EAC 标志）。

成员国应确保符合本技术法规以及适用于该产品的联盟（海关联盟）其他技术法规要求的酒类产品可在其境内流通，不得提出超出
本技术法规及适用于酒类产品的联盟（海关联盟）其他技术法规所含要求的附加要求，
也不得进行附加的合格评定程序。

8. 在成员国
境内流通的酒类产品，须附有确保该产品可追溯性的随货单据。

9.
不符合本技术法规和（或）适用于该产品的联盟（海关联盟）其他技术法规要求的酒类产品，包括超过保质期的酒类产品，应由作为该酒类产品所有人（占有人）的经营主体自行撤出流通，或根据成员国国家监督（检查）授权机关的指令撤出流通。

IV. 酒类产品识别：确定其是否属于本技术法规的技术监管对象

10.
为确定酒类产品是否属于适用本技术法规的技术监管对象，由下列主体进行酒类产品识别：

а) 申请人；

б)
经认可并列入联盟合格评定机构统一登记册的认证机构、检测实验室（中心）（以下分别简称“认证机构”、“检测实验室（中心）”）；

в) 成员国授权机构——在对本技术法规要求的遵守情况实施国家监督（检查）时；

г) 其他利害关系人。

11. 酒类产品识别按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）第6条规定的程序进行。

V. 酒类产品安全要求

12. 在保质期内于各成员国境内流通的酒类产品，按预期用途使用时应当安全。

13. 酒类产品应符合本技术法规第2–4
号附件规定的要求。在各成员国境内流通的酒类产品中，不得含有危害人体健康的传染病病原体、寄生虫病病原体及其毒素。

14. 酒类产品的保质期和贮存条件由制造商确定。

如制造商未规定保质期，则该产品的保质期不受限制。

15.
用于制造与酒类产品接触的制品的材料，应符合联盟相应技术法规规定的要求；如无相应技术法规，则应符合成员国法律的规定。

16.
酒类产品中允许含有海关联盟技术法规《食品添加剂、食品用香精和食品加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012
）所定义的天然食品用香精（天然风味物质和制剂）。允许使用本技术法规第4
号附件表8规定的食品添加剂。

低度酒精提神饮料的安全要求见海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）。

17. 禁止：

а)
在酒类产品中使用其生产所依据的文件（标准、企业标准、技术条件（如有）或其他文件）未规定的配料；

б)
在酒类产品生产所依据的文件（标准、企业标准、技术条件（如有）或其他文件）未作规定的情况下，在酒类产品中替换葡萄品种或混合葡萄品种；

в) 在酒类产品中添加以非食品原料制成的乙醇。

VI. 酒类产品在生产、贮存、运输（运送）和销售过程中的安全保障

18.
制造商、销售商（进口商）及制造商授权代表在生产、贮存、运输（运送）和销售酒类产品时，应确保其符合本技术法规以及适用于该产品的联盟（海关联盟）其他技术法规的要求。

19. 酒类产品在生产过程中的安全，按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求予以保障。

20.
酒类产品生产过程中所用水的供应，应按照本技术法规和海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求进行。

用于生产酒类产品的水应符合本技术法规第 2 号附件规定的要求。

21. 生产酒类产品所用原料应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）和（或）联盟（海关联盟）关于特定种类食品的技术法规的要求；如无上述技术法规，则应符合成员国法律规定的要求。原料应具有可追溯性。

生产酒类产品所用的食品用香精、食品添加剂、酶制剂和食品加工助剂，应符合海关联盟技术法规《食品添加剂、食品用香精和食品加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012）的要求。

22.
生产酒类产品的生产场所、生产过程中使用的工艺设备和器具，以及生产废弃物的贮存和清除条件，应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）的要求。

23.
酒类产品的贮存、运输（运送）、销售和处置过程，应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求。

关于酒类产品能否经再加工后按预期用途继续使用的决定，依照成员国法律作出。

VII. 酒类产品包装要求

24.
酒类产品应采用符合以下条件的包装：在保质期内流通期间能够确保产品安全并保持其消费特性，且符合本技术法规和海关联盟技术法规《包装安全》（TR CU 005/2011）的要求。

25.
允许将酒类产品灌装于可回收周转玻璃容器中（葡萄酒、受保护地理标志葡萄酒、受保护原产地名称葡萄酒、收藏级葡萄酒、起泡葡萄酒、佐餐果酒和起泡果酒除外）。

26.
在遵守贮存条件的前提下，封口件应确保消费包装的密封性，并在保质期内保持酒类产品的消费特性。

27.
消费包装受损时，作为酒类产品所有人（占有人）的经营主体应自行或根据成员国国家监督（检查）授权机关的指令，将该酒类产品撤出流通。

VIII. 酒类产品标签标识要求

28.
制造商或销售商（进口商）有义务向消费者提供有关酒类产品的必要且真实的信息。

29. 酒类产品的标签标识应符合本技术法规及海关联盟技术法规《食品标签标识》（TR CU 022/2011）的要求。

30.
酒类产品的标签标识应标注在每一个消费包装单元上便于阅读的位置（正标、背标、颈标、吊牌等）。

酒类产品的标签标识应使用俄语标注；如成员国法律有相应要求，还应使用销售该酒类产品的成员国的国家语言（多种国家语言）标注。本技术法规及海关联盟技术法规《食品标签标识》
（TR CU 022/2011）规定的情形除外。

31. 酒类产品的标签标识包含以下信息：

а) 酒类产品名称。

酒类产品名称可另外使用拉丁字母标注（“香槟”、“科涅克”和“卡尔瓦多斯”
等词除外）。“香槟”、“科涅克”和“卡尔瓦多斯”
等词仅可由相应地理区域的酒类产品制造商使用拉丁字母标注；

б)
以下各方的名称和所在地（法人地址）（注明国家）：制造商；在成员国境内注册并经制造商授权受理消费者关于酒类产品投诉的组织（如有）；进口商组织（适用于从第三国输入成员国境内的酒类产品）。

位于成员国境外的酒类产品制造商，其所在地信息允许使用拉丁字母和阿拉伯数字标注，或使用该制造商所在国的国家语言标注（同时须以俄语标注该国名称）；

в) 乙醇体积分数（酒精度）（% vol.
）。啤酒类产品和葡萄酒类产品可标注酒精度下限（“不低于”）；

г) 消费包装单元内的产品体积（L、dm^3、cL、mL、cm^3）；

д) 糖的质量浓度（g/dm^3、g/L、$g/100\ cm^3$）。

下列产品允许不标注糖的质量浓度：苦味浸制酒和香脂酒；按糖的质量浓度分类的葡萄酒类产品（超天然型、天然型、干型、半干型、半甜型、甜型）；乙醇体积分数超过36%的葡萄酒类产品
；以及配方中未规定使用糖的其他酒类产品。香脂酒应标注总浸出物的质量浓度。

啤酒类产品无需标注糖的质量浓度；

е) 配料（按质量分数递减
顺序排列的组分清单；葡萄酒、利口葡萄酒、起泡葡萄酒、低起泡葡萄酒、加气葡萄酒、果酒、科涅克、白兰地（包括水果白兰地）、威士忌、朗姆酒以及由单一原料制成的酒类产品除外）。品种葡萄酒应标注其所用的葡萄品种。伏特加
和特制伏特加应首先标注所用精馏乙醇的等级，并另行标注影响伏特加香气和口味的组分清单；

ж) 果酒、水果酒饮料、水果西打酒、水果伏特加及水果白兰地——应标注
其所用水果的种类；

з) 陈酿葡萄酒和珍藏葡萄酒——应标注葡萄采收年份；
珍藏起泡葡萄酒和优质起泡葡萄酒——应标注装瓶发酵（tirage）的年份和月份；

и) 优质起泡葡萄酒（香槟型起泡葡萄酒）——
应标注生产方法（传统法或罐式发酵法）；

к) 科涅克、白兰地、优质白兰地、卡尔瓦多斯、水果白兰地、威士忌、朗姆酒——应标注蒸馏原酒的陈酿期；

л) 啤酒和啤酒饮料——应标注类型、处理方式、未过滤信息、原麦汁浓度（%）（适用于啤酒）、实际浸出物
（%）（适用于啤酒饮料）；

м) 生产日期（灌装、制造、成品包装日期）
及保质期。

制造商规定保质期不受限制的酒类产品，其标签标识应补充以下文字：

“在遵守贮存条件的情况下，保质期不受限制。”；

н) 贮存条件。

如果开启保护酒类产品免于变质的包装后，产品质量和安全性不发生变化，允许不标注开启后的贮存条件；

о)
醒目的对比色警示语。该警示语应使用大写字母、易读字体并以尽可能大的字号标注，所占面积不少于背标、
或正标、或消费容器面积的10%：

“过量饮酒有害您的健康。”；

п)
生产过程中使用的食品添加剂名称（生产工艺所必需、且不存在于成品酒类产品中的功能性食品添加剂除外），以及关于含有利用转基因生物获得的组分的信息；

р) 产品合格评定信息（联盟产品市场流通统一标志（EAC 标志））；

с) 低度酒精饮料——应标注消费包装容量中的乙醇含量信息；

т) 消费容器（包装）——应标注以下文字：

“不建议18
岁以下人士、孕妇和哺乳期妇女，以及患有神经系统和内脏器官疾病的人士饮用。”。

在哈萨克斯坦共和国境内销售的产品，应标注以下文字：

“未满21
岁者、孕妇和哺乳期妇女，以及患有中枢神经系统、肾脏、肝脏和消化器官疾病者禁忌饮酒。”。

乙醇体积分数为7%及以上的酒精饮料，禁止使用“低度”概念及其变体。

32.
信息可采用任何能确保清晰阅读的方式标注。同时，文字、标志和符号应与标签标识所在背景形成对比。

33.
酒类产品的标签标识还可包含有关酒类产品及其制造商的补充信息，包括以图示、图案、标志、符号、其他标识和（或）其组合的形式。

34.
用于运输且内装酒类产品的组合包装，其透明保护性聚合物材料上不标注消费者信息。

35. 散装酒类产品标签标识时，随货单据中的信息应包括：

а) 制造商（制造商授权代表）的名称和所在地（法人地址）；

б) 酒类产品名称；

в) 产品体积信息；

г) 批号；

д) 本技术法规第31条“в”至“н”项、“п”项和“р”项规定的信息。

36. 未装入
消费容器的（散装）葡萄酒、利口葡萄酒、果酒，允许标为“原酒”。

37. 对于外国生产商的酒类产品，本技术法规第31
条规定的信息可在背标和（或）颈标上以相应第三国的国家语言重复标注。

38. 本技术法规第31条“a”项、“м”至“o”项规定的信息，应标注
在消费包装上，和（或）正标上，和（或）
背标上，和（或）颈标上，且这些标签应难以
从消费包装上去除。

本技术法规第31条“б”、“г”、“e”、“п”和“c”项规定的信息，应标注
在消费包装上，和（或）正标（背标、颈标）上，和（或）放置于每个包装单元内或随附于每个包装单元的说明插页上。

39. 酒类产品标签标识时，应采用能确保
信息在酒类产品运输、贮存
和销售过程中保持完好的手段和方式。

IX. 保障酒类产品
符合本技术法规的要求

40.
酒类产品符合本技术法规，通过直接执行本技术法规的要求予以保障，或通过执行以下标准的要求予以保障：列入国际和区域（跨国）标准清单的标准；如无此类标准，则为国家（国立）标准。在自愿基础上采用上述标准，即可确保遵守本技术法规的要求以及适用于酒类产品的联盟（海关联盟）技术法规的要求。

41.
酒类产品的检验（检测）和测量方法，由标准清单所列标准规定。该清单所列标准包含为适用和执行本技术法规要求以及开展酒类产品合格评定所必需的检验（检测）和测量规则与方法，
包括抽样规则。

X. 合格评定

42. 对酒类产品是否符合本技术法规要求的合格评定，以下列形式进行：

a) 符合性确认（符合性声明）
（新类型酒类产品除外）；

6) 根据海关联盟技术法规《食品安全》
（TR CU 021/2011）的规定，对新类型酒类产品进行国家注册。

43.
对酒类产品的生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程是否符合本技术法规以及适用于酒类产品生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程的其他联盟（海关联盟）技术法规要求的合格评定，以国家监督（检查）的形式进行，
即监督本技术法规以及适用于上述过程的其他联盟（海关联盟）技术法规所规定要求的遵守情况。

44. 在酒类产品合格评定中，申请人可以是依照成员国法律在该成员国境内
注册的法人或作为个体经营者的自然人，且其身份为制造商、销售商（进口商）或制造商授权代表。

45. 酒类产品的符合性声明按以下模式之一进行：

对于批量生产的酒类产品——3d模式
或6d模式；

对于酒类产品批次——4d模式。

酒类产品符合性声明的模式由申请人选择。

46. 在酒类产品符合性声明中，申请人可以是：

a) 按3d和6d模式声明时——制造商（制造商授权代表）；

б) 按4d模式声明时——制造商（制造商授权代表）、销售商（进口商）。

47. 酒类产品的符合性声明
按3d、4d和6d
模式由申请人进行，其依据为申请人的自有证据（如有）以及在认证机构和（或）检测实验室（中心）参与下取得的证据。

48. 在酒类产品符合性声明过程中，申请人：

а) 编制并分析作为作出符合性声明依据的文件和信息汇编，其中包括：

申请人注册号或登记号（个人号、识别号）的信息，该编号在法人或作为个体经营者的自然人进行国家注册时，依照
成员国法律赋予；

食品安全管理体系证书（证书副本）（适用于6d模式）；

合同（供货合同）副本以及可识别产品批次的随货单据（适用于4d模式）；

与制造商（包括外国制造商）签订的合同，该合同规定：确保供应至联盟关境的酒类产品符合本技术法规以及适用于该产品的其他联盟（海关联盟）技术法规的要求，并规定该产品不符合上述要求时的责任（适用于制造商授权代表）；

申请人自行选择的、作为作出符合性声明依据的其他文件。

上述文件如以外文编制，应附俄文译文，和（或）在成员国法律有相应要求时，附符合性声明注册所在成员国的国家语言译文；

б) 向认证机构或检测实验室（中心）提出申请，以便按照本技术法规第IV
节进行酒类产品识别、抽取酒类产品样品，以及（向认证机构申请时）组织在检测实验室（中心）进行检验（检测）和测量；

в) 确保实施生产控制
，并采取一切必要措施，使生产过程能够确保酒类产品符合本技术法规的要求（适用于3d和6d模式）；

г) 确保进行酒类产品识别、抽取酒类产品样品，
以及对酒类产品样品进行检验（检测）和测量，以确认其符合本技术法规以及适用于该产品的其他联盟（海关联盟）技术法规的要求；

д)
采取一切必要措施，确保已实施并经认证的质量和安全管理体系稳定运行，并确保生产条件稳定，以生产符合本技术法规
以及适用于该产品的其他联盟（海关联盟）技术法规要求的酒类产品（适用于6d模式）；

е)
作出酒类产品符合本技术法规以及适用于该产品的其他联盟（海关联盟）技术法规要求的符合性声明，该声明按照欧亚经济委员会执委会2012年12月25日第293号决议批准的统一格式和规则编制（以下简称“符合性
声明”），并按照欧亚经济委员会执委会2018年3月20日第41
号决议批准的《产品符合欧亚经济联盟技术法规要求的符合性声明注册、暂停、恢复和终止程序》对符合性声明进行注册；

ж) 确保在酒类产品上加施联盟产品市场流通统一标志（EAC 标志）；

з)
在符合性确认程序完成后，编制并保存证明材料汇编，该汇编作为作出符合性声明的依据，证明酒类产品符合本技术法规以及适用于该产品的其他联盟（海关联盟）技术法规的要求，其中包括：

本款第“a”项规定的文件；

由认证机构或检测实验室（中心）进行的酒类产品抽样记录；

在检测实验室（中心）进行检验（检测）和测量的检验检测报告；

已注册的符合性声明。

49. 认证机构或检测实验室（中心）在申请人提出申请时：

a) 按照本技术法规第IV节进行酒类产品识别，
并抽取酒类产品样品，
将识别和抽样结果记入酒类产品抽样记录，该记录中应注明酒类产品样品的抽样地点和日期、酒类产品的储存条件及其识别结果等内容；

б)
为开展检验（检测），编制酒类产品检验（检测）和测量方案（注明用于证明符合本技术法规以及适用于该产品的其他联盟（海关联盟）技术法规要求的酒类产品指标（特性））；

в)
将酒类产品检验（检测）和测量方案及所抽取的酒类产品样品送交检测实验室（中心），以进行检验（检测）和测量（如申请人向认证机构提出申请）。

50.
检测实验室（中心）对酒类产品进行检验（检测）和测量，出具检验检测报告，并将其发送给申请人。

51.
为注册符合性声明，申请人应提交《产品符合欧亚经济联盟技术法规要求的符合性声明注册、暂停、恢复和终止程序》第4条和第5条规定的文件，以及由认证
机构或检测实验室（中心）进行的酒类产品抽样记录，
和在检测实验室（中心）进行检验（检测）和测量的检验检测报告。

52. 批量生产的酒类产品的符合性声明有效期为：

按3d模式——不超过2年；

按6d模式——不超过3年。

酒类产品批次的符合性声明有效期由申请人确定，但不得超过酒类产品的保质期。

如制造商未限定酒类产品的保质期，允许不规定酒类产品批次的符合性
声明有效期。

53.
对于批量生产且属于本技术法规技术监管对象的酒类产品，已注册的符合性声明适用于自经过检验（检测）和测量的所抽样品的生产日期起生产的该产品。在此情况下，上述信息以及经过检验（检测）和测量的所抽酒类产品样品的生产日期信息，可填写在欧亚经济委员会执委会2012年12月25日第293
号决议批准的欧亚经济联盟技术法规符合性声明统一格式的第8栏中。

54. 本技术法规第48条第“3”项所述的
证明材料汇编，由申请人按以下期限保存：

a) 对批量生产的酒类产品进行符合性确认时——
自符合性声明有效期届满之日起不少于10年；

6) 对酒类产品批次进行符合性确认时——自该批次最后一件产品售出之日起不少于5年；如符合性声明的有效期
不受限制，则自其注册之日起不少于10年。

55. 本技术法规第48条第“3”项所述的
证明材料汇编，应根据成员国国家监督（检查）授权机关的要求向其提供。

56. 根据申请人的决定，可不对酒类产品进行符合性声明，
而按照欧亚经济委员会理事会2018年4月18日第44
号决议批准的典型合格评定模式，采用1c、2c模式（适用于批量生产的酒类产品）和3c模式（适用于酒类产品批次）进行认证。

XI. 使用联盟产品市场流通统一标志（**EAC** 标志）对酒类产品进行标识

57.
符合本技术法规以及适用于其的联盟（海关联盟）其他技术法规要求、并已按照本技术法规规定通过合格评定程序的酒类产品，应加贴联盟产品市场流通统一标志。

58. 联盟产品市场流通统一标志应在酒类产品投放市场之前加贴。

59.
联盟产品市场流通统一标志应以任何能确保其在酒类产品保质期内图案清晰可辨的方式施加于酒类产品的消费包装上，并应在随货单据中注明。对于散装酒类产品，允许仅在随货单据中注明联盟产品市场流通统一标志。

附件**1**
欧亚经济
联盟
技术法规
《关于酒类产品
安全》
（**TR EAEU 047/2018**）

清单

不适用欧亚经济联盟技术法规《关于酒类产品安全》（**TR EAEU 0 /20**）要求的含乙醇产品

1. 糖果类糕点制品。

2. 面粉类糕点制品。

3. 无醇饮料/发酵饮料。

4. 格瓦斯。

5. 发酵乳制品。

6. 生熏香肠和生风干香肠。

7. 乙醇体积分数不超过0.5 %的啤酒和啤酒饮料。

8. 葡萄醪、浓缩葡萄醪、浓缩果醪、精馏浓缩葡萄醪、蜂蜜醪汁、果醪。

9. 未使用食用乙醇作为溶剂制得的天然香味物质以及水果或蔬菜物质，包括浓缩物。

附件**2**
欧亚经济
联盟
技术法规
《关于酒类产品
安全》
（**TR EAEU 047/2018**）

对乙醇、烈性酒、
低度酒精饮料和含酒精食品的要求

表**1**

烈性酒卫生安全要求

产品类别	指标	计量单位	允许限量，不超过
1	2	3	4
1. 伏特加、受原产地名称保护的伏特加、特制伏特加	甲醇 甲醇	% （以无水乙醇计的体积分数）	0.02 0.05
2. 烈性酒和低度酒精饮料		% （以无水乙醇计的体积分数）	
其中，含有核果类水果成分的烈性酒	氢氰酸	mg/dm^3	35
3. 含奎宁的烈性酒	奎宁	mg/kg	300
4. 加酒果汁、 酒精果浸液	铁的质量浓度	mg/dm^3	15

	铜的质量浓度	mg/dm^3	5
	以乙酸计的挥发酸质量浓度	mg/dm^3	0.3
5. 加酒果汁、酒精浸提液、酒精果浸液、芳香酒精	甲醇	% （以无水乙醇计的体积分数）	0.05

表2

用于生产乙醇的食品原料清单*

名称
1. 谷类和非谷类作物的果实（种子）以及豆类作物的种子（以下简称“谷物”）
2. 马铃薯
3. 甜菜、菊芋、原糖、糖蜜、木薯（树薯）及其他含糖和含淀粉的食品原料（水果（果实浆果）原料除外）

4. 谷物、马铃薯、甜菜和糖蜜、原糖及其他含糖
和含淀粉食品原料（水果（果实浆果）原料除外）的原料组合物（混合物）
5. 谷物加工产品：面粉、谷物颗粒制品（整粒或碎粒）、细粉
6
6. 其他含糖和含淀粉的食品及食品原料（水果（果实浆果）原料除外）
7
7. 以本表第1 – 6项所列原料生产乙醇、伏特加和配制酒过程中产生的加工产品*
8
8. 以本表第1 – 6项所列原料生产的乙醇的粗酒精和酒头*

*
在生产伏特加、受原产地名称保护的伏特加、特制伏特加和配制酒时，不允许使用以乙醇酒头和配制酒生产废料制得的精馏乙醇。

表**3**

精馏乙醇的鉴别指标

指标	指标值
1. 感官指标	透明无色液体，无外来杂质，无相对于原料而言的异味和异嗅
2. 理化指标：	
1) 乙醇体积分数（%），不低于	96.2
2) 以无水乙醇计的游离酸（不含CO_2）质量浓度（mg/dm^3），不超过	15
3) 以无水乙醇计的酯类（乙酸甲酯、乙酸乙酯）质量浓度（mg/dm^3），不超过	13 (10^*)
4) 以无水乙醇计的乙醛质量浓度（mg/dm^3），不超过	4

5) 以无水乙醇计的高级醇（杂醇油）（1-丙醇、2-丙醇、1-丁醇、异丁醇（2-甲基丙醇-1）、异戊醇（3-甲基丁醇-1））质量浓度（mg/dm^3），不超过	6
6) 以无水乙醇计的甲醇体积分数（%），不超过	0.03
7) 乙醇中糠醛的存在	不允许

*括号内的指标值适用于在白俄罗斯共和国境内生产的酒类产品。

表4

用于生产受原产地名称保护的伏特加和特制伏特加的精馏乙醇鉴别指标*

指标	指标值
1. 感官特性	透明无色液体，无外来杂质，无相对于原料而言的异味和异嗅
2. 理化指标：	
1) 乙醇体积分数（%），不低于	96.3
2) 20°C时的氧化试验（min），不少于	15
3) 以无水乙醇计的乙醛质量浓度（mg/dm^3），不超过	4
4) 杂醇油（1-丙醇、 2-丙醇、异丁醇、异戊醇、1-丁醇， 以无水乙醇计）以无水乙醇计的质量浓度（mg/dm^3），不超过	5
5) 以无水乙醇计的酯类（乙酸甲酯、乙酸乙酯）质量浓度（mg/dm^3），不超过	10

6) 游离酸（不含CO_2）以无水乙醇计的质量浓度（mg/dm^3），不超过	15
7) 以无水乙醇计的甲醇体积分数（%），不超过	0.02
8) 以无水乙醇计的干残留物质量浓度（mg/dm^3），不超过	15
9) 以氮计的挥发性含氮碱质量浓度（mg/dm^3），不超过	1.0
10) 糠醛的存在	不允许

———

*

在生产用于配制伏特加和配制酒的酒精时，不允许使用伏特加及配制酒生产和葡萄酒生产中产生的含酒精废料。

表5

用于制备精馏乙醇的粗酒精鉴别指标

指标	指标值	
1. 感官指标：		
1) 外观	透明液体，无外来颗粒	
2) 色泽	无色液体	
3) 口味和气味	具有以相应原料制得的粗乙醇特有的口味和气味，无外来物质的异味和异嗅	
2. 理化指标：	以各类原料（糖蜜除外）或其混合物制得	以糖蜜制得
1) 乙醇体积分数（%），不低于	88	88

2) 无水乙醇中醛类质量浓度（以乙醛计）（mg/dm^3），不高于	300	500
3) 无水乙醇中酯类质量浓度（以乙酸乙酯计）（mg/dm^3），不高于	500	700
4) 甲醇体积分数（以无水乙醇计）（%），不高于	0.13	不作规定
5) 无水乙醇中杂醇油质量浓度（以异戊醇和异丁醇混合物（3:1）计）（mg/dm^3），不高于	5 000	5 000

表 **6**

用于生产酒类产品的水的指标

参数	计量单位	用于生产以下产品的标准值		
		伏特加和特制伏特加	啤酒和麦芽酒以及以啤酒为基础制成的饮料（啤酒饮料）	低度酒精饮料

总硬度	°Ж		0–0.20*	0.21–0.40	0.41–0.60	0.61–0.80	0.81–1.00	1.01–1.20	不大于0.36	2 – 4 不大于7.0* 不大于7.0***	不大于0.7 不大于7.0*
1. 碱度	mol/dm3	不大于2.0 不大于4.0*	不大于1.5	不大于1.0	不大于0.6	不大于0.4	不大于0.2	2.0 – 4.0 不大于4.0*	0.5 – 2.0 不大于2.0* 不大于5.0****	不大于1.0

2. 高锰酸盐指数（耗氧量），不大于	mgO2/dm3	6.0	6.0	5.0	4.0	3.0	2.0	2.0科涅克–6.0	2.0	2.0
3. 干残留物	mg/dm3	不大于								不作规定00

250.0	225.0	200.0	150.0	125.0	100.0	1900–5505505*
4. pH值，小于	pH 单位				7.07.8*	7.0	7.0	6.5	6.5	6.5	7.07.8*	6.0–7.08.0*	7.0

			7.8**	7.8**	7.8**	7.8**	7.8**	7.8**	7.8**	8.0***	
5. 离子质量浓度，不大于：	mgdm3										
1) 钙			2.7	5.0	8.0	10.6	13.3	16.0	5.0	不作规定	5.2

2) 镁		0.8	1.6	2.4	3.2	4.0	4.8	1.6	不作规定		5.2
3) 铁		0.15	0.12	0.10	0.06	0.04	0.02	0.12	0.30	0.10	
4) 钠/钾		1000	800	600	400	200	100	100	不作规定		不作规定
5) 锰		0.10	0.10	0.08	0.06	0.04	0.02	0.10	0.0500.10*	0.10	

6) 铝		0.15	0.10	0.08	0.06	0.04	0.02	0.10	不作规定	0.10
7) 铜		0.15	0.10	0.08	0.06	0.04	0.02	0.10	2.0	1.0
8) 硝酸盐		10	10	10	10	10	10	10	25	5.0
9) 亚硝酸盐		0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	痕量

10) 氯化物		30.0660.0*	25.0	20.0	15.0	10.0	5.0	25.0660.0*	70.01500*	1000–15001500*
11) 硫酸盐		30.0	25.0	20.0	15.0	10.0	5.0	25.0	2000	1000–15001500*

12) 碳酸氢盐		125.0 220.0 * 140**	95.0 140 **	65.0 140 **	40.0 140 **	25. 514 0**	12. 114 0**	244. 0140 **	30 – 122 122* 250** *	61. 0
13) 硅酸盐		5.0 12 *	4.0	3.0	2.0	1.0	1. 0	5.0 12 *	不作规定	2.0
		12 **	12 **	12 **	12 **	12 **	12 **	12 **		

14) 正磷酸盐		0.10	0.10	0.08	0.06	0.04	0.02	0.05	不作规定	不作规定
15) 聚磷酸盐			0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	不作规定	不作规定
16) 氨			不得检出 不大于 2.0*							
17) 硫化氢			不得检出 不大于 0.003*							

7.20。C时及加热至60。C时的气味	分	0	0	0	0	0	0	0	0	0

8. 温度为20。C时的味道和异味	分	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9. 色度，不大于	度	2	2	2	2	2	2	5	不作规定	10

10. 浊度（λ=400nm，光程50mm），不大于	光密度单位	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.005	不作规定	1.0

*该指标值适用于在白俄罗斯共和国境内生产的酒类产品。

**该指标值适用于在吉尔吉斯共和国境内生产的酒类产品。

***该指标值适用于在亚美尼亚共和国境内生产的酒类产品。

****该指标值适用于在哈萨克斯坦共和国境内生产的酒类产品。

表 **7**

伏特加、特制伏特加、配制酒、烈性酒和低度酒精饮料的鉴别指标

指标	指标值
I. 伏特加和特制伏特加	
1. 感官指标	透明无色液体，无外来杂质和沉淀，具有伏特加固有的柔和口味和典型的伏特加香气，无异味和异香
2. 理化指标：	
1) 酒精度（%）	37.5～56*
2) 碱度 – 浓度为 0.1 mol/dm^3 的盐酸用于滴定 100 cm^3 伏特加时的消耗体积（cm^3），不超过	3.0
3) 乙醛质量浓度，以无水乙醇计（mg/dm^3），不超过	8 (3**)

4) 高级醇（杂醇油）（1-丙醇、2-丙醇、1-丁醇、异丁醇（2-甲基-1-丙醇）、异戊醇（3-甲基-1-丁醇））质量浓度，以无水乙醇计（mg/dm^3），不超过	5
5) 酯类（乙酸甲酯、乙酸乙酯）质量浓度，以无水乙醇计（mg/dm^3），不超过	13 (10**)
6) 甲醇体积分数，以无水乙醇计（%），不超过	0.02
II. 利口酒和配制酒	
1. 感官特性、总浸出物质量浓度、糖质量浓度（如有）、酸质量浓度（以柠檬酸计）、酒精度	每种烈性酒的消费特性应符合针对该烈性酒具体名称的技术文件所规定的指标

2. 甲醇体积分数，以 无水乙醇计（%），不超过	0.05
III. 其他烈性酒、低度酒精饮料	
1. 感官特性、酒精度、 理化指标	每种烈性酒的消费特性应符合针对该烈性酒具体名称的技术文件所规定的指标
2. 甲醇体积分数，以 无水乙醇计（%），不超过	0.05

* 允许的酒精度偏差：单瓶为 ± 0.2，20 瓶为 ± 0.1。

**

括号内所示指标值适用于在白俄罗斯共和国境内生产的酒类产品（伏特加和特制伏特加）。

附件 **3**
所属技术法规：
欧亚经济
联盟
《关于酒类
产品安全》
(TR EAEU 047/2018)

对葡萄酒类产品、蜂蜜酒类产品、低度发酵酒精饮料以及以葡萄和水果制成的含酒精食品的要求

表 **1**

葡萄酒类产品、蜂蜜酒类产品和低度发酵酒精饮料的卫生安全要求

产品类别	指标	计量单位	允许限量，不超过
1	2	3	4
1. 葡萄酒、起泡葡萄酒、加香葡萄酒饮料、佐餐果酒、酒精含量 不超过 15.0 % vol. 的葡萄酒饮料、加醇葡萄醪（米斯特尔）	霉菌毒素：赭曲霉毒素 A	mg/kg	0.002
2. 苹果佐餐果酒、以苹果汁制成的酒精含量不超过 15.0 % vol. 的葡萄酒饮料、苹果酒、果味 苹果酒、蜂蜜酒类产品、以苹果制成的发酵及发酵加酒强化果酒原酒	霉菌毒素：展青霉素	mg/kg	0.05

3. 科涅克、高品质白兰地、苹果白兰地、蜂蜜伏特加	甲醇	g/dm^3 无水乙醇	2.0
4. 高品质白兰地用葡萄酒蒸馏原酒、苹果白兰地用苹果蒸馏原酒	甲醇	g/dm^3 无水乙醇	2.0
5. 精馏葡萄源蒸馏原酒	甲醇	g/dm^3 无水乙醇	1.0
6. 精馏水果蒸馏原酒、精馏葡萄酒蒸馏原酒、葡萄酒蒸馏原酒、葡萄蒸馏原酒、蜂蜜蒸馏原酒、白兰地、葡萄烈性饮料、葡萄伏特加、蜂蜜烈性饮料、蜂蜜伏特加	甲醇	g/dm^3 无水乙醇	2.0
7. 水果蒸馏原酒（核果类水果蒸馏原酒除外）、水果白兰地、水果烈性饮料、水果伏特加	甲醇	g/dm^3 无水乙醇	2.0

8. 以核果类水果制成的葡萄酒类产品： 水果蒸馏原酒、水果烈性饮料、水果白兰地	甲醇	g/dm^3 无水乙醇	3.0
9. 以核果类水果制成的葡萄酒类产品： 精馏水果蒸馏原酒、水果蒸馏原酒	氢氰酸	mg/dm^3 无水乙醇	酒类饮料中每 1 % 酒精度 1 mg
10. 水果伏特加、水果烈性饮料、水果白兰地	氢氰酸	mg/dm^3	35

表 **2**

低度发酵酒精饮料的微生物安全标准

产品类别	嗜温需氧和兼性厌氧微生物数量（菌落总数）*，CFU**/cm^3，不超过	产品体积（质量），cm^3 (g)，其中不得检出大肠杆菌群细菌***（大肠菌群）	酵母和霉菌，CFU**/cm^3 (g)，不超过
1	2	3	4
1. 未过滤：			
1) 桶装（keg）	不作规定	3.0	不作规定
2) 散装零售（现场灌装）	不作规定	1.0	不作规定
2. 已过滤：			

1) 桶装（keg）	不作规定	3.0	不作规定
2) 散装零售（现场灌装）	不作规定	1.0	不作规定
3. 采用除菌过滤或巴氏杀菌工艺生产	10	10.0	100

* 菌落总数——嗜温需氧和兼性厌氧微生物数量。

** CFU——菌落形成单位数量。

*** 大肠菌群——大肠杆菌群细菌。

表 **3**

部分葡萄酒类产品、蜂蜜酒类产品及低度发酵酒精饮料的含糖量分类及允许水平

产品类别		按含糖量分类，g/dm^3							
		干型		半干型	半甜型	甜型	绝干型	天然型	超天然型
1	2	3	4	5	6	7	8		
1. 葡萄酒、佐餐葡萄酒、加气葡萄酒、低起泡加气葡萄酒			不超过 4.0	大于 4.0 且小于 18.0	不低于 18.0 且小于 45.0	不低于 45.0	不适用该标示	不适用该标示	不适用该标示

2. 佐餐果酒	不超过 4.0	大于 4.0 且小于 30.0	不低于 30.0 且小于 80.0	不低于 80.0	不适用该标示	不适用该标示	不适用该标示
3. 低起泡葡萄酒、起泡果酒、低起泡果酒、加气果酒、低起泡加气果酒	不低于 15.0 且小于 25.0	不低于 25.0 且小于 40.0	不低于 40.0 且小于 55.0	不低于 55.0 且小于 70.0	不适用该标示	小于 15.0	不适用该标示
4. 优质起泡葡萄酒、香槟型起泡葡萄酒	不低于 15.0 且小于 25.0	不低于 25.0 且小于 40.0	不低于 40.0 且小于 55.0	不低于 55.0 且小于 70.0	不适用该标示	不低于 6.0 且小于 15.0	小于 6.0

5. 加香葡萄酒	不低于 30.0 且小于 50.0	不低于 50.0 且小于 90.0	不低于 90.0 且不超过 130.0	大于 130.0	小于 30.0	不适用该标示	不适用该标示
6. 蜂蜜酒精饮料、加气蜂蜜酒精饮料	不超过 5.0	15 – 25	30 – 50	55 – 80	不适用该标示	不适用该标示	不适用该标示
7. 加强蜂蜜酒精饮料	不适用该标示	不适用该标示	30 – 90	100 – 160	不适用该标示	不适用该标示	不适用该标示

8. 苹果酒、梨酒	不超过 4.0	大于 4.0 且小于 30.0	不低于 30.0 且小于 50.0	不低于 50.0 且不超过 80.0	不适用该标示	不适用该标示	不适用该标示

表 **4**

葡萄酒类产品
理化指标限值

葡萄酒类产品类别	可滴定酸质量浓度，以酒石酸计（g/dm^3）		柠檬酸质量浓度（g/dm^3），不超过	折算浸出物质量浓度（g/dm^3），不低于	挥发酸质量浓度，以乙酸计（g/dm^3），不超过	总二氧化硫质量浓度（mg/dm^3），不超过
1	2	3	4	5	6	
1. 佐餐葡萄酒	不低于 3.5	1.0	白葡萄酒 – 16，桃红葡萄酒 – 17，红葡萄酒 – 18	白葡萄酒和桃红葡萄酒 – 1.1，红葡萄酒 – 1.2	干型葡萄酒 – 200，半干型、半甜型和甜型葡萄酒 – 300	

2. 葡萄酒饮料、 加香葡萄酒饮料、 加气葡萄酒饮料、 低起泡加气葡萄酒饮料		不低于 3.5	1.0	不作规定	1.2	200
3. 起泡葡萄酒	5.0 – 8.0	1.0	白葡萄酒 – 16， 桃红葡萄酒 – 17， 红葡萄酒 – 18	1.2	200	
低起泡葡萄酒	5.0 – 8.0	1.0	白葡萄酒 – 16， 桃红葡萄酒 – 17， 红葡萄酒 – 18	白葡萄酒和桃红葡萄酒 – 1.0， 红葡萄酒 – 1.2	200	

4. 香槟起泡葡萄酒	5.5 – 8.0	1.0	16	1.0	200
5. 利口葡萄酒	不低于 3.5	1.0	16.0*	1.2	200
6. 加香葡萄酒	不低于 3.5	不作规定	12.0	1.2	200

* 陈酿利口葡萄酒的折算浸出物质量浓度规定为不低于 18 g/dm^3。

注：	1. 香槟型起泡葡萄酒的铁质量浓度规定为不超过 10 mg/dm^3，起泡葡萄酒的铁质量浓度规定为：白葡萄酒不超过 10 mg/dm^3，红葡萄酒不超过 15 mg/dm^3。 2. 20 °C 时瓶内二氧化碳压力：优质起泡葡萄酒不低于 350 kPa，起泡葡萄酒不低于 300 kPa，低起泡葡萄酒为 100 – 250 kPa。 3. 葡萄酒按含糖量的分类见本附录表 3。

表 **5**

果酒理化指标

果酒类别	可滴定酸质量浓度，以苹果酸计（g/dm^3）	残余浸出物质量浓度（g/dm^3），不低于	挥发酸质量浓度，以乙酸计（g/dm^3），不超过	总二氧化硫质量浓度（mg/dm^3），不超过
1	2	3	4	5
1. 果酒、佐餐果酒	不低于 4	蔓越莓、越橘酿制 – 6； 草莓、树莓、李子酿制 – 12；樱桃、蓝莓、黑莓、花楸果酿制 – 15； 黑果腺肋花楸（野樱莓）酿制 – 20； 苹果酿制 – 8； 杏、石榴酿制 – 7	1.2	250

2. 加强果酒	不低于 4	蔓越莓、越橘酿制 – 6； 草莓、树莓、李子酿制 – 12； 樱桃、蓝莓、黑莓、花楸果酿制 – 15； 黑果腺肋花楸（野樱莓）酿制 – 20； 苹果酿制 – 10（8*）； 杏、石榴酿制 – 7	1.2	200

*该指标适用于在白俄罗斯共和国境内生产的加强果酒。

注：
由多种水果酿制的果酒，其残余浸出物质量浓度通过计算确定。计算时考虑调配基酒中所用各果酒原酒的残余浸出物质量浓度，并按各原酒的用量比例折算。

表 **6**

鉴别指标及特性

科涅克蒸馏液、水果蒸馏原酒、葡萄酒蒸馏原酒及精馏葡萄酒蒸馏原酒

指标名称	蒸馏原酒类别					
	科涅克蒸馏液		水果蒸馏原酒		葡萄酒蒸馏原酒	精馏葡萄酒蒸馏原酒
	未陈酿	陈酿	未陈酿	陈酿		
1	2	3	4	5	6	7
1. 感官指标：						
1) 透明度	透明，无外来杂质和沉淀——适用于所有类别的蒸馏原酒					
2) 色泽	无色至浅禾秆黄色	禾秆黄色至深棕色	无色		无色	无色

3) 酒香*， 香气	复杂， 具有明显的葡萄酒香调和轻微的花香调	复杂，具有葡萄酒香调、橡木香调 以及 从花香-果香-香草味到辛香-巧克力- 树脂味的韵味	复杂，具有葡萄酒- 果香调	复杂， 具有葡萄酒香调	复杂， 具有葡萄酒香调
4) 口味*	纯净，灼烈，略带乙醇味	从灼烈、橡木味、乙醇味到饱满、柔和、协调并带有宜人的微苦	纯净，灼烈，具有葡萄酒-果香味	纯净， 灼烈， 具有葡萄酒味	纯净， 灼烈， 具有葡萄酒味
2. 理化指标：					
1) 乙醇体积分数（%）	62 –72.4	55 –72.4	52 – 86	52 – 86	86 – 96

2) 高级醇质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	180 – 600	170 – 500	100 – 450	160 – 600	不超过 50
3) 以乙醛计的醛类质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	3 – 50	5 – 50	不超过 80	3 – 50	不超过 10
4) 以乙酸乙酯计的中性酯质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	50 – 250	50 – 270	30 – 200	30 – 270	不超过 50

5) 以乙酸计的挥发酸 质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇），不超过	80	250	80	250	250	不超过20
6) 糠醛质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇），不超过	3	3	3	3	不作规定	
7) 铜质量浓度（mg/dm^3），不超过	8	8	不作规定		不作规定	不作规定
8) 铁质量浓度（mg/dm^3），不超过	1	1	1.5	1.5	不作规定	

9) 总二氧化硫质量浓度（mg/dm^3），不超过	45	40	45	45	不作规定
10) 甲醇质量浓度（g/dm^3），不超过	2	2	2	2	2

* 不得有刺激性酯-

醛味、醋酸味、果梗味、哈喇味、熬煮味、焦糊味、石油味、硫化氢味及其他异味。

表 **7**

以白兰地原酒（科涅克蒸馏液）制成的烈性饮品（科涅克）的鉴别指标及特性

指标名称	规定值
1. 感官指标：	
1) 外观	透明，无外来杂质和沉淀
2) 色泽	浅金黄色至带金黄色调的深琥珀色
3) 口味和酒香	具有该具体名称科涅克的典型特征，无异味和异嗅
2. 理化指标：	
1) 酒精度（%），不低于	40
2) 以转化糖计的糖质量浓度（g/dm^3），不超过	20

3) 高级醇质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	170 – 500
4) 以乙醛计的醛类质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	5 – 50
5) 铁质量浓度（mg/dm^3），不超过	1.5
6) 甲醇质量浓度（g/dm^3 无水乙醇），不超过	2
7) 以乙酸乙酯计的中性酯质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	50 – 270
8) 以乙酸计的挥发酸质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇），不超过	200
9) 折算浸出物质量浓度（g/dm^3），不低于* 适用于以下陈酿期的科涅克：	
3年、4年和5年陈酿	0.5
5年以上	0.6

* 本要求自欧亚经济委员会相关决定生效之日起满6
个月后生效。该决定将包含测定不同陈酿期科涅克折算浸出物质量浓度的研究（试验）和测量规则与方法的跨国标准，列入国际和区域（跨国）标准清单；如无此类标准，则列入国家标准清单。清单所列标准包含适用和执行欧亚经济联盟技术法规《关于酒类产品安全》要求以及对技术监管对象实施合格评定所必需的研究（试验）和测量规则与方法，包括取样规则。

表 **8**

烈性葡萄酒饮料（以科涅克蒸馏液制成）的鉴别指标及特性

指标名称	规定值
1. 感官指标：	
1) 外观	透明液体，无沉淀和外来杂质
2) 色泽	金黄色至深琥珀色
3) 口味和酒香	复杂，具有细腻的花香-果香调、巧克力-香草韵味以及与橡木接触陈酿形成的香调
2. 理化指标：	
1) 乙醇体积分数，%	30.0 至 50.0
2) 以转化糖计的糖质量浓度（g/dm^3），不超过	5.0 至 25.0
3) 高级醇质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	20.0 至 220.0

4) 以乙醛计的醛类质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	5.0 至 30.0
5) 铁质量浓度（mg/dm^3），不超过	1.0
6) 甲醇质量浓度（g/dm^3 无水乙醇），不超过	2
7) 以乙酸乙酯计的中性酯质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇）	10.0 至 150.0
8) 以乙酸计的挥发酸质量浓度（mg/100 cm^3 无水乙醇），不超过	150.0

注：	1. 具体名称饮品的理化指标相对于规定值的允许偏差应不超过： 乙醇体积分数 ± 0.3 %； 糖质量浓度 ± 2.0 g/dm^3。
	2. 具体名称饮品的理化指标由制造商在该饮品的工艺规程和配方中规定。

表 **9**

水果伏特加的鉴别指标和特性

指标名称	限值
1. 感官指标：	
1) 外观	透明液体，无沉淀，无外来杂质
2) 颜色	无色至琥珀色（或浅禾秆黄色）
3) 口味和香气	纯正，辛辣，具有所用原料的特征
2. 理化指标：	
1) 酒精度（%）	37.5 – 55
2) 糖的质量浓度，以转化糖计（g/dm^3）	0 – 30

3) 挥发性物质的质量浓度（mg/dm^3 无水乙醇），不低于	2
4) 铁的质量浓度（mg/dm^3），不高于	1.5
5) 甲醇的质量浓度（g/dm^3 无水乙醇），不高于	3.5
6) 中性酯的质量浓度，以乙酸乙酯计（mg/100 cm^3 无水乙醇）	30 – 200

表 **10**

葡萄酒类产品生产允许使用的工艺操作和加工助剂清单

名称
1. 采收前通过葡萄栽培措施提高葡萄的天然含糖量
2. 分选：挑选健康、成熟的葡萄串或单粒葡萄浆果、水果，并剔除未成熟、受损或腐烂的果实
3. 通过晾干、冷冻萃取，并挑选最成熟的葡萄串、果穗部分和葡萄浆果，提高已采收葡萄的含糖量
4. 对水果进行部分脱水，以提高其含糖量
5. 采用反渗透法浓缩葡萄醪或果醪
6. 在真空或常压条件下对葡萄醪或果醪进行部分脱水

7. 二氧化碳浸渍：将完整的葡萄浆果置于密闭罐内的二氧化碳气氛中数日
8. 破碎：使葡萄浆果或水果的果皮破裂并将其破碎，以提取果汁
9. 在发酵开始前，将葡萄部分或全部除梗
10. 葡萄醪或果醪带果浆浸渍
11. 自流汁分离：在压榨前将果汁与果浆分离
12. 压榨
13. 采用物理方法澄清

14. 使用以下一种或多种加工助剂进行澄清：
1) 白蛋白和（或）乳白蛋白
2) 膨润土和黏土吸附剂
3) N-乙烯基吡咯烷酮与三乙二醇二甲基丙烯酸酯共聚物（成品中不得有残留）
4) 高岭土
5) 酪蛋白及酪蛋白酸钾和酪蛋白酸钠
6) 硅藻土
7) 凝胶或胶体溶液形式的二氧化硅
8) 珍珠岩
9) 食用明胶
10) 鱼胶
11) 植物蛋白
12) 单宁
13) 植物活性炭
14) 菲汀
15) 磷酸
16) 3-取代正磷酸钠（磷酸三钠）
17) 酶制剂 β-葡聚糖酶
18) 果胶分解酶、果胶蛋白分解酶
19) 沸石（斜发沸石）

15. 酒精发酵

16. 使用葡萄酒酵母

17. 为促进酵母生长，使用以下一种或多种加工助剂：

1) 磷酸氢二铵或硫酸铵

2) 亚硫酸铵或亚硫酸氢铵

3) 二盐酸硫胺素

18. 使用酵母细胞壁制剂

19. 分离酒脚

20. 陈酿（成熟）

21. 倒酒

22. 添酒

23. 使用二氧化硫、亚硫酸氢钾或焦亚硫酸钾。产品中总二氧化硫的
最高含量：葡萄酒中为 300 mg/dm^3，果酒和蜂蜜酒精饮料中为 200 mg/dm^3
，其他葡萄酒类产品中（乙醇体积分数大于 22.0 % 的产品除外）为 200 mg/dm
3

24. 采用物理方法去除二氧化硫

25. 通气或添加氧气

26. 热处理

27. 离心和过滤，可使用或不使用惰性助滤剂，
但使用时不得在被处理产品中留有残留

28. 单独或组合使用二氧化碳、氩气或氮气，以形成惰性气氛，
并在隔绝空气的条件下处理（贮存）产品

29. 对乙醇体积分数低于 15.0 %
且含糖的葡萄酒类产品，在灌装前使用二甲基二碳酸盐，以确保其微生物稳定性

30.
使用木质活性炭处理白葡萄醪汁和处于发酵阶段的新白葡萄酒、白葡萄酒，以及用
于制备精馏浓缩葡萄醪的葡萄醪

31. 使用山梨酸或山梨酸钾。产品中山梨酸的最高含量为 200 mg/dm^3

32. 使用酒石酸进行增酸，以提高葡萄酒酸度，增幅不超过 2.5 g/dm^3（以
酒石酸计）

33. 使用以下一种或多种物质降酸：

1) 中性酒石酸钾

2) 碳酸氢钾

3) 碳酸钙，可含有少量 (L+) 酒石酸
与 (L-) 苹果酸的复钙盐

4) 酒石酸钙或酒石酸

5) 酒石酸与碳酸钙等比例混合的均匀微细分散制剂

6) 饮用水——用于果酒

34. 使用 Schizosaccharomyces 属（裂殖酵母属）酵母进行生物降酸
35. 使用聚乙烯聚吡咯烷酮
36. 使用聚乙烯咪唑-聚乙烯吡咯烷酮共聚物
37. 使用葡萄酒悬浮液形式的乳酸菌
38. 添加溶菌酶
39. 使用离子交换树脂
40.
在干型葡萄酒中使用生产干型葡萄酒时获得的新鲜、品质良好且未经稀释的酵母沉淀，用量不超过 5 %
41. 使用氩气或氮气鼓泡
42. 添加二氧化碳
43. 使用脲酶处理，以降低尿素含量
44. 添加 L-抗坏血酸。产品中抗坏血酸的最高含量为 250 mg/dm^3
45. 为稳定或增酸添加柠檬酸。葡萄酒中柠檬酸的
最高含量为 1.0 g/dm^3
46. 使用以下一种或多种加工助剂处理葡萄酒类产品，以防止浑浊：
1) 亚铁氰化钾或植酸钙。葡萄酒类产品中不得有其残留
2) 偏酒石酸
3) 阿拉伯胶
4) DL-酒石酸（外消旋酒石酸）或其中性钾盐，用于沉淀过量的钙
5) 酒石酸氢钾、酒石酸钙——用于加速酒石沉淀
6) 电渗析，用于酒石稳定
47. 使用硫酸铜消除口味或气味缺陷。产品中铜的最高含量为 1.0 mg/dm^3
48. 添加焦糖化糖以增强色泽
49.
增度：通过在发酵前或发酵阶段向新鲜葡萄或葡萄醪中添加浓缩葡萄醪或精馏浓缩葡萄醪，或通过反渗透法对葡萄醪进行部分浓缩，或通过冷冻法对葡萄酒进行部分浓缩，使葡萄酒或散装葡萄酒的天然乙醇体积分数提高不超过 4 %；
对于果酒，通过添加含糖物质提高天然乙醇体积分数：
佐餐果酒不超过 10 %，加强果酒不超过 5 %。增度
仅允许在不利于葡萄成熟的年份，经

加酒强化：单独或组合添加以食品原料制得的精馏乙醇、精馏葡萄酒蒸馏原酒、精馏葡萄蒸馏原酒、精馏水果蒸馏原酒、葡萄酒蒸馏原酒

附件 **4**
附属于
欧亚经济联盟
技术法规
《关于酒类
产品安全》
（**TR EAEU 047/2018**）

对啤酒类产品及其生产原料的要求

表 **1**

啤酒类产品及其生产原料的卫生安全要求

产品类别	指标	允许水平	备注
1	2	3	4
1. 经巴氏杀菌和未经巴氏杀菌的啤酒、啤酒饮料	N-亚硝胺：NDMA[1] 与 NDEA[2] 之和	不超过 0.003 mg/kg	
2. 啤酒麦芽[3]	N-亚硝胺：NDMA[1] 与 NDEA[2] 之和 杂质	不超过 0.015 mg/kg 不超过 0.5 % 不允许	适用于高品质麦芽
	霉菌毒素：		
	玉米赤霉烯酮	1.0 mg/kg	大麦、小麦

苯并(a)芘	0.001 mg/kg		
3. 啤酒大麦	水分 品种纯度 粒度（2.5 x 20 mm 筛上物） 小粒（2.2 x 20 mm 筛下物） 杂质 谷物杂质 蛋白质 生活力 发芽力 储粮害虫感染 储粮害虫污染	不超过 14.5 % 不低于 92 % 不低于 85 % 不超过 5 % 不超过 1 % 不超过 7.0 % 不低于 9.5 % 不超过 12 %[4] 不低于 95 % 不低于 95 % 不允许 污染总密度 – 不超过 15.0 个/kg	
4. 麦汁浓缩物、麦芽浸出物	有毒元素： 铅 砷 镉 汞	 1.0 mg/kg 1.0 mg/kg 0.2 mg/kg 0.03 mg/kg	

	霉菌毒素： 黄曲霉毒素 B_1 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 玉米赤霉烯酮	0.005 mg/kg 1.0 mg/kg 1.0 mg/kg	
	农药： 六六六（α-、β-、γ-异构体） DDT[5] 及其代谢物	0.5 mg/kg 0.02 mg/kg	
	2,4-D 酸[6]及其盐类和酯类	不允许	
	放射性核素： 铯-137 锶-90	80 Bq/kg 100 Bq/kg	

[1] NDMA – 亚硝基二甲胺。

[2] NDEA – 亚硝基二乙胺。

[3] 麦芽中有毒元素、霉菌毒素和农药的含量，根据其生产原料（大麦、小麦、黑麦）中

的含量进行限定。

[4] 在不利气候条件下且缺少啤酒酿造品质大麦时，允许将蛋白质含量高于 12 % 的大麦加工成麦芽。

[5] DDT – 1, 1-二（4-氯苯基）– 2,2,2 – 三氯乙烷类农药。

[6] 2,4-D 酸 – 二氯苯氧乙酸。

表 **2**

啤酒和啤酒饮料的微生物安全标准

产品类别		菌落总数*，CFU**/cm^3，不超过	产品体积（质量），cm^3 (g)，其中不得检出大肠菌群***（coliforms）	酵母和霉菌，CFU**/cm^3 (g)，不超过
1	2	3	4	
1. 未经巴氏杀菌的啤酒、啤酒饮料				
1) 桶装	不作规定		3.0	不作规定
2) 瓶装、罐装	不作规定		10.0	不作规定
2. 经巴氏杀菌和除菌过滤的啤酒、啤酒饮料	500	10.0	40	

3. 未经巴氏杀菌的散装零售啤酒、啤酒饮料	不作规定	1.0	不作规定

*菌落总数 – 嗜温需氧和兼性厌氧微生物数量。

**CFU – 菌落形成单位数量。

***大肠菌群 – 大肠杆菌群细菌。

表 **3**

啤酒酿造原料的微生物安全指标

产品类别	菌落总数*（CFU**/g），不超过	产品质量 (g)，其中不得检出大肠菌群***（coliforms）	产品质量 (g)，其中不得检出致病微生物，包括沙门氏菌	备注
1	2	3	4	5
麦汁浓缩物、麦芽浸出物	5×10^4	0.1	25	酵母和霉菌（合计）100 CFU**/g，不超过

*菌落总数 – 嗜温需氧和兼性厌氧微生物数量。

**CFU – 菌落形成单位数量。

***大肠菌群 – 大肠杆菌群细菌。

表 **4**

啤酒感官指标

指标名称	啤酒类型			
	过滤啤酒		非过滤啤酒（经澄清和未经澄清）	
	浅色	深色	浅色	深色
1	2	3	4	5
1.透明度	透明的起泡液体，无沉淀，无非啤酒固有的异物。 贮存过程中允许出现蛋白质- 单宁复合物颗粒。小麦啤酒允许有轻微至明显的乳光		不透明或透明带乳光的起泡液体，无 非啤酒固有的异物。贮存过程中允许出现蛋白质- 单宁复合物颗粒。允许有酵母沉淀	
2.香气	纯正，发酵充分，具麦芽香和酒花香，无异味		发酵充分的麦芽香，具酒花香，允许带酵母香，无异味	
3.口味	纯正，发酵充分，具麦芽味和酒花苦味，无异杂味。小麦啤酒的口味和香气中带有 辛香芳香调	醇厚的麦芽味，具明显的焦糖麦芽或焦香麦芽味，无异杂味	发酵充分的麦芽味，具酒花苦味，允许带酵母味。小麦啤酒的口味和香气中带有 辛香芳香调	麦芽味，具明显的焦糖麦芽或焦香麦芽味，无异杂味

表 **5**

淡色啤酒理化指标

指标名称	原麦汁浓度（%）															
	8及	9及	10及	11及	12及	13及	14及	15及	16及	17及	18及	19及	20及	21及	22及	
	以上，			以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上，	以上
	低于			低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	
	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		

1.乙醇体积分数（酒精度）（%），不低于	2.8	3.2	3.6	4.0	4.5	4.7	4.8	5.4	5.8	6.2	6.6	7.1	7.9	8.2	8.6

2. 酸度（酸度单位），不高于	2.5	2.5	2.6	2.6	3.2	3.2	3.6	3.6	4.5	4.5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
3. pH	3.8 – 4.8														
4. 色度（色度单位）	0.4 – 2.5（0.2 – 2.5*）														

5. 色度（EBC 单位）	6.5 – 31（4.0 – 31*）
6. 二氧化碳质量分数（%），不低于	0.40

指标名称	原麦汁浓度（%）														
	8及以上，	9及以上，	10及以上，	11及以上，	12及以上，	13及以上，	14及以上，	15及以上，	16及以上，	17及以上，	18及以上，	19及以上，	20及以上，	21及以上，	22及以上，

低于			低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于	低于
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
7. 起泡性：															
1) 泡沫高度（mm），不低于		40													
2) 泡持性（min），不低于		3													

*括号内所示指标适用于白俄罗斯共和国和哈萨克斯坦共和国境内。

注：	1. 二氧化碳质量分数在瓶装和罐装啤酒中测定。 2. 原麦汁浓度允许偏差为 ± 0.3 %。 3. “酸度”和“pH”两项指标允许只测定其中一项。 4. “色度”指标允许采用上述任一单位表示。

表 **6**

深色啤酒理化指标

指标名称	原麦汁浓度（%）												
	10及	11及	12及	13及	14及	15及	16及	17及	18及	19及	20及	21及	22及
	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上，低于	以上
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
1.乙醇体积分数（酒精度）（%），不低于	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

指标名称	原麦汁浓度（%）												
	10及以上，低于11	11及以上，低于12	12及以上，低于13	13及以上，低于14	14及以上，低于15	15及以上，低于16	16及以上，低于17	17及以上，低于18	18及以上，低于19	19及以上，低于20	20及以上，低于21	21及以上，低于22	22及以上
2.酸度（酸度单位），不高于	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

3. pH	3.8 – 4.8
4. 色度（色度单位）	大于 2.5
5. 色度（EBC 单位）	大于 31
6. 二氧化碳质量分数 （%），不低于	0.40
7. 起泡性：	
1) 泡沫高度（mm）， 不低于	40
2) 泡持性（min）， 不低于	3

表 **7**

小麦啤酒理化指标

浅色和深色小麦啤酒的指标名称	原麦汁浓度（%）				
	11 及以上，低于 12	12 及以上，低于 13	13 及以上，低于 14	14 及以上，低于 15	15 及以上，低于 16
1. 乙醇体积分数（酒精度）（%），不低于	2.5	3.5	4.5	4.5	5.0
2. 酸度（酸度单位），不高于	3.2				
3. pH	3.6 – 4.8				
4. 色度（色度单位）：					

浅色啤酒	0.2 至 2.5（含）
深色啤酒	大于 2.5
5. 色度（EBC 单位）：	
浅色啤酒	3.4 至 31（含）
深色啤酒	大于 31
6. 二氧化碳质量分数（%），不低于	0.30
7. 起泡性：	

1) 泡沫高度（mm），不低于	40
2) 泡持性（min），不低于	4
注：	1. 二氧化碳质量分数在瓶装和罐装啤酒中测定。 2. 原麦汁浓度允许偏差为 ± 0.3 %。 3. 允许测定“酸度”或“pH”中的任一指标。 4. 允许以所列单位中的任一种表示“色度”指标。

表 **8**

啤酒生产中允许使用的食品添加剂*

食品添加剂	最大限量
1. 焦糖色 c E150c	50 g/kg
2. 焦糖色 d E150d	50 g/kg
3. 胭脂虫红 E120	100 mg/kg
4. 胡萝卜素 E160a、β-胡萝卜素 E160a (ii)、植物炭黑 E153	600 mg/kg
5. 乙二胺四乙酸盐 E386	25 mg/kg

6. 聚二甲基硅氧烷 E900	10 mg/kg
7. 聚乙烯吡咯烷酮 E1201	10 mg/kg
8. 亚硫酸盐：亚硫酸氢钾（重亚硫酸钾）E228、亚硫酸氢钙 E227、亚硫酸氢钠 E222、焦亚硫酸钾 E224、焦亚硫酸钠 E223、亚硫酸钾 E225、亚硫酸钙 E226、亚硫酸钠 E221	50 mg/kg

*

其他发挥工艺功能的食品添加剂，按照海关联盟技术法规《食品添加剂、食品用香精和食品加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012）使用。

本文件由 *AC Inorms GmbH*
提供。这是借助人工智能完成的欧亚经济联盟技术规范文件的译文。*AC Inorms GmbH* 对译文的准确性、完整性和时效性不承担责任。