Technisches Regelwerk TR EAWU 047/2018

Gemäß Artikel 52 des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014 und Nummer 29 der Anlage Nr. 1 zur Arbeitsordnung der Eurasischen Wirtschaftskommission, genehmigt durch den Beschluss des Obersten Eurasischen Wirtschaftsrats vom 23. Dezember 2014 Nr. 98, hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission **beschlossen:**

1. Das beigefügte Technische Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit alkoholischer Erzeugnisse“ (TR EAWU 047/2018) anzunehmen.

2. Festzulegen, dass das Technische Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit alkoholischer Erzeugnisse“ (TR EAWU 047/2018) am 1. Juli 2026 in Kraft tritt.

Fußnote. Nummer 2 mit Änderungen, eingefügt durch die Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 30.10.2020 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 02.12.2021 Nr. 139 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 12.12.2023 Nr. 146 (tritt nach Ablauf von 10 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 12.04.2024 Nr. 52 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 21.02.2025 Nr. 21 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 12.09.2025 Nr. 85 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

3. Dieser Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Von der Republik Armenien	Von der Republik Belarus	Von der Republik Kasachstan	Von der Kirgisischen Republik	Von der Russischen Föderation
M. Grigorjan	I. Petrischenko	A. Mamin	Sch. Rasakow	A. Siluanow

ANGENOMMEN
durch den Beschluss des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 05. Dezember 2018 Nr. 98

Technisches Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion "Über die Sicherheit alkoholischer Erzeugnisse" (TR EAWU 047/2018)

I. Anwendungsbereich

1. Dieses Technische Regelwerk legt die auf den Territorien der Mitgliedstaaten der Eurasischen Wirtschaftsunion (im Folgenden jeweils – Mitgliedstaaten, Union) verbindlichen Anforderungen an alkoholische Erzeugnisse fest, die auf den Territorien der Mitgliedstaaten in Verkehr gebracht werden, sowie die damit verbundenen Anforderungen an die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), des Inverkehrbringens und der Entsorgung sowie Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung alkoholischer Erzeugnisse zur

Gewährleistung ihres freien Verkehrs.

Falls in Bezug auf alkoholische Erzeugnisse andere Technische Regelwerke der Union (Zollunion) angenommen wurden, die Anforderungen an alkoholische Erzeugnisse, damit verbundene Anforderungen an die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), des Inverkehrbringens und der Entsorgung sowie Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung alkoholischer Erzeugnisse festlegen, müssen die alkoholischen Erzeugnisse und die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), des Inverkehrbringens und der Entsorgung sowie die Kennzeichnung und Verpackung alkoholischer Erzeugnisse den Anforderungen aller Technischen Regelwerke der Union (Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf alkoholische Erzeugnisse erstreckt.

Dieses Technische Regelwerk ergänzt die Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011), bestätigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 880 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011)), des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011), bestätigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 881 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011)), und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Verpackungen" (TR ZU 005/2011), bestätigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 16. August 2011 Nr. 769 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Verpackungen" (TR ZU 005/2011)), und widerspricht ihnen nicht.

2. Dieses Technische Regelwerk wurde zum Schutz von Leben und Gesundheit des Menschen, des Eigentums, der Umwelt, von Leben und

Gesundheit von Tieren und Pflanzen sowie zur Verhinderung von Handlungen entwickelt, die Verbraucher alkoholischer Erzeugnisse hinsichtlich ihrer Zweckbestimmung und Sicherheit irreführen.

3. Dieses Technische Regelwerk gilt für alkoholische Erzeugnisse, die auf den Territorien der Mitgliedstaaten in Verkehr gebracht werden.

Objekte der technischen Regulierung dieses Technischen Regelwerks sind:

alkoholische Erzeugnisse;

die mit den Anforderungen an alkoholische Erzeugnisse verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), des Inverkehrbringens und der Entsorgung.

4. Dieses Technische Regelwerk gilt nicht für:

a) alkoholische Erzeugnisse, die im Transit durch die Territorien der Mitgliedstaaten befördert werden;

b) alkoholische Erzeugnisse, die zu wissenschaftlichen Zwecken hergestellt wurden;

c) alkoholische Erzeugnisse, die von natürlichen Personen für den persönlichen Gebrauch ohne das Ziel ihrer späteren Veräußerung auf den Territorien der Mitgliedstaaten hergestellt wurden;

d) alkoholische Erzeugnisse, die im Rahmen von Außenhandelsverträgen zur Ausfuhr außerhalb der Territorien der Mitgliedstaaten geliefert werden;

e) Erzeugnisse, die Ethylalkohol enthalten, gemäß dem Verzeichnis nach Anlage Nr. 1.

II. Hauptbegriffe

5. Für die Anwendung dieses Technischen Regelwerks werden die Begriffe verwendet, die im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011), im Technischen Regelwerk der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) und im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011) festgelegt sind, sowie die Begriffe, die Folgendes bedeuten:

„Alkoholische Erzeugnisse“ – Lebensmittel, die ohne Verwendung oder unter Verwendung von Ethylalkohol, der aus Lebensmittelrohstoffen hergestellt wurde, und (oder) alkoholhaltiger Lebensmittel mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mehr als 0,5 Prozent hergestellt wurden, mit Ausnahme von Erzeugnissen, die in dem in Anlage Nr. 1 zu diesem Technischen Regelwerk vorgesehenen Verzeichnis aufgeführt sind. Alkoholische Erzeugnisse werden in solche Arten unterteilt wie Ethylalkohol, Spirituosen, schwach alkoholische Getränke, Weinerzeugnisse, Destillate, Biererzeugnisse, Met-Erzeugnisse, alkoholhaltige Lebensmittel;

„Alkoholische Erzeugnisse in loser Schüttung“ – alkoholische Erzeugnisse, die in Produktions- oder Transportbehälter (in Behälterausrüstung, einschließlich Fässer, Tanks, Eisenbahn- und Straßentankwagen, Flexitanks und ähnliche Ausrüstung, die für die Beförderung (den Transport) mit verschiedenen Verkehrsträgern bestimmt ist) abgefüllt sind, die zum Abfüllen in Verbraucherverpackungen oder zur Herstellung anderer Arten alkoholischer Erzeugnisse oder sonstiger Erzeugnisse bestimmt sind und die dem Verbraucher nicht als Fertigerzeugnis verkauft werden dürfen, bis sie bei der Herstellung anderer alkoholischer Erzeugnisse oder sonstiger Erzeugnisse abgefüllt oder verarbeitet werden;

„Weinerzeugnisse“ – alkoholische Erzeugnisse:

die durch vollständige alkoholische Gärung ganzer oder zerkleinerter Beeren frischer Weintrauben oder Früchte, von Traubenmost, Fruchtmost hergestellt werden;

die mit anschließender Destillation der Gärungserzeugnisse und mit oder ohne Reifung hergestellt werden;

die durch vollständige oder unvollständige alkoholische Gärung ganzer oder zerkleinerter Beeren frischer Weintrauben, Früchte oder von Traubenmost, Fruchtmost unter Zugabe eines oder mehrerer der folgenden Erzeugnisse hergestellt werden: rektifizierter Ethylalkohol aus Lebensmittelrohstoffen, Destillat traubigen Ursprungs, Weindestillat, Fruchtdestillat, einschließlich rektifizierter, zuckerhaltiger Erzeugnisse, Geschmacksstoffe, Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe, Kohlendioxid, Wasser, die in dem Dokument (den Dokumenten) angegeben sind, nach dem die alkoholischen Erzeugnisse hergestellt wurden (Norm, Organisationsnorm, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument).

Für die Herstellung von Weinerzeugnissen nach dem Verzeichnis gemäß Anlage Nr. 3 ist die Verwendung der technologischen Verfahren und technologischen Mittel zulässig, die in Tabelle 10 der Anlage Nr. 3 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben sind;

„Destillat“ – alkoholische Erzeugnisse mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mehr als 52 Prozent, die durch einfache oder fraktionierte Destillation (Brennen) oder Rektifikation von vergorenem Most, Wein in loser Schüttung (Weinmaterialien), alkoholhaltigen Hefesedimenten, Trubsedimenten, alkoholhaltigen Trestern, sonstigen alkoholhaltigen Lebensmitteln gewonnen werden. Das Destillat wird zur Herstellung alkoholischer Erzeugnisse, einschließlich Weinerzeugnisse, verwendet und kann die Bezeichnung des Rohstoffs oder des Getränks tragen, für das es hergestellt wurde;

„Met-Erzeugnisse“ – alkoholische Erzeugnisse, die aus Honig ohne Zugabe oder unter Zugabe von rektifiziertem Ethylalkohol, Zucker, Met-Destillat, Fruchtdestillat, konzentriertem Fruchtsaft, Kohlendioxid, frischen Fruchtmosten, aufgespriteten Fruchtsäften, natürlichen Aroma- und Geschmacksstoffen und -präparaten hergestellt werden und ein vorherrschendes Aroma und einen vorherrschenden Geschmack von Honig aufweisen;

„Biererzeugnisse“ – alkoholische Erzeugnisse, die aus Bierrohstoffen und (oder) Bier ohne Zugabe oder unter Zugabe von Obst- und anderen pflanzlichen Rohstoffen, deren Verarbeitungserzeugnissen, Aromastoffen, ohne Zugabe von Ethylalkohol hergestellt werden;

„schwach alkoholische Getränke“ – alkoholische Erzeugnisse mit einem Gehalt an Ethylalkohol (einer Stärke) im Fertigerzeugnis von weniger als 7 Prozent, die ohne Verwendung oder unter Verwendung von rektifiziertem Ethylalkohol und (oder) alkoholhaltigen Lebensmitteln, aufbereitetem (korrigiertem) Wasser oder Mineralwasser mit einer Gesamtmineralisierung von nicht mehr als 1 g/l hergestellt werden und Zutaten enthalten, deren Verwendung in dem Dokument (den Dokumenten) vorgesehen ist, nach dem die alkoholischen Erzeugnisse hergestellt wurden (Norm, Organisationsnorm, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), einschließlich zuckerhaltiger Erzeugnisse, Säuren, Kohlendioxid, Aufgüssen, Extrakten aus Früchten (Obst, Beeren) und Getreiderohstoffen, Säften, pflanzlichen Rohstoffen, Milcherzeugnissen, Honig und anderen Bienenerzeugnissen (einschließlich Wabenhonig, Propolis, Bienenharz, Gelée Royale), Salzen, sonstigen Spirituosen, Lebensmittelzusatzstoffen, und die nicht zu den Weinerzeugnissen und Biererzeugnissen gehören;

„Spirituosen“ – alkoholische Erzeugnisse, die unter Verwendung von rektifiziertem Ethylalkohol und (oder) alkoholhaltigen Lebensmitteln und (oder) anderen alkoholischen Erzeugnissen hergestellt werden;

„alkoholhaltige Lebensmittel“ – alkoholische Erzeugnisse mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mehr als 0,5 Prozent, die alkoholhaltige Halbfabrikate für die Herstellung alkoholischer Erzeugnisse darstellen, einschließlich vergorene Fruchtweinmaterialien, vergoren-aufgespritete Fruchtweinmaterialien, Traubenmost, aufgespriteter Fruchtmost, aufgespritete Moste, aufgespritete Säfte, aufgespritete Aufgüsse, aufgespritete Fruchtgetränke, aromatische Alkohole, Wasser-Alkohol-Extrakte, konzentrierte Lebensmittelgrundlagen, Lebensmittelaromen, sonstige Halbfabrikate;

„Ethylalkohol“ – alkoholische Erzeugnisse mit einer Stärke von nicht weniger als 88 Prozent, die eine wässrige Ethanollösung darstellen, die durch alkoholische Gärung zucker- und stärkehaltiger Rohstoffe (mit Ausnahme von Fruchtrohstoffen) mit anschließender Destillation und (oder) Maischerektifikation der Maische oder Rektifikation von rohem Ethylalkohol hergestellt wird und begleitende flüchtige Verunreinigungen enthält sowie aus der Kopfraktion von Ethylalkohol gewonnen wird, die aus Lebensmittelrohstoffen hergestellt wurde, und aus Verarbeitungserzeugnissen, die bei der Herstellung von Ethylalkohol, Wodka und Likörerzeugnissen entstehen. Ethylalkohol wird in rohen Ethylalkohol und rektifizierten Ethylalkohol unterteilt. Für die Herstellung von Ethylalkohol werden Lebensmittelrohstoffe verwendet, die in dem Verzeichnis gemäß Anlage Nr. 2 angegeben sind;

Kategorien von Ethylalkohol aus Lebensmittelrohstoffen:

"rektifizierter Ethylalkohol" – Ethylalkohol mit einer Stärke von mindestens 96 Prozent, hergestellt durch alkoholische Gärung zucker- und stärkehaltiger Rohstoffe mit anschließender Rektifikation der Maische oder Rektifikation von rohem Ethylalkohol sowie der Kopffraktion von Ethylalkohol, die aus Lebensmittelrohstoffen hergestellt wurde, und von Verarbeitungsprodukten, die bei der Herstellung von Ethylalkohol aus Lebensmittelrohstoffen, Wodka und Likörwaren anfallen, und der

begleitende flüchtige Verunreinigungen enthält;

"roher Ethylalkohol" – Ethylalkohol mit einer Stärke von weniger als 96 Prozent, hergestellt durch Destillation reifer Maische, bestimmt für die Herstellung von rektifiziertem Ethylalkohol und begleitende flüchtige Verunreinigungen enthaltend;

Kategorien von Spirituosen:

"Wodka" – Spirituose mit einer Stärke von 37,5 bis 56 Prozent, hergestellt auf der Grundlage von rektifiziertem Ethylalkohol und aufbereitetem (korrigiertem) Wasser mit Behandlung der Wasser-Alkohol-Lösung (Sortierung) mit Sorptionsmitteln und anschließender Filtration zur vollständigen Reinigung, die eine farblose Wasser-Alkohol-Lösung mit weichem, dem Wodka eigenem Geschmack und charakteristischem Wodka-Aroma darstellt;

"Wodka mit geschützter Ursprungsbezeichnung der Ware" – Wodka, der eine farblose Wasser-Alkohol-Lösung mit einer Stärke von 37,5 bis 56 Prozent mit weichem, dem Wodka eigenem Geschmack darstellt und durch Mischen von rektifiziertem Ethylalkohol aus Getreiderohstoffen mit speziell aufbereitetem (korrigiertem) Wasser und anschließender Behandlung dieser Wasser-Alkohol-Lösung mit Aktivkohle, ohne Behandlung oder mit Behandlung mit trockenem entrahmten Milch, und anschließender Filtration zur vollständigen Reinigung durch Quarzsand mit festgelegter granulometrischer Zusammensetzung gewonnen wird. Zulässig sind aromatische Alkohole und alkoholisierte Aufgüsse aus würzig-aromatischen, obstigen und anderen Arten pflanzlicher und Lebensmittelrohstoffe, Extrakte pflanzlicher Rohstoffe, ätherische Öle, natürliche Aromastoffe, Lebensmittelzusatzstoffe, komplexe Lebensmittelzusatzstoffe und andere Lebensmittelzutaten;

"besonderer Wodka" – Wodka mit einer Stärke von 37,5 bis 45 Prozent mit betont spezifischem Aroma und weichem Geschmack, die durch Zugabe

von Lebensmittelzutaten und (oder) mit Zusatz aromatischer Alkohole und anderer aromatischer Komponenten erzielt werden, hergestellt durch Mischen von rektifiziertem Ethylalkohol aus Getreiderohstoffen mit speziell aufbereitetem (korrigiertem) Wasser und anschließender Behandlung dieser Wasser-Alkohol-Lösung mit Aktivkohle und anschließender Filtration zur vollständigen Reinigung durch Quarzsand mit festgelegter granulometrischer Zusammensetzung;

"Likörwaren" – Spirituosen mit einer Stärke von 7 bis 60 Prozent mit einem Zuckergehalt von höchstens 600 g/l, die eine Mischung aus rektifiziertem Ethylalkohol, aufbereitetem (korrigiertem) Wasser, verschiedenen alkoholisierten Säften, Fruchtsäften, Aufgüssen und aromatischen Alkoholen darstellen, die durch Verarbeitung von obstigen (frucht- und beerenartigen) und aromatischen pflanzlichen Rohstoffen mit Zusatz von Zuckersirup, ätherischen Ölen, Traubenweinen, Brandy, Zitronensäure und anderen Lebensmittelkomponenten (einschließlich Kohlendioxid) gewonnen werden, und die durch Verschnitt mit anschließender Reifung oder ohne Reifung und Filtration des Verschnitts zubereitet werden. Zulässig ist das Vorhandensein einzelner Pflanzenteile, Früchte und Beeren, die in der Rezeptur vorgesehen sind, in Flaschen mit Likörwaren.

Bei der Herstellung von Wodka, Wodka mit geschützter Ursprungsbezeichnung der Ware, besonderem Wodka und Likörwaren ist die Verwendung von rektifiziertem Ethylalkohol aus der Kopffraktion von Ethylalkohol und aus Abfällen der Likörwarenproduktion verboten;

"Aperitif" – Likörware mit einer Stärke von 12 bis 35 Prozent mit einem Zuckergehalt von mindestens 50 und höchstens 180 g/l, hergestellt unter Verwendung von Lebensmittelzutaten, die einen leichten bitteren Beigeschmack verleihen;

"Cocktail" – Likörware mit einer Stärke von 20 bis 40 Prozent mit einem Zuckergehalt von höchstens 240 g/l, hergestellt mit Zusatz von Lebensmittelzutaten;

"Balsam" – Likörware mit einer Stärke von mindestens 20 Prozent mit einem Gehalt an Gesamtextrakt (Trockensubstanzen) von mindestens 50 g/dm^3 von brauner bis dunkelbrauner Farbe mit würzigem Aroma, zubereitet aus Lebensmittelzutaten und Halbfabrikaten, zu deren Zusammensetzung Heilpflanzen und Zuckerkulör gehören können;

"Gin" – Spirituose mit einer Stärke von mindestens 37,5 Prozent mit vorherrschendem Wacholdergeschmack, gewonnen durch Aromatisierung einer Wasser-Alkohol-Lösung mit Aromastoffen aus Wacholderbeeren (Juniperus communis L.) und anderen natürlichen Aromastoffen, wobei Aroma und Geschmack des Wacholders dominant bleiben müssen;

"destillierter Gin" – Spirituose mit einer Stärke von mindestens 37,5 Prozent mit vorherrschendem Geschmack und Aroma von Wacholder, gewonnen durch ein- oder mehrfache Destillation einer Mischung aus Ethylalkohol mit einer Stärke von mindestens 96,2 Prozent und aufbereitetem (korrigiertem) Wasser mit Zusatz von Wacholderbeeren, ohne Zusatz oder mit Zusatz anderer pflanzlicher Rohstoffe und (oder) natürlicher Aromastoffe, ohne Zusatz oder mit Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol, mit anschließender Verdünnung (falls erforderlich) mit aufbereitetem (korrigiertem) Wasser, ohne Zusatz oder mit Zusatz von Farbstoffen, Süßungsmitteln und anderen Lebensmittelzusatzstoffen;

"trockener Gin" – destillierter Gin mit einem Zuckergehalt von höchstens 0,1 g/l, dessen Aroma ausschließlich durch Redestillation von Ethylalkohol auf traditionelle Weise bei Vorhandensein aller verwendeten natürlichen Pflanzenmaterialien (Rohstoffe) gewonnen wird, sowie aus Gin-Destillat mit einer Stärke von mindestens 70 Prozent ohne Zusatz von Farbstoffen;

"Likör" – Likörware mit einer Stärke von mindestens 15 Prozent, hergestellt aus rektifiziertem Ethylalkohol oder aus Spirituosen mit Zusatz von zuckerhaltigen Produkten, Produkten landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln (einschließlich Milch und Milcherzeugnissen, Wein, Aromastoffen), mit einem Zuckergehalt von mindestens 70 g/l für

Kirschlikör, hergestellt aus Kirschdestillat, oder mindestens 80 g/l für Likör aus Enzian oder ähnlichen Pflanzen, die das einzige aromatische Rohmaterial sind, sowie mindestens 100 g/l für andere Liköre. Aromastoffe werden nicht verwendet für Fruchtliköre aus schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Himbeere, Brombeere, Heidelbeere, Zitrusfrüchten, Maulbeere, arktischer Brombeere, Moltebeere, Moorbeere, Preiselbeere, Sanddorn, Ananas sowie für Kräuterliköre aus Minze, Enzian, Anis, Alpenwermut, Wundklee und Heilkräutern;

"Likör stark" – Likör mit einer Stärke von mindestens 35 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 250 g/l;

"Likör Dessert" – Likör mit einer Stärke von weniger als 35 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 100 g/l;

"Likör Emulsion" – Likör mit einer Stärke von mindestens 15 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 150 g/l, undurchsichtig, ohne Fremdeinschlüsse, hergestellt unter Zusatz von Lebensmitteln (einschließlich Milch, Sahne, Eiern) und Lebensmittelzutaten oder ohne diese;

"Likör Eier" – Likör mit einer Stärke von mindestens 15 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 150 g/l, hergestellt aus Destillat und (oder) einem alkoholischen Getränk, deren Zusammensetzung Eigelb (mindestens 140 g/l für das Fertigprodukt), Eiweiß, Zucker oder Honig enthält, mit möglichem Zusatz ausschließlich natürlicher Aromastoffe;

"Creme" – Likör mit einer Stärke von mindestens 15 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 250 g/l, hergestellt aus Fruchtrohstoffen (Obst- und Beerenrohstoffen) unter Zusatz von Lebensmittelzutaten (mit Ausnahme von Milchprodukten);

"Punsch" – Likör-Wodka-Erzeugnis mit einer Stärke von 15 bis 20 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 300 und höchstens 400 g/l,

hergestellt aus rektifiziertem Ethylalkohol unter Zusatz von alkoholisierten Säften, Fruchtsaftgetränken aus Fruchtrohstoffen (Obst- und Beerenrohstoffen), alkoholisierten Aufgüssen aus ätherischölhaltigen Rohstoffen und Lebensmittelzutaten;

"Punsch mit Rum" – Likör-Wodka-Erzeugnis, hergestellt aus Rum unter Zusatz von alkoholisierten Säften, Fruchtsaftgetränken aus Fruchtrohstoffen (Obst- und Beerenrohstoffen), Aufgüssen aus ätherischölhaltigen Rohstoffen und Aromastoffen;

"Nalivka" – Likör-Wodka-Erzeugnis mit einer Stärke von 18 bis 20 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 250 und höchstens 400 g/l, hergestellt aus alkoholisierten Säften, Fruchtsaftgetränken unter Zusatz von Lebensmittelzutaten;

"Nastojka" – Likör-Wodka-Erzeugnis mit einer Stärke von 16 bis 60 Prozent und einem Zuckergehalt von höchstens 300 g/l, hergestellt unter Verwendung von Lebensmittelzutaten;

"Nastojka bitter" – Nastojka mit einer Stärke von 25 bis 60 Prozent und einem Gesamtextraktgehalt von höchstens 30 g/l, hergestellt unter Verwendung von Lebensmittelzutaten, die einen bitteren Beigeschmack verleihen;

"Nastojka halbsüß" – Nastojka mit einer Stärke von 20 bis 40 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 40 und höchstens 100 g/l;

"Nastojka süß" – Nastojka mit einer Stärke von 16 bis 29 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 80 und höchstens 300 g/l;

"Dessertgetränk" – Likör-Wodka-Erzeugnis mit einer Stärke von 12 bis 16 Prozent und einem Zuckergehalt von mindestens 140 und höchstens 300 g/l, hergestellt aus Halbfabrikaten unter Zusatz von Lebensmittelzutaten;

"Whisky" – alkoholisches Getränk mit einer Stärke von mindestens 40 Prozent mit spezifischem Aroma und Geschmack, hergestellt durch ein- oder mehrfache Destillation vergorener Würze aus Getreidekörnern und (oder) daraus hergestelltem Malz mit anschließender Reifung des Destillats mit einer Stärke von höchstens 94,8 Prozent in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 l während mindestens 3 Jahren und Verschnitt mit aufbereitetem (korrigiertem) Wasser ohne Zusatz oder mit Zusatz von Zuckerkulör;

"Rum" – alkoholisches Getränk mit einer Stärke von mindestens 37,5 Prozent mit spezifischem Aroma und Geschmack, hergestellt durch Verdünnen von Rumdestillat mit aufbereitetem (korrigiertem) Wasser ohne Reifung oder mit Reifung in Eichengebinden ohne Zusatz oder mit Zusatz von Zuckerkulör;

"alkoholisches Getränk aus Getreiderohstoff" – alkoholisches Getränk mit einer Stärke von 35 bis 60 Prozent, hergestellt aus ungereiften oder gereiften Getreidedestillaten ohne Zusatz oder mit Zusatz von Zucker und anderen zuckerhaltigen Produkten, natürlichen Aromastoffen, Zuckerkulör, aufbereitetem (korrigiertem) Wasser;

Kategorien alkoholarmer Getränke:

"alkoholarmes alkoholisiertes Getränk" – alkoholarmes Getränk, hergestellt unter Verwendung von Trink- oder Mineralwasser, rektifiziertem Ethylalkohol und (oder) Destillaten ohne Zusatz oder mit Zusatz von Zutaten, deren Verwendung durch das Dokument (die Dokumente) vorgesehen ist, nach dem (denen) das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), einschließlich zuckerhaltiger und aromatischer Stoffe;

"alkoholarmes Gärgetränk" – alkoholarmes Getränk mit einer Stärke von höchstens 6 Prozent, hergestellt durch alkoholische Gärung von Würze,

vollständige oder unvollständige alkoholische Gärung ganzer oder zerkleinerter Beeren, Früchte, Honig, ihrer Würzen und hergestellt ohne Zusatz von Ethylalkohol sowie ohne Verwendung von Ethylalkohol und Erzeugnissen, die unter Zusatz von Ethylalkohol hergestellt wurden, ohne Zusatz oder mit Zusatz von Kohlendioxid oder mit Sättigung mit Kohlendioxid infolge der Gärung der Würze;

"Met" – alkoholarmes Gärgetränk mit einer Stärke von 1,5 bis 6 Prozent, hergestellt durch alkoholische Gärung von Würze, die mindestens 8 Prozent Honig enthält, ohne Verwendung oder mit Verwendung von Honig zum Süßen und anderer Imkereierzeugnisse (einschließlich Wabenhonig, Propolis, Bienenharz, Gelée Royale u. a.), pflanzlicher Rohstoffe, ohne Zusatz oder mit Zusatz natürlicher zuckerhaltiger Stoffe, ohne Sättigung oder mit Sättigung mit Kohlendioxid infolge der Gärung der Honigwürze;

"Poire" – alkoholarmes Gärgetränk mit einer Stärke von höchstens 6 Prozent, hergestellt aus vergorener Birnenwürze und (oder) vergorenem rekonstituiertem Birnensaft ohne Zusatz oder mit Zusatz zuckerhaltiger Produkte, ohne Sättigung oder mit Sättigung mit Kohlendioxid oder mit Sättigung mit Kohlendioxid infolge der Gärung der Birnenwürze bis zum Erreichen eines Kohlendioxiddrucks in der Flasche von mindestens 100 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C;

"Cidre" – alkoholarmes Gärgetränk mit einer Stärke von höchstens 6 Prozent, hergestellt aus vergorener Apfelwürze und (oder) vergorenem rekonstituiertem Apfelsaft ohne Zusatz oder mit Zusatz zuckerhaltiger Produkte, ohne Sättigung oder mit Sättigung mit Kohlendioxid oder mit Sättigung mit Kohlendioxid infolge der Gärung der Apfelwürze bis zum Erreichen eines Kohlendioxiddrucks in der Flasche von mindestens 100 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C;

"Cidre aromatisiert" – Cidre, hergestellt unter Zusatz natürlicher Aromastoffe;

\"Frucht-Cidre\" – alkoholarmes Gärgetränk mit einer Stärke von höchstens 6 Prozent, hergestellt aus vergorenem Fruchtmost und (oder) vergorenem rekonstituiertem Fruchtsaft ohne Zusatz oder mit Zusatz zuckerhaltiger Produkte, ohne Sättigung oder mit Sättigung mit Kohlendioxid oder mit Sättigung mit Kohlendioxid infolge der Gärung des Fruchtmostes bis zu einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 100 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C;

\"aromatisierter Frucht-Cidre\" – Frucht-Cidre, hergestellt unter Zusatz natürlicher Aromastoffe;

Kategorien der Weinerzeugnisse:

\"Wein\" – Weinerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 8,5 Prozent (mit Ausnahme von Wein mit geschützter geografischer Angabe oder Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung) bis 18 Prozent (mit Ausnahme von Tafelwein), hergestellt durch vollständige oder unvollständige Gärung von Beeren frischer Weintrauben, von Traubenmost ohne Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol sowie ohne Zusatz (mit Ausnahme von Tafelwein) von konzentriertem Traubenmost und (oder) rektifiziertem konzentriertem Traubenmost. Wein mit geschützter geografischer Angabe oder Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung darf einen Volumenanteil an Ethylalkohol von mindestens 4,5 Prozent des Volumens des Fertigerzeugnisses aufweisen. Der Volumenanteil an Ethylalkohol in Tafelwein darf 17 Prozent des Volumens des Fertigerzeugnisses nicht überschreiten. Anreicherung oder Süßung ist nur bei der Herstellung von Tafelwein zulässig. Bei Anreicherung oder Süßung erfolgt der Zusatz von konzentriertem Traubenmost und (oder) rektifiziertem konzentriertem Traubenmost in einer Menge, die den Volumenanteil an Ethylalkohol im Fertigerzeugnis um höchstens 4 Prozent erhöhen kann. Bei der Herstellung von Tafelwein erfolgt die Anreicherung durch Zusatz von konzentriertem Traubenmost und (oder) rektifiziertem konzentriertem Traubenmost zu Traubenmost, der einer unvollständigen

Gärung unterzogen wurde, oder zu Wein, in dem der Gärungsprozess nicht abgeschlossen ist, und die Süßung – in jedem Stadium des technologischen Prozesses bis zum Zeitpunkt der Abfüllung;

\"Wein mit geschützter geografischer Angabe\" – Wein, hergestellt aus Trauben einer bestimmten Sorte oder einer durch das Dokument (die Dokumente), nach dem das Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), vorgesehenen Mischung von Rebsorten der Art Vitis vinifera oder von Rebsorten, die aus der Kreuzung von Rebsorten der Art Vitis vinifera mit Sorten anderer Rebsarten der Gattung Vitis hervorgegangen sind, bei dem mindestens 85 Prozent der gesamten für die Weinherstellung verwendeten Traubenmenge innerhalb der Grenzen eines bestimmten geografischen Objekts, das in der Weinbezeichnung angegeben wird, wächst, verarbeitet und abgefüllt wird, und der charakteristische organoleptische Eigenschaften besitzt, die durch die bodenklimatischen Besonderheiten dieses geografischen Objekts und die angewandten agrartechnischen und technologischen Verfahren bestimmt werden (für Weine, die in den Hoheitsgebieten der Mitgliedstaaten hergestellt werden, – festgelegt durch die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten), die durch das Dokument (die Dokumente) vorgesehen sind, nach dem das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument);

\"Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung\" – Wein, hergestellt aus Trauben einer bestimmten Sorte oder einer durch das Dokument (die Dokumente), nach dem das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), geregelten Mischung von Rebsorten der Art Vitis vinifera, die innerhalb der Grenzen eines bestimmten geografischen Objekts, das in der Weinbezeichnung angegeben wird, wächst, verarbeitet und abgefüllt wird, und der Eigenschaften besitzt, die durch die für dieses

geografische Objekt charakteristischen natürlichen Bedingungen und (oder) den menschlichen Faktor, die angewandten agrartechnischen und technologischen Verfahren bestimmt werden (für Weine, die in den Hoheitsgebieten der Mitgliedstaaten hergestellt werden, – festgelegt durch die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten), die durch das Dokument (die Dokumente) vorgesehen sind, nach dem das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument);

\"aromatisierter Wein\" – Weinerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 14,5 bis 22 Prozent, hergestellt aus Wein und (oder) Likörwein unter Zusatz von rektifiziertem Weindestillat, Weindestillat oder rektifiziertem Ethylalkohol sowie zuckerhaltigen und natürlichen Aromastoffen;

"ausgebauter Wein" – Wein mit obligatorischem Ausbau vor der Abfüllung in Behältern (außer Eichengebinde) von mindestens 12 Monaten oder in Eichengebinden von mindestens 6 Monaten, Likörwein oder Fruchtwein mit obligatorischem Ausbau vor der Abfüllung in Behältern von mindestens 18 Monaten, Schaumwein oder Schaumwein hoher Qualität, hergestellt im Tankgärverfahren und nach Abschluss der zweiten Gärung auf der Hefe im Tank mindestens 6 Monate ausgebaut, Schaumwein oder Schaumwein hoher Qualität, hergestellt im klassischen Verfahren und in Flaschen mindestens 9 Monate ausgebaut;

"Sammlungswein" – ausgebauter Wein, der nach Ablauf der obligatorischen Ausbauzeit vom Hersteller zusätzlich in Flaschen mindestens 3 Jahre ausgebaut wird;

"Likörwein" – Weinbauprodukt mit einem Alkoholgehalt von 15 bis 22 Volumenprozent, hergestellt durch vollständige oder unvollständige Gärung ganzer oder zerkleinerter Weinbeeren oder von Traubenmost mit Zusatz von Weindestillat und (oder) rektifiziertem Weindestillat ohne Zusatz oder

mit Zusatz von konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost. Der Alkoholgehalt, der durch die alkoholische Gärung frischer Trauben oder von Traubenmost erreicht wird, muss mindestens
4 Volumenprozent betragen;

"Schaumwein" – Weinbauprodukt mit einem Alkoholgehalt von 8,5 bis 13,5 Volumenprozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 300 kPa bei einer Temperatur von 20 °C, mit Kohlendioxid gesättigt infolge vollständiger oder unvollständiger alkoholischer Gärung von Traubenmost oder der zweiten Gärung von Wein im Fass (Weingrundstoffen) in hermetischen Druckbehältern ohne Zusatz oder mit Zusatz von Expeditionslikör. Schaumweine werden im klassischen Verfahren in Flaschen, im Tankgärverfahren – in einzelnen großen Behältern oder einem System großer Behälter – hergestellt. Schaumweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung können einen Alkoholgehalt von mindestens 6 Volumenprozent aufweisen;

"Schaumwein hoher Qualität" – Schaumwein mit einem Alkoholgehalt von 10,5 bis 13 Volumenprozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 350 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, mit Kohlendioxid gesättigt infolge der zweiten Gärung von Wein im Fass (Weingrundstoffen), hergestellt aus Trauben einer bestimmten Sorte oder einer Mischung bestimmter Traubensorten der Art Vitis vinifera;

"Perlwein" – Weinbauprodukt mit einem Alkoholgehalt von 9 bis 12,5 Volumenprozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von 100 bis 250 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, mit Kohlendioxid gesättigt infolge vollständiger oder unvollständiger Gärung von Traubenmost oder der zweiten Gärung von Wein im Fass (Weingrundstoffen);

"Sammlungs-Schaumwein" – Schaumwein hoher Qualität, hergestellt im klassischen Verfahren (zweite Gärung von Wein im Fass (Weingrundstoffen) in der Flasche) und nach Abschluss der zweiten

Gärung mindestens 3 Jahre ausgebaut;

"Schaumwein Trauben-Champagner" – auf den Territorien der Mitgliedstaaten hergestellter Schaumwein mit einem Alkoholgehalt von 10,5 bis 13 Volumenprozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 350 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{O}C, mit Kohlendioxid gesättigt infolge der zweiten Gärung in hermetischen Behältern von Weinen im Fass (Weingrundstoffen), hergestellt nach spezieller Technologie aus Traubensorten, deren Verzeichnis von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten festgelegt ist;

"Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" – Wein oder Tafelwein mit einem Alkoholgehalt von 8,5 bis 12,5 Volumenprozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 300 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{O}C, hergestellt durch künstliche Sättigung von Wein im Fass mit Kohlendioxid ohne Zusatz oder mit Zusatz von zuckerhaltigen Produkten (konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost, Zucker);

"Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" – Wein oder Tafelwein mit einem Alkoholgehalt von 8,5 bis 12,5 Volumenprozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von 100 bis 250 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{O}C, hergestellt durch künstliche Sättigung mit Kohlendioxid ohne Zusatz oder mit Zusatz von zuckerhaltigen Produkten (konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost, Zucker);

"junger Wein" – Wein und Tafelwein, die innerhalb von 90 Tagen nach Abschluss der alkoholischen Gärung verkauft werden;

"Wein "unter der Kahmhaut" – Wein, Tafelwein, Likörwein, Fruchtwein, bei deren Herstellungstechnologie nach vollständiger Vergärung des Mostes eine Alterung in Kontakt mit Luft oder Sauerstoff unter Bildung einer Kahmhaut durch spezielle Hefen auf der Weinoberfläche vorgesehen ist.

Im Falle des Zusatzes von Weindestillat oder Fruchtdestillat, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost beträgt der Alkoholgehalt mindestens 15 Volumenprozent;

"Sortenwein" – Wein, hergestellt aus Trauben einer Sorte oder mit Zusatz von Trauben anderer Sorten derselben botanischen Art (jedoch nicht mehr als 15 Prozent der gesamten verarbeiteten Traubenmenge);

"stiller Wein" – Wein, Tafelwein, Likörwein, Fruchtwein, hergestellt ohne Sättigung mit Kohlendioxid. Die Kohlendioxidkonzentration im stillen Wein überschreitet nicht die mit dem atmosphärischen Druck im Gleichgewicht stehende Konzentration;

"Fruchtwein" – Weinerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 6 bis 22 Prozent, hergestellt durch vollständige oder unvollständige Gärung von zerkleinerten frischen Früchten einer Art oder mehrerer Arten oder von Fruchtmost mit Erhöhung des natürlichen Volumenanteils an Ethylalkohol im Fruchtmost, der einer teilweisen Gärung unterzogen wurde, sowie im Jungwein, der sich im Gärungszustand befindet, um bis zu 5 Prozent (bis zu 8 Prozent – für Fruchtwein aus auf dem Territorium der Republik Belarus beschafftem Fruchtrohstoff, der auf dem Territorium der Republik Belarus hergestellt wurde) durch Zugabe zuckerhaltiger Erzeugnisse oder aus Tafelfruchtwein als Verschnitt (Weinmaterialien) oder aus gegorenem und aufgespritetem Fruchtmost (gegorenem und aufgespritetem Fruchtsaft) mit Erhöhung des natürlichen Volumenanteils an Ethylalkohol um bis zu 5 Prozent durch Zugabe von aufgespritetem Fruchtmost (aufgespritetem Fruchtsaft), zuckerhaltigen Erzeugnissen unter Zusatz von Fruchtdestillat oder rektifiziertem Ethylalkohol. Der Volumenanteil an Ethylalkohol, der durch alkoholische Gärung frischer Früchte oder Fruchtmost sichergestellt wird, muss mindestens 2 Prozent betragen;

"Tafelfruchtwein" – Fruchtwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 6 bis 15 Prozent, hergestellt durch vollständige oder unvollständige

Gärung von zerkleinerten Früchten (einer Art oder mehrerer Arten) oder von Fruchtmost ohne Süßung oder mit Süßung;

"gespriteter Fruchtwein" – Fruchtwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 15 bis 22 Prozent, hergestellt durch alkoholische Gärung von frischem Fruchtmost oder zerkleinerten frischen Früchten (einer Art oder mehrerer Arten) oder aus Tafelfruchtwein als Verschnitt (Weinmaterialien) oder aus gegorenem und aufgespritetem Fruchtmost (gegorenem und aufgespritetem Fruchtweinmaterial, aufgespritetem Fruchtsaft), zuckerhaltigen Erzeugnissen unter Zusatz von Fruchtdestillat und (oder) aufgespritetem Fruchtmost (aufgespritetem Fruchtsaft) oder rektifiziertem Ethylalkohol aus Lebensmittelrohstoffen oder rektifiziertem Fruchtdestillat;

"aromatisierter gespriteter Fruchtwein" – gespriteter Fruchtwein, hergestellt unter Zusatz von natürlichen Aromastoffen oder Aromapräparaten, ohne Zusatz oder mit Zusatz zuckerhaltiger Stoffe;

"gespriteter Fruchtwein besonderer Technologie" – gespriteter Fruchtwein, hergestellt unter Anwendung der durch das Dokument (die Dokumente) vorgesehenen technologischen Verfahren, nach dem (denen) das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Norm, Organisationsnorm, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), die dem Wein charakteristische organoleptische Eigenschaften verleihen;

"Fruchtschaumwein" – Fruchtwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 6 bis 12,5 Prozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 300 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{O}C, mit Kohlendioxid gesättigt durch alkoholische Gärung von Fruchtmost oder durch zweite Gärung von Tafelfruchtwein als Verschnitt (Weinmaterialien) unter Zusatz zuckerhaltiger Erzeugnisse;

"perlender Fruchtschaumwein" – Fruchtschaumwein mit einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von 100 bis 250 kPa bei einer

Temperatur von 20 ^{o}C;

"kohlensäurehaltiger Fruchtwein" – Tafelfruchtwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 6 bis 12,5 Prozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 250 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, hergestellt durch künstliche Sättigung mit Kohlendioxid;

"perlender kohlensäurehaltiger Fruchtwein" – kohlensäurehaltiger Fruchtwein mit einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von 100 bis 250 kPa bei einer Temperatur von 20 ºC;

"Branntwein" – Weinerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mindestens 36 Prozent, hergestellt aus Weindestillat für Branntwein (Cognacdestillat) ohne Zusatz oder mit Zusatz von rektifiziertem Weindestillat in einer Menge, die 50 Prozent der Menge an wasserfreiem Ethylalkohol im Endprodukt nicht übersteigt, mit Reifung der Destillate in Eichenfässern oder -bottichen während mindestens 1 Jahr oder mindestens eines halben Jahres, wenn das Fassungsvermögen der Eichenfässer oder -bottiche weniger als 1 000 Liter beträgt. Branntwein enthält keine Aromastoffe, es ist nur die Zugabe von Zuckerkulör zur Farbverbesserung zulässig;

"dreijähriger Branntwein" – Weinerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mindestens 40 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die in Kontakt mit Eichenholz mindestens 3 Jahre gereift sind;

"vierjähriger Branntwein" – Weinerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mindestens 40 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die in Kontakt mit Eichenholz mindestens 4 Jahre gereift sind;

"fünfjähriger Branntwein" – Weinerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mindestens 40 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die in Kontakt mit Eichenholz mindestens 5 Jahre gereift sind;

"Branntwein hoher Qualität" – Branntwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 40 bis 42 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die in Eichengebinden mindestens 6 Jahre gereift sind;

"gereifter Branntwein hoher Qualität" – Branntwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 40 bis 45 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die in Eichengebinden mindestens 8 Jahre gereift sind;

"alter Branntwein hoher Qualität" – Branntwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 40 bis 57 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die in Eichengebinden mindestens 10 Jahre gereift sind;

"sehr alter Branntwein hoher Qualität" – Branntwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 40 bis 57 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die in Eichengebinden mindestens 20 Jahre gereift sind;

"Sammlungsbranntwein hoher Qualität" – Branntwein mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 40 bis 45 Prozent, hergestellt aus Weindestillaten für Branntwein (Cognacdestillaten), die mindestens 6 Jahre gereift sind, und zusätzlich vom Hersteller in Eichengebinden mindestens 3 Jahre ohne Berücksichtigung der Ruhezeit nach dem Verschnitt gereift ist;

"Qualitätsbrandy mit geschützter geografischer Angabe" – Brandy, dessen Herstellung innerhalb eines bestimmten geografischen Objekts erfolgt,

hergestellt
aus gereiften Weindestillaten für Brandy (Cognacdestillaten), gewonnen durch fraktionierte Destillation von trockenem Wein als Fasswein (Weinmaterialien), hergestellt
aus festgelegten Rebsorten der Art Vitis vinifera, von denen mindestens 85 Prozent innerhalb der Grenzen des bestimmten geografischen Objekts, das in der Bezeichnung des Brandys angegeben wird, angebaut und verarbeitet wurden, der charakteristische organoleptische Eigenschaften besitzt, die überwiegend durch die bodenklimatischen Besonderheiten dieses geografischen Objekts sowie die angewandten agrotechnischen und technologischen Verfahren bedingt sind, die in dem Dokument (den Dokumenten) angegeben sind, nach dem das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument);

"Fruchtbrandy" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholgehalt von mindestens 37,5 Volumenprozent, hergestellt durch Destillation von trockenem Fruchttafelwein als Fasswein oder von trockenem Fruchttafelwein als Fasswein unter Zusatz des gleichnamigen Fruchtdestillats oder hergestellt aus Fruchtdestillat, gereift in Eichengebinden und (oder) in Kontakt mit Eichenholz während mindestens eines halben Jahres, mit anschließendem Zusatz von Zucker und Zuckerkulör;

"Fruchtbrandy, Kollektion" – Fruchtbrandy mit einem Ethylalkoholgehalt von mindestens 37,5 Volumenprozent, hergestellt aus Fruchtdestillat, das mindestens 6 Jahre in Kontakt mit Eichenholz gereift ist, und zusätzlich mindestens 3 Jahre in Eichengebinden gereift ist, ohne Berücksichtigung der Nachverschnittruhe;

"Traubenwodka (starkes Getränk aus Weindestillat oder Destillat traubigen Ursprungs)" – Weinbauerzeugnis mit einem Alkoholgehalt von mindestens 37,5 Prozent, hergestellt aus einem oder mehreren Bestandteilen

(darunter Weindestillat, Destillat traubigen Ursprungs, rektifiziertes Weindestillat, rektifiziertes Destillat traubigen Ursprungs und zuckerhaltige Erzeugnisse), das Aroma und Geschmack der verwendeten Rohstoffe aufweist;

"Fruchtwodka" – Weinbauerzeugnis mit einem Alkoholgehalt von mindestens 37,5 Prozent, hergestellt aus rektifiziertem Fruchtdestillat unter Zusatz von Fruchtdestillat und zuckerhaltigen Erzeugnissen einzeln oder in Kombination, das Aroma und Geschmack der verwendeten Rohstoffe aufweist;

"Starkes Getränk aus gereiftem Apfeldestillat (Calvados-Destillat) (Calvados)" – auf den Territorien der Mitgliedstaaten hergestelltes Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholgehalt von 38 bis 40 Volumenprozent, hergestellt aus gereiftem Apfeldestillat (Calvados-Destillat), das mindestens 6 Monate in Kontakt mit Eichenholz gereift ist;

"Starkes Getränk aus Weindestillat für Brandy (Cognacdestillat) (Cognac)" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholgehalt von mindestens 40 Volumenprozent, hergestellt aus Cognacdestillaten, die mindestens 3 Jahre in Kontakt mit Eichenholz gereift sind, gewonnen durch fraktionierte Destillation (Brennen) von Tafelwein als Fasswein (Weinmaterialien), hergestellt aus den im Dokument (in den Dokumenten), nach dem das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), festgelegten Rebsorten;

"Starkes Getränk aus Weindestillat für Brandy (Cognacdestillat) mit geschützter geografischer Angabe (nationaler Cognac)" – Weinbauerzeugnis, dessen Herstellung auf ein bestimmtes geografisches Objekt beschränkt ist, mit einem Ethylalkoholgehalt von mindestens 40 Volumenprozent, hergestellt aus gereiften Weindestillaten für Brandy (gereiften Cognacdestillaten), gewonnen durch fraktionierte Destillation (Brennen) von trockenem Wein als Fasswein (Weinmaterialien), hergestellt

aus festgelegten Rebsorten der Art Vitis vinifera, die innerhalb der Grenzen des bestimmten geografischen Objekts angebaut und verarbeitet wurden, das charakteristische organoleptische Eigenschaften besitzt, die überwiegend durch die bodenklimatischen Besonderheiten dieses geografischen Objekts sowie die angewandten agrotechnischen und technologischen Verfahren bedingt sind. Für die Republik Armenien ist bei der Herstellung des starken Getränks aus Weindestillat für Brandy (Cognacdestillat) mit geschützter geografischer Angabe (nationalem Cognac) die Verwendung der Rebsorten Woskeat, Mschali, Tschilar, Garan dmak, Kangun, Kachet, Lalwari, Asateni, Megrabujr, Rkaziteli, Bananz, Masis, Wani, Chindogny (Chndogni), Tosot, Seweni und Sew Areni (Areni schwarz) in einer Menge von mindestens 95 Prozent der gesamten verwendeten Traubenmasse zulässig;

"Weincocktail" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholgehalt von 2,5 bis 8,5 Volumenprozent, das mindestens 50 Prozent Wein als Fasswein (Weinmaterialien) enthält, hergestellt ohne Zusatz oder mit Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol aus Lebensmittelrohstoffen und (oder) gespriteter Traubenwürze (Mistelle) und (oder) rektifiziertem Weindestillat und (oder) zuckerhaltigen Erzeugnissen und (oder) Aromastoffen, Farbstoffen und (oder) Wasser, ohne Sättigung oder mit Sättigung mit Kohlendioxid, mit einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von 100 bis 250 kPa bei einer Temperatur von 20 ºC;

"Weingetränk" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholgehalt von 7 bis 22 Volumenprozent mit oder ohne Sättigung mit Kohlendioxid, das mindestens 50 Prozent Wein und (oder) Traubenwürze enthält, hergestellt ohne Zusatz oder mit Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol aus Lebensmittelrohstoffen, Weindestillat, rektifiziertem Weindestillat, gespriteter Traubenwürze (Mistelle), zuckerhaltigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen, Lebensmittelfarbstoffen;

"Aromatisiertes Weingetränk" – Weingetränk mit einem Ethylalkoholgehalt von 7 bis 22 Volumenprozent, hergestellt aus Tafelwein als Fasswein (Weinmaterialien) unter Zusatz von Weindestillat, rektifiziertem Ethylalkohol aus Lebensmittelrohstoffen oder rektifiziertem Destillat traubigen Ursprungs, rektifiziertem Weindestillat, zuckerhaltigen Erzeugnissen, natürlichen Geschmacks- und Aromastoffen;

"Schaumweingetränk" – Weingetränk mit einem Ethylalkoholgehalt von 8,5 bis 12,5 Volumenprozent, mit Sättigung von Wein als Fasswein mit Kohlendioxid, mit einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 300 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C;

"perlweinhaltiges kohlensäurehaltiges Getränk" – kohlensäurehaltiges Weingetränk mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 8,5 bis 12,5 Prozent und einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von 100 bis 250 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C;

"Fruchtweingetränk" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 9 bis 22 Prozent, ohne oder mit Kohlendioxidsättigung, das mindestens 30 Prozent Fruchtwein ohne Zusatz (Weinmaterialien) und/oder vergorenen aufgespriteten Fruchtmost (vergorenes aufgespritetes Fruchtweinmaterial) und/oder rekonstituierten vergorenen aufgespriteten Fruchtmost (vergorenes aufgespritetes Fruchtweinmaterial) enthält, ohne oder mit Zusatz von aufgespritetem Fruchtmost (Saft), rektifiziertem Ethylalkohol, Fruchtdestillat, rektifiziertem Fruchtdestillat, zuckerhaltigen Erzeugnissen, Farbstoffen, natürlichen Aromastoffen;

"aromatisiertes Fruchtweingetränk" – Fruchtweingetränk mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von mindestens 15 Prozent, hergestellt unter Zusatz natürlicher Aromastoffe;

"kohlensäurehaltiges Fruchtweingetränk" – Fruchtweingetränk mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 9 bis 12,5 Prozent, hergestellt aus

Tafelfruchtwein ohne Zusatz mit Kohlendioxidsättigung, mit einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 300 kPa bei einer Temperatur von 20 ºC;

"Wermut" – aromatisierter Wein, bei dem die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften hauptsächlich durch Verwendung von Stoffen erreicht werden, die in Wermut (Artemisia) enthalten sind und durch Aufgießen und/oder Mazeration gewonnen werden. Zum Süßen werden ausschließlich karamellisierter Zucker, Weißzucker, Kristallzucker, raffinierter Kristallzucker, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost verwendet;

"Früchte in Wein (Früchte in Fruchtwein)" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 15 bis 22 Prozent, das Früchte mit einem Massenanteil von
20 bis 60 Prozent enthält, übergossen mit Wein (Fruchtwein);

"starkes Traubengetränk" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 22 bis 55 Prozent, hergestellt aus Destillat traubigen Ursprungs und/oder rektifiziertem Destillat traubigen Ursprungs und/oder Weindestillat, ohne oder mit Zusatz von zuckerhaltigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen;

"starkes Weingetränk (aus Weinbranddestillat)" – Weinbauerzeugnis mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 35 bis 45 Prozent, hergestellt durch Verschnitt von Weindestillat (Weinbranddestillat), das mindestens 3 Jahre in Kontakt mit Eichenholz gereift ist, und rektifiziertem Ethylalkohol unter Zusatz von Zucker, Zitronensäure, Eichenextrakt und anschließender Reifung (Lagerung) des Fertigerzeugnisses während mindestens 1 Monats. Der Anteil des Weindestillats (Weinbranddestillats) an der Gesamtmenge des Verschnitts des Fertigerzeugnisses muss mindestens 35 Prozent betragen;

"starkes Fruchtgetränk" – Weinbauerzeugnis mit einer Stärke von 22 bis 55 Prozent, hergestellt aus Fruchtdestillaten ohne oder mit Zusatz von zuckerhaltigen Erzeugnissen, mit Aroma und Geschmack des verwendeten Rohstoffs;

Kategorien von Destillaten:

"Destillat traubigen Ursprungs" – Destillat mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 52 bis 86 Prozent, hergestellt durch einzeln oder kombiniert durchgeführte Destillation von vergorenen Traubentrester, Hefetrub, Trubablagerungen, Rosinen;

"rektifiziertes Destillat traubigen Ursprungs" – Destillat mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 86 bis 96 Prozent, hergestellt durch Destillation und/oder Rektifikation von vergorenen Traubentrester, Hefetrub, Trubablagerungen, Destillat traubigen Ursprungs;

"Weindestillat" – Destillat mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 52 bis 86 Prozent, hergestellt durch Destillation von trockenem Wein ohne Zusatz (Weinmaterialien) unter Zusatz von Weindestillat oder rektifiziertem Weindestillat, mit Aroma und Geschmack des verwendeten Rohstoffs;

"Weindestillat für Brandy (Weinbranddestillat)" – Weindestillat mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 55 bis 72,4 Prozent, hergestellt durch fraktionierte Destillation von trockenem Wein ohne Zusatz (Weinmaterialien) oder von trocken vergorenem Traubenmost mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von mindestens 7,5 Prozent, hergestellt aus Rebsorten der Art Vitis vinifera, die durch das Dokument (die Dokumente), nach dem das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Norm, Organisationsnorm, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), festgelegt sind, das sich ständig in Kontakt mit Eichenholz oder in Eichenbehältern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 1 000 dm^3 mindestens 1 Jahr oder ein halbes Jahr in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von weniger als 1 000 dm^3 oder nicht in Kontakt mit

Eichenholz befand. Für die Republik Armenien ist es bei der Herstellung eines starken Getränks aus Weindestillat für Brandy (Weinbranddestillat) mit geschützter geografischer Angabe (nationaler Weinbrand) zulässig, die Rebsorten Woskeat, Mschali, Tschilar, Garan dmak, Kangun, Kachet, Lalvari, Asateni, Megrabuir, Rkatsiteli, Banants, Masis, Wani, Chindogny (Chndogni), Tozot, Seweni und Sew Areni (Areni schwarz) in einer Menge von mindestens 95 Prozent der Gesamtmasse der verwendeten Trauben zu verwenden;

"gereiftes Weindestillat für Brandy" – Weindestillat für Brandy (Weinbranddestillat) mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 55 bis 72,4 Prozent, gewonnen durch Reifung von jungem Weindestillat für Brandy in ständigem Kontakt mit Eichenholz während der gesamten Reifungszeit;

"junges Weindestillat für Brandy" – Weindestillat für Brandy (Weinbranddestillat) mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von 62 bis 72,4 Prozent, das keiner Reifung in Kontakt mit Eichenholz unterzogen wurde;

"rektifiziertes Weindestillat" – Destillat mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von mehr als 86 Prozent, hergestellt durch Destillation (Brennen) und/oder Rektifikation von trockenem Wein ohne Zusatz (Weinmaterialien) oder von trocken vergorenem Traubenmost mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von mindestens 7,5 Prozent oder von Weindestillat;

"Whiskydestillat" – Destillat, gewonnen durch ein- oder mehrfache Destillation von vergorener Maische aus Getreidekörnern und/oder daraus hergestelltem Malz mit anschließender Reifung des Destillats mit einem Ethylalkoholvolumenanteil von nicht mehr als 94,8 Prozent in Eichenbehältern mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 700 l während mindestens 3 Jahren;

"Getreidedestillat" – Destillat, das durch ein- oder mehrfache Destillation vergorener Maische aus Getreidekörnern und (oder) daraus hergestelltem

Malz bis zu einer Stärke von höchstens 94,8 Prozent unter Erhaltung des Aromas und Geschmacks der verwendeten Rohstoffe gewonnen wird;

"Honigdestillat" – Destillat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 52 bis 86 Prozent, hergestellt durch Destillation vergorener Honigmaische oder von Tafelhonigwein im Aufgussverfahren oder von verstärktem Honigwein;

"Rumdestillat" – Destillat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 96 Prozent, hergestellt durch Destillation vergorener Maische aus Verarbeitungserzeugnissen des Zuckerrohrs;

"Fruchtdestillat" – Destillat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 52 bis 86 Prozent, hergestellt durch Destillation von trockenem Fruchttafelwein im Aufgussverfahren (Weinmaterialien), vergorenen Fruchttrester, Hefesedimenten, Trubsedimenten. Fruchtdestillat darf in seiner Bezeichnung den Namen der Fruchtsorte tragen, aus der es hergestellt wurde (zum Beispiel Pflaumendestillat);

"rektifiziertes Fruchtdestillat" – Destillat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mehr als 86 Prozent, hergestellt durch Destillation (Brennen) oder Rektifikation einzeln oder in Kombination von vergorener Fruchtmaische, vergorener Fruchtmaische aus frischen Früchten (trockenem Fruchttafelwein im Aufgussverfahren (Weinmaterialien)), vergorenen Fruchttrestern, Hefesedimenten, Trubsedimenten, Fruchtdestillat;

"gereiftes Apfeldestillat (Calvados)" – Apfeldestillat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 55 bis 70 Prozent, gewonnen durch Reifung jungen Apfeldestillats in ständigem Kontakt mit Eichenholz während der gesamten Reifezeit;

"junges Apfeldestillat für Apfelbrand" – Fruchtdestillat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 62 bis 70 Prozent, hergestellt durch

Destillation von trockenem Apfeltischwein im Aufgussverfahren (Weinmaterialien), das keiner Reifung in Kontakt mit Eichenholz unterzogen wurde;

Kategorien der Brauereierzeugnisse:

"Bier" – alkoholhaltiges Erzeugnis mit einem Gehalt an Ethylalkohol, der im Verlauf der Gärung der Bierwürze entstanden ist, hergestellt aus Braumalz, Spezialbraumalz, Hopfen und (oder) aus der Hopfenverarbeitung gewonnenen Erzeugnissen (Hopfenerzeugnissen), vorbereitetem (korrigiertem) Wasser unter Verwendung von Bierhefe, ohne Zusatz von Ethylalkohol, Aromastoffen und Lebensmittelzusatzstoffen, mit Ausnahme der in Tabelle 8 der Anlage Nr. 4 genannten. Zulässig ist der teilweise Ersatz von Braumalz durch Getreide und (oder) seine Verarbeitungserzeugnisse (Getreideerzeugnisse), sofern ihre Gesamtmasse 50 Prozent der Masse des ersetzten Malzes nicht überschreitet und die Masse der zuckerhaltigen Produkte 5 Prozent der Masse des Malzes, Getreides und der Getreideerzeugnisse nicht überschreitet;

"Weizenbier" – Bier, hergestellt aus Brauweizenmalz und (oder) Spezialweizenmalz mit einem Weizenmalzanteil von mindestens 50 Prozent der Gesamtmasse der Rohstoffe und des Braugerstenmalzes. Zulässig ist der teilweise Ersatz von Braugerstenmalz durch Getreide und (oder) seine Verarbeitungserzeugnisse (Getreideerzeugnisse), sofern ihre Gesamtmasse 20 Prozent der Masse des ersetzten Braugerstenmalzes nicht überschreitet und die Masse der zuckerhaltigen Produkte 10 Prozent der Masse des Braugerstenmalzes, des Getreides und der Getreideerzeugnisse nicht überschreitet;

"Spezialbier" – Bier, das durch Gärung der Bierwürze aus Malz und (oder) Getreideerzeugnissen, Brauhopfen und (oder) Hopfenerzeugnissen oder aus Bier ohne dessen Verarbeitung, die die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Bieres verändert, unter

Verwendung zuckerhaltiger Produkte und (oder) frucht-, beeren- und pflanzenhaltiger Rohstoffe und (oder) ihrer Verarbeitungserzeugnisse und (oder) geschmacksaromatischer Zusatzstoffe gewonnen wird. Spezialbier muss ohne Zusatz von Ethylalkohol hergestellt sein. Der Bieranteil im Spezialbier muss mindestens 80 % vol. betragen;

"Getränke, die auf der Grundlage von Bier hergestellt werden (Biergetränke)" – Brauereierzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol, der im Verlauf der Gärung der Bierwürze entstanden ist, von höchstens 7 Prozent, hergestellt aus Bier (mindestens 40 Prozent des Volumens des Fertigerzeugnisses) und (oder) aus aus Braumalz hergestellter Bierwürze (mindestens 40 Prozent der Masse der Rohstoffe), vorbereitetem (korrigiertem) Wasser, ohne Zusatz oder mit Zusatz von Getreideerzeugnissen, zuckerhaltigen Produkten, Hopfen und (oder) Hopfenerzeugnissen, fruchtigen (frucht- und beerenhaltigen) und sonstigen pflanzlichen Rohstoffen, ihren Verarbeitungserzeugnissen, Aromastoffen, Lebensmittelzusatzstoffen, die für Bier gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe" (TR ZU 029/2012), angenommen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. Juli 2012 Nr. 58 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe" (TR ZU 029/2012)), zulässig sind, ohne Zusatz von Ethylalkohol;

Kategorien der Met-Erzeugnisse:

"Honigalkoholgetränk" – Met-Erzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 8,5 bis 22 Prozent, hergestellt durch vollständige oder unvollständige alkoholische Gärung der Honigmaische ohne Zusatz oder mit Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol, Honigdestillat, Fruchtdestillat, Honig, konzentriertem Fruchtsaft, karamellisiertem Zucker zur

Farbkorrektur, mit oder ohne Sättigung mit Kohlendioxid, mit vorherrschendem Honigaroma und -geschmack. Zulässig ist die Verwendung von bis zu 30 Prozent frischer Fruchtmaischen, aufgespriteter Fruchtsäfte;

"kohlensäurehaltiges Honigalkoholgetränk" – Met-Erzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 8,5 bis 12,5 Prozent, mit einem Kohlendioxiddruck in der Flasche von mindestens 300 kPa bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, hergestellt durch künstliche Sättigung von Tafelhonigwein mit Kohlendioxid;

"alkoholisches Getränk, Honig, gespritet" – Honigerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 17 bis 22 Prozent, hergestellt durch vollständige oder unvollständige Vergärung von Honigwürze ohne Zusatz oder mit Zusatz von Honig oder hergestellt
aus vergorener Honigwürze ohne Zusatz oder mit Zusatz von konzentriertem Fruchtsaft, unter Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol, Fruchtdestillat, Honigdestillat. Zulässig ist die Verwendung von bis zu 30 Prozent frischer Fruchtwürze und (oder) gespritetem oder vergoren-gespritetem Fruchtsaft und (oder) rekonstituiertem Fruchtsaft;

"alkoholisches Getränk, Honig, Dessert" – Honigerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 15 bis 17 Prozent, hergestellt durch vollständige oder unvollständige Vergärung von Honigwürze ohne Zusatz oder mit Zusatz von Honig oder hergestellt
aus vergorener Honigwürze ohne Zusatz oder mit Zusatz von konzentriertem Fruchtsaft, unter Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol, Fruchtdestillat, Honigdestillat. Zulässig ist die Verwendung von bis zu 30 Prozent frischer Fruchtwürze und (oder) gespritetem Fruchtsaft und (oder) vergoren-gespritetem Fruchtsaft und (oder) rekonstituiertem Fruchtsaft;

"alkoholisches Getränk, Honig, Nektar" – alkoholisches Getränk mit einer Stärke von mindestens 22 Prozent, hergestellt durch Aromatisierung einer Mischung aus vergorener Honigwürze und Honigdestillat und (oder)

rektifiziertem Ethylalkohol, enthaltend mindestens 30 Prozent vergorene Honigwürze vom Volumen des fertigen Produkts, unter Zusatz natürlicher Aromastoffe und Honig;

"alkoholisches Getränk, Honig, Tafel" – Honigerzeugnis mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 8,5 bis 15 Prozent, hergestellt durch vollständige oder unvollständige alkoholische Vergärung von Honigwürze, mit anschließendem Zusatz von Honig oder ohne dessen Zusatz. Zulässig ist der Zusatz von bis zu 30 Prozent frischer Fruchtwürze und (oder) rekonstituierter Fruchtsäfte zur Honigwürze;

"starkes Honiggetränk" – Honigerzeugnis mit einer Stärke von 22 bis 55 Prozent, hergestellt durch Vergärung von Honigwürze, die mindestens 30 Prozent vom Volumen des fertigen Produkts ausmacht, unter Zusatz von Honigdestillat, rektifiziertem Ethylalkohol, ohne Zusatz oder mit Zusatz von Honig, natürlichen Aromastoffen, mit Honiggeschmack und vorherrschendem Honigaroma;

"Honigwodka" – alkoholhaltiges Erzeugnis mit einer Stärke von 35 bis 55 Prozent, hergestellt durch Destillation vergorener Honigwürze, mit anschließendem Zusatz oder ohne Zusatz von Honig und (oder) Zuckerkulör zur Farbverstärkung, mit Aroma und Geschmack von Honig;

Kategorien alkoholhaltiger Lebensmittel:

"Aromasprit" – alkoholhaltiges Lebensmittel, das ein Halbfabrikat der Likör-Wodka-Produktion mit einer Stärke von 60 bis 80 Prozent darstellt, Aromastoffe enthält und durch Destillation gespriteter Aufgüsse pflanzlicher Rohstoffe, gespriteter Säfte und Fruchtsaftgetränke aus Frucht- (Obst- und Beeren-) Rohstoffen, Wasser-Alkohol-Lösungen ätherischer Öle, Honig, Propolis, etherisch-ölhaltiger und anderer Aromarohstoffe hergestellt wird;

"gespritete Säfte" – alkoholhaltiges Lebensmittel mit einer Stärke von 25 Prozent, bestimmt zur Herstellung von Likör-Wodka-Erzeugnissen, mit einer Stärke von 16 Prozent – zur Herstellung alkoholfreier Getränke und mit 20 Prozent – zur Herstellung von gespritetem Saft aus Gartenerdbeeren (Erdbeeren), zubereitet aus Fruchtsaft unter Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol;

"gespriteter Fruchtsaftauszug" – alkoholhaltiges Lebensmittel mit einer Stärke von mindestens 24 Prozent (mindestens 11 Prozent – für Moosbeerensaftauszug), hergestellt durch Extraktion löslicher Stoffe aus frischen oder getrockneten Früchten mit einer Wasser-Alkohol-Lösung mit einer Stärke von 24 bis 60 Prozent;

"gespritete Aufgüsse" – alkoholhaltiges Lebensmittel, Halbfabrikat der Produktion alkoholhaltiger Erzeugnisse, hergestellt aus frischen oder getrockneten würzigen und (oder) nichtaromatischen pflanzlichen Rohstoffen durch Extraktion löslicher Stoffe mit einer Wasser-Alkohol-Lösung mit einer Stärke von 40 bis 90 Prozent;

"gespritete Traubenwürze (Mistelle)" – alkoholhaltiges Lebensmittel mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 12 bis 25 Prozent, hergestellt aus Traubenwürze, mit einem Zuckergehalt von mindestens 14 Prozent vom Volumen der gespriteten Traubenwürze (Mistelle), unter Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol und (oder) Weindestillat;

"vergoren-gespritete Fruchtwürze (vergoren-gespriteter Fruchtweinwerkstoff)" – Halbfabrikat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 16 Prozent, hergestellt durch alkoholische Vergärung von Fruchtwürze oder zerkleinerten Früchten bis zu einem Volumenanteil an Ethylalkohol natürlicher Vergärung von mindestens 5 Prozent, mit anschließendem Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol, rektifiziertem Fruchtdestillat, Fruchtdestillat, bestimmt für die Produktion verschiedener Arten weinbaulicher Erzeugnisse und nicht zur Abgabe an den Verbraucher als Fertigprodukt zugelassen;

"gespritete Fruchtwürze" – Halbfabrikat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von 15 bis 25 Prozent, hergestellt aus Fruchtwürze unter Zusatz von rektifiziertem Ethylalkohol und (oder) Fruchtdestillat und (oder) rektifiziertem Fruchtdestillat;

"vergorene Fruchtweinwerkstoffe" – alkoholhaltiges Lebensmittel mit einer Stärke von 5 Prozent bis 8,5 Prozent, hergestellt durch Vergärung von Fruchtmaische oder Fruchtwürze aus frischen Früchten ohne Zusatz oder mit Zusatz von Zucker;

sonstige Begriffe:

"Aromatisierung" – technologisches Verfahren zur Verleihung eines bestimmten Aromas an alkoholhaltige Erzeugnisse durch Zusatz von Aromastoffen und -zubereitungen, einschließlich natürlicher;

"Assemblage (Blending, Egalisierung)" – technologisches Verfahren des Mischens alkoholhaltiger Erzeugnisse derselben Art, die Unterschiede in physikalisch-chemischen und (oder) organoleptischen Merkmalen aufweisen, zum Zweck der Herstellung alkoholhaltiger Erzeugnisse derselben Art, die in ihrer Zusammensetzung homogen sind;

"Braurektifikation" – Prozess der Gewinnung von rektifiziertem Ethylalkohol aus Maische mit anschließender Reinigung von begleitenden flüchtigen Verunreinigungen mithilfe einer Braurektifikationsanlage;

„Gäransatz“ – ein Halbfertigprodukt, das für die zweite Gärung bei der Herstellung von Schaumwein, Schaumwein aus Weintrauben, Champagner und Perlwein im Tankgärverfahren bestimmt ist und aus behandelten, gefilterten Weinverschnitten unter Zusatz von Fülldosage (Tankdosage) und einer Reinzuchthefe-Anzucht hergestellt wird;

„Weintraube“ – Beeren der Weinrebe, die zur Art Vitis vinifera gehören oder aus der Kreuzung von Rebsorten der Art Vitis vinifera mit Sorten anderer Arten der Gattung Vitis hervorgegangen sind und im Stadium der

technischen Reife oder leicht angetrocknet verwendet werden und zur alkoholischen Gärung fähig sind;

„aufbereitetes Wasser (korrigiertes Wasser)“ – Wasser mit einem Gehalt an mineralischen und organischen Stoffen, wie in Tabelle 6 der Anlage Nr. 2 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt, das einer Enthärtung, Demineralisierung, Desodorierung, Entsalzung, Enteisenung, Filtration von Trinkwasser und einer Aufbereitung durch andere Verfahren unterzogen wurde. Die gleichzeitige Anwendung verschiedener Verfahren der Wasseraufbereitung ist zulässig;

„speziell aufbereitetes Wasser (korrigiertes Wasser)“ – aufbereitetes Wasser (korrigiertes Wasser), das bei der Herstellung alkoholischer Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet wird und eine zusätzliche Behandlung gemäß einer Technologie durchlaufen hat, die nach dem im Bereich des geistigen Eigentums geltenden Recht des Mitgliedstaats in dem festgelegten Verfahren registriert ist;

„Lagerung“, „Reifung“ – ein technologisches Verfahren der Lagerung alkoholischer Erzeugnisse unter geregelten Bedingungen während eines in den technologischen Anweisungen festgelegten Zeitraums, in dem physikalisch-chemische, biochemische oder mikrobiologische Umwandlungen ablaufen, durch die das alkoholische Erzeugnis neue Eigenschaften und Merkmale erhält;

„Inverkehrbringen alkoholischer Erzeugnisse“ – die Lieferung oder Einfuhr alkoholischer Erzeugnisse (einschließlich der Versendung aus dem Lager des Herstellers oder der Verladung ohne Einlagerung) zum Zweck des Vertriebs in den Hoheitsgebieten der Mitgliedstaaten im Rahmen einer kommerziellen Tätigkeit auf unentgeltlicher oder entgeltlicher Grundlage;

„geografische Angabe“ – eine Angabe, die ein alkoholisches Erzeugnis als aus dem Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats oder einer Region oder Gegend in diesem Hoheitsgebiet stammend kennzeichnet sowie als

Erzeugnis anderer Regionen der Welt, bei dem eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder andere Merkmale des alkoholischen Erzeugnisses in erheblichem Maße mit seiner geografischen Herkunft in Verbindung gebracht werden;

„Kopffraktion des Ethylalkohols“ – ein Nebenerzeugnis der Alkoholherstellung, das bei der Rektifikation der Maische oder der Rektifikation von Roh-Ethylalkohol anfällt und erhöhte Konzentrationen flüchtiger organischer Verunreinigungen enthält;

„Brauhefe“ – Hefen, die zur Familie Saccharomycetaceae und zu den Gattungen Saccharomyces carlsbergensis und Saccharomyces cerevisiae gehören;

„Hefeanzucht“ – Biomasse aktiver Zellen einer Reinzuchthefe in einer Menge, die ausreicht, um die Kohlenhydrate der zur Gärung anstehenden Würze oder Maische zu vergären;

„Reinzuchthefe“ – Hefen, die aus einer einzigen Zelle isoliert und durch Selektion speziell für die Herstellung bestimmter Arten alkoholischer Erzeugnisse ausgewählt wurden;

„gereifte Maische“ – ein Mehrkomponentengemisch, das für die weitere Destillation (Brennen) oder Maischerektifikation verwendet wird, durch Vergärung von Würze aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen mit Hefe gewonnen wird und aus Wasser, Ethylalkohol, dessen flüchtigen Begleitstoffen und Stoffwechselprodukten der Hefe besteht;

„Hersteller“ – eine juristische Person (einschließlich eines ausländischen Herstellers), die im eigenen Namen Erzeugnisse herstellt oder herstellt und vertreibt und für deren Übereinstimmung mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (Zollunion) verantwortlich ist;

„Importeur“ – ein Gebietsansässiger eines Mitgliedstaats, der mit einem Gebietsfremden eines Mitgliedstaats einen

Außenhandelsvertrag
über die Übertragung alkoholischer Erzeugnisse geschlossen hat, die alkoholischen Erzeugnisse vertreibt und die Verantwortung für deren Übereinstimmung mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (Zollunion) trägt;

„klassisches Verfahren zur Herstellung von Schaumweinen“ – die Herstellung von Schaumweinen durch zweite Gärung von Tafelweinmaterial
und Flaschenreifung der Cuvée nach der Tirage;

„Kontrollmuster eines alkoholischen Erzeugnisses“ – ein Muster eines Erzeugnisses, das aus einer in den Verkehr gebrachten Partie des Erzeugnisses entnommen wird, um Streitfragen zwischen den Parteien hinsichtlich ihrer Echtheit und Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks zu klären;

„Bierwürzekonzentrat“ – ein Erzeugnis, das durch Konzentrieren (Entwässern, Eindicken) von Bierwürze hergestellt wird;

„Würzekonzentrat für Getränke, die auf der Basis von Bier (Biergetränken) hergestellt werden“ – ein Erzeugnis, das durch Konzentrieren (Entwässern, Eindicken) von Würze für Getränke hergestellt wird, die auf der Basis von Bier (Biergetränken) hergestellt werden;

„Verschnitt“ – ein Erzeugnis mit festgelegter Zusammensetzung und festgelegten Eigenschaften, das durch Mischen verschiedener Komponenten hergestellt wird;

„Verschneiden“ – ein technologisches Verfahren des Mischens einer oder verschiedener Arten alkoholischer Erzeugnisse und (oder) Komponenten zum Zweck der Erzielung neuer Eigenschaften und Merkmale;

„Hilfsstoffe“ – Stoffe, die nicht Bestandteil des Erzeugnisses sind, aber bei seiner Herstellung zu technologischen Zwecken verwendet werden;

„Mazeration“ – ein technologisches Verfahren des Ansetzens pflanzlicher Gewebe (gewöhnlich von Pflanzen, ganz oder teilweise) in flüssigen Lösungsmitteln (Wasser, Ölen, Ethylalkohol, Wasser-Alkohol-Gemisch) zum Zweck der Extraktion löslicher Stoffe durch das Lösungsmittel;

„Kohlensäuremazeration“ – ein technologisches Verfahren, bei dem ganze Beeren von Weintrauben und Früchten für mehrere Tage in eine Atmosphäre aus Kohlendioxid in einem geschlossenen Behälter verbracht werden;

„Maische“ – zerkleinerte Trauben- oder Fruchtmasse, die zur Saftgewinnung oder Mazeration bestimmt ist;

„Melasse“ – ein Nebenerzeugnis der Zuckerherstellung, eine sirupartige Flüssigkeit von dunkelbrauner Farbe mit spezifischem Geruch, mit einem Trockensubstanzgehalt von mindestens 75 Prozent
und einem Massenanteil der Summe vergärbarer Zucker von mindestens 46 Prozent;

„Bezeichnung des alkoholischen Erzeugnisses“ – ein Wort oder eine Wortgruppe, einschließlich der Kategorie und (oder) der Art des alkoholischen Erzeugnisses, die zur Kennzeichnung des alkoholischen Erzeugnisses bestimmt sind,
unter der es in Verkehr gebracht wird;

„geschützte Ursprungsbezeichnung alkoholischer Erzeugnisse (geschützte Ursprungsbezeichnung)“ – eine Bezeichnung, die entweder die heutige oder historische, amtliche oder nichtamtliche, vollständige oder abgekürzte Bezeichnung eines Landes, einer städtischen oder ländlichen Siedlung, einer Gegend oder eines anderen geografischen Objekts darstellt oder enthält, sowie eine Bezeichnung, die von einer solchen Bezeichnung abgeleitet und durch ihre Verwendung für alkoholische Erzeugnisse bekannt geworden ist, die folgende Anforderungen erfüllen:

die Eigenschaften und die Qualität des betreffenden alkoholischen Erzeugnisses sind hauptsächlich oder ausschließlich mit diesem geografischen Objekt und seinen natürlichen und (oder) menschlichen Faktoren verbunden;

das alkoholische Erzeugnis wird ausschließlich aus Rohstoffen hergestellt, die in diesem geografischen Objekt angebaut und für die Herstellung alkoholischer Erzeugnisse zugelassen sind
;

die Herstellung des betreffenden alkoholischen Erzeugnisses ist auf dieses geografische Objekt beschränkt.

Der Ursprungsbezeichnung alkoholischer Erzeugnisse wird Rechtsschutz nach dem Recht des Mitgliedstaats gewährt, oder sie wird aufgrund internationaler Verträge geschützt;

„natürlicher Volumenanteil an Ethylalkohol“ – der gesamte Volumenanteil an Ethylalkohol im Erzeugnis vor der Anreicherung;

„Entkeimung“ – ein technologisches Verfahren des Filtrierens alkoholischer Erzeugnisse zur Erhöhung ihrer biologischen Stabilität;

„Anreicherung“ – ein technologisches Verfahren der Erhöhung des natürlichen Volumenanteils an Ethylalkohol im Wein um nicht mehr als 4 Prozent durch Zugabe von rektifiziertem konzentriertem Traubenmost zum Traubenmost vor oder während der Gärung oder durch Konzentrierung des Mostes mittels Umkehrosmose oder Kühlung (Gefrieren), bei Fruchtwein – durch Zugabe von Saccharose, Weißzucker, Kristallzucker, Raffinade, Fruchtmost oder konzentriertem Fruchtmost;

„Bezeichnung der Weine nach Zuckergehalt“ – ein Teil der Weinbezeichnung, der auf den Zuckergehalt im Weinerzeugnis hinweist;

„Bezeichnung der Weine nach Farbe“ – ein Teil der Weinbezeichnung, der auf seine Farbe hinweist;

„Volumenanteil an Ethylalkohol“, „Stärke“ – ein Kennwert des Verhältnisses des im Erzeugnis enthaltenen Volumens an Ethylalkohol zum Gesamtvolumen des Erzeugnisses bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, ausgedrückt in Prozent;

„gesamter Volumenanteil an Ethylalkohol“ – die Summe der Kennwerte des Volumenanteils an Ethylalkohol (Stärke) und des potenziellen Volumenanteils an Ethylalkohol;

„Partie alkoholischer Erzeugnisse“ – eine bestimmte Menge oder ein bestimmtes Volumen (einer Abfüllung, eines Verschnitts und eines Behälters) alkoholischer Erzeugnisse gleicher Bezeichnung, gleich verpackt, von einem Hersteller nach einem regionalen (zwischenstaatlichen) oder nationalen Standard und (oder) einem Organisationsstandard und (oder) anderen Dokumenten des Herstellers hergestellt, zur gleichzeitigen Übergabe-Übernahme vorgelegt, begleitet von Warenbegleitdokumenten, die die Rückverfolgbarkeit der alkoholischen Erzeugnisse gewährleisten;

„Pasteurisierung“ – ein technologisches Verfahren der Wärmebehandlung alkoholischer Erzeugnisse, das ihre Haltbarkeit verlängert;

„Verarbeitung alkoholischer Erzeugnisse“ – die Gesamtheit technologischer Vorgänge, die es ermöglichen, alkoholische Erzeugnisse, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks nicht entsprechen, zu korrigieren, um sie weiter bestimmungsgemäß zu verwenden;

„Bierwürze“ – eine wässrige Lösung wasserlöslicher Extraktstoffe, die aus Braurohstoffen gewonnen werden;

„Braurohstoffe“ – Lebensmittelerzeugnisse, die zur Herstellung von Bier und (oder) Getränken verwendet werden, die auf der Grundlage von Bier

hergestellt werden (Biergetränke), darunter Braumalz, Spezialbraumalz, Bierwürzekonzentrat, Malzextrakt, Getreideprodukte, Hopfen, Hopfenprodukte, zuckerhaltige Produkte;

„Braumalz“ – Malz, hergestellt aus Braugerste oder Weizen;

„Braugerste“ – Gerste bestimmter regional zugelassener Sorten, die zur Herstellung von Braumalz und alkoholischen Erzeugnissen verwendet wird;

„Süßung“ – ein technologisches Verfahren der Zugabe von Saccharose, Weißzucker, Gelbzucker, Raffinade, Dextrose (Glukose), Glukosesirup, Glukose-Fruktose-Sirup, Stärkesirup, Maltose- oder hochverzuckertem Sirup, Flüssigzucker, Invertzucker, Invertzuckersirup, Fruktose, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, Zuckerkulör, Honig, Sirup aus Früchten der Ceratonia (Johannisbrotbaum), beliebigen natürlichen Kohlenhydraten mit ähnlichen Eigenschaften zu alkoholischen Erzeugnissen. Bei der Herstellung von Weinerzeugnissen erfolgt die Süßung durch Zugabe von Kristallzucker, Raffinade, Weißzucker, Saccharose, Dextrose, Fruktose, Glukose, Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost, Fruchtmost oder konzentriertem Fruchtmost, karamellisiertem Zucker, Honig, bei der Herstellung von Wein – durch Zugabe von konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem konzentriertem Traubenmost, bei der Herstellung von Fruchtwein – durch Zugabe von Kristallzucker, Raffinade, Weißzucker, Saccharose, Dextrose, Fruktose, Glukose, Fruchtmost oder konzentriertem Fruchtmost;

„Halbfabrikat der Likör-Wodka-Herstellung“ – ein Bestandteil der Erzeugnisse der Likör-Wodka-Herstellung in Form von alkoholisierten Aufgüssen, alkoholisierten Säften, Extrakten, alkoholisierten Fruchtgetränken sowie aromatischen Ethylalkoholen, Zuckersirup und Zuckerkulör, die gemäß der geltenden technologischen Dokumentation (technologischen Reglements, technologischen Anweisungen) hergestellt werden, die nach dem in den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

festgelegten Verfahren genehmigt wurde;

\"Fremdeinschlüsse\" – Einschlüsse unterschiedlicher Natur, die für Alkoholerzeugnisse nicht charakteristisch sind (Splitter, Papierfetzen, Zunder und andere von außen eingebrachte Fremdkörper);

\"potenzieller Volumenanteil an Ethylalkohol\" – Anzahl der Volumen Ethylalkohol bei einer Temperatur von 20 ^{O}C, die durch vollständige Vergärung der in 100 Volumen des gärfähigen Erzeugnisses bei der angegebenen Temperatur enthaltenen Zucker gewonnen werden können;

\"Verbrauchereigenschaften von Alkoholerzeugnissen\" – die Alkoholerzeugnissen innewohnenden organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale, die Alkoholerzeugnisse verschiedener Arten und Bezeichnungen voneinander unterscheiden;

\"Verkäufer\" – Organisation (unabhängig von der Eigentumsform (-art)), die Alkoholerzeugnisse im Rahmen eines Kaufvertrags veräußert, oder Organisation (unabhängig von der Eigentumsform (-art)) oder natürliche Person, die als Einzelunternehmer registriert ist und Alkoholerzeugnisse im Rahmen eines Kaufvertrags an Verbraucher veräußert;

\"Tankgärverfahren zur Herstellung von Schaumwein\" – Verfahren zur Ausbildung der schäumenden und perlenden Eigenschaften von Schaumwein im Prozess seiner zweiten Gärung und Reifung in Behältern (Akratophoren) im kontinuierlichen und periodischen Verfahren;

\"Tankgärverfahren zur Herstellung von Schaumweinen\" – Herstellung von Schaumweinen durch zweite Gärung von vergorenem Traubenmost und (oder) Tafelweinmaterialien in hermetischen Tanks;

\"Rektifikation\" – technologisches Verfahren zur Trennung flüchtiger Stoffe mit unterschiedlichen Siedetemperaturen durch mehrstufige Verdampfung und Kondensation von Stoffströmen, die sich relativ zueinander bewegen;

\"Rektifikation von rohem Ethylalkohol\" – Gewinnung von rektifiziertem Ethylalkohol aus rohem Ethylalkohol
mithilfe einer Rektifikations- oder Maischerektifikationsanlage;

\"Zuckerkulör\" – Erzeugnis der thermischen Behandlung von Kristallzucker;

\"zuckerhaltige Erzeugnisse\" – Kristallzucker, Raffinadezucker, weißer Zucker, Zuckersirupe, Saccharose, Dextrose, Fruktose, Glukose, Stärkesirup, konzentrierter Traubenmost, konzentrierter Fruchtmost, rektifizierter konzentrierter Traubenmost, karamellisierter Zucker, Honig sowie zuckerhaltige Braurohstoffe, die an der Gärung teilnehmen;

\"Vergärung von Most\" – technologisches Verfahren zur Umwandlung der Mostzucker in Ethylalkohol, Kohlendioxid und andere Stoffe, die durch die Lebenstätigkeit von Hefen entstehen;

\"Malz\" – Erzeugnis, das aus Getreide durch Einweichen, Keimen (für die Alkoholherstellung) und Trocknen (für die Bierherstellung) hergestellt wird;

\"Malzextrakt\" – Erzeugnis, das durch Extraktion (Herauslösen) von Extraktstoffen aus Braumalz und (oder) Spezialbraumalz und Konzentrieren der Lösung der Extraktstoffe hergestellt wird;

\"Spezialbraumalz\" – Malz aus Braugerste oder anderem Getreide, das unter Anwendung technologischer Verfahren der Getreidebehandlung, einschließlich des Mälzens, hergestellt wird, um im Malz oder in Brauerzeugnissen spezifische Eigenschaften und Merkmale entstehen zu lassen;

\"Spritung\" – technologisches Verfahren der Zugabe von rektifiziertem Ethylalkohol, Weindestillat, Fruchtdestillat, Honigdestillat, rektifiziertem Weindestillat, rektifiziertem Fruchtdestillat, rektifiziertem Destillat aus Traubenursprung;

\"Most\" – wässrige Lösung von Extraktstoffen der Rohstoffe, die bei der Herstellung von Ethylalkohol, Bier, Met und schwachalkoholischen Gärungsgetränken verwendet wird;

\"Traubenmost\" – Halbfabrikat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 1 Prozent, das aus frischen Trauben spontan oder unter Anwendung physikalischer Verfahren des Zerkleinerns, Entrappens, Ablaufens und Pressens gewonnen wird;

\"konzentrierter Traubenmost\" – Halbfabrikat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 1 Prozent, das durch Entwässerung von Traubenmost (mit Ausnahme des Verfahrens der direkten Erhitzung) gewonnen wird, mit einem Massenanteil an Trockenstoffen, bestimmt mit dem Refraktometer bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, von mindestens 50,9 Prozent;

\"rektifizierter konzentrierter Traubenmost\" – Halbfabrikat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 1 Prozent, das durch Entwässerung von Traubenmost gewonnen wird, mit einem Massenanteil an Trockenstoffen, bestimmt mit dem Refraktometer bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, von mindestens 61,7 Prozent, das der in dem Dokument (den Dokumenten), nach dem das Alkoholerzeugnis hergestellt wurde (Technisches Regelwerk, Norm, Organisationsnorm, technische Bedingungen oder ein anderes Dokument), angegebenen Behandlung durch Entfernung des Säureüberschusses und anderer Komponenten außer Zucker unterzogen wurde;

\"Honigmost\" – wässrige Honiglösung mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 1 Prozent;

\"Fruchtmost\" – Halbfabrikat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 1 Prozent, das aus Früchten spontan oder unter Anwendung physikalischer Verfahren des Zerkleinerns, Ablaufens und Pressens gewonnen wird. Die Zugabe von Zucker ist zulässig, um einen

Mindestvolumenanteil an Ethylalkohol aus natürlicher Gärung von 5 Prozent sicherzustellen;

\"konzentrierter Fruchtmost\" – Halbfabrikat mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 1 Prozent, das durch Entwässerung von Fruchtmost (mit Ausnahme des Verfahrens der direkten Erhitzung) gewonnen wird, mit einem Massenanteil an Trockenstoffen, bestimmt mit dem Refraktometer bei einer Temperatur von 20 ^{o}C, von mindestens 50,9 Prozent;

\"Wärmebehandlung\" – Behandlung von Alkoholerzeugnissen mit Wärme und (oder) Kälte in der Produktionsphase;

\"technologische Einschlüsse\" – Einschlüsse, die durch Reifung (Lagerung), Filtration und (oder) Verschließen von Alkoholerzeugnissen entstehen (Fasern von Filtermaterialien, Korkstaub, Polymerstaub);

\"Tirage\" – technologischer Prozess der Herstellung von Schaumweinen, Schaumweinen aus Trauben, Champagner und Perlweinen im Flaschengärverfahren, der das Abfüllen der Tiragemischung in Flaschen, das Verschließen der Flaschen und das Befestigen des Korkens umfasst;

\"Tiragemischung\" – Halbfabrikat, das für die zweite Gärung bei der Gewinnung von Schaumwein, Schaumwein aus Trauben, Champagner und Perlwein im Flaschengärverfahren bestimmt ist und aus behandelten Verschnitten von Fasswein, die einer Filtration unterzogen wurden, aus Tiragelikör (Tanklikör), einer Reinkulturhefe-Vermehrung und Klärmitteln zubereitet wird;

"Tirage-(Tank-)Likör" – ein Halbfertigprodukt, das für die zweite Gärung bei der Herstellung von Schaumwein, Schaumwein aus Trauben der Sorte Champagner, Perlwein bestimmt ist und aus verarbeiteten Verschnitten von Fasswein, die einer Filtration unterzogen wurden, unter Zusatz von Zucker hergestellt wird. Das Ansäuern des Tirage-(Tank-)Likörs mit

Zitronensäure ist zulässig;

"vom Hersteller bevollmächtigte Person" – eine in dem durch die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats festgelegten Verfahren auf dessen Hoheitsgebiet registrierte juristische Person, die auf der Grundlage eines Vertrags mit dem Hersteller (einschließlich eines ausländischen Herstellers) Handlungen im Namen dieses Herstellers bei der Konformitätsbewertung und dem Inverkehrbringen alkoholischer Erzeugnisse vornimmt und auch die Verantwortung für die Nichtübereinstimmung alkoholischer Erzeugnisse mit den Anforderungen der technischen Regelwerke der Union (Zollunion) trägt;

"Expeditionslikör" – ein Halbfertigprodukt, das bei der Herstellung von Schaumwein und Perlwein zur Erreichung der physikalisch-chemischen Kennwerte des Fertigerzeugnisses verwendet wird und aus verarbeitetem Fasswein (Weinmaterial) oder aus einem Verschnitt von Fassweinen unter Zusatz von Zucker und Zitronensäure, ohne Zusatz oder mit Zusatz von gereiftem Weindestillat für Brandy, hergestellt wird;

"Extrakt" – ein Erzeugnis, das extraktive und (oder) geschmacklich-aromatische Stoffe pflanzlicher Rohstoffe enthält und durch das Verfahren der Extraktion pflanzlicher Rohstoffe gewonnen wird.

III. Regeln für den Verkehr mit Alkoholproduktion in den Hoheitsgebieten der Mitgliedstaaten

6. Das Inverkehrbringen von Alkoholproduktion und ihr Verkehr in den Hoheitsgebieten der Mitgliedstaaten sind zulässig, wenn sie den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Wirkung sich auf sie erstreckt, entspricht.

7. Alkoholproduktion, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion),

deren Wirkung sich auf sie erstreckt, entspricht und das Konformitätsbewertungsverfahren durchlaufen hat, muss mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte
auf dem Markt der Union gekennzeichnet sein.

Die Mitgliedstaaten gewährleisten den Zugang zum Verkehr in ihren Hoheitsgebieten für Alkoholproduktion, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Wirkung sich auf sie erstreckt, entspricht, ohne Vorlage zusätzlicher Anforderungen
gegenüber den in diesem Technischen Regelwerk und anderen Technischen Regelwerken der Union (Zollunion), deren Wirkung sich auf Alkoholproduktion erstreckt, enthaltenen Anforderungen
und ohne Durchführung zusätzlicher Konformitätsbewertungsverfahren.

8. Alkoholproduktion, die sich im Verkehr
in den Hoheitsgebieten der Mitgliedstaaten befindet, muss von Warenbegleitpapieren begleitet werden, die die Rückverfolgbarkeit dieser Produktion gewährleisten.

9. Alkoholproduktion, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Wirkung sich auf sie erstreckt, nicht entspricht, einschließlich Alkoholproduktion mit abgelaufenem Verfallsdatum, unterliegt der Entnahme aus dem Verkehr durch das Wirtschaftssubjekt, das Eigentümer (Besitzer) der Alkoholproduktion ist, selbstständig oder auf Anordnung der bevollmächtigten Organe der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) eines Mitgliedstaats.

IV. Identifizierung alkoholischer Erzeugnisse zwecks Zuordnung zu den Gegenständen der technischen Regulierung des vorliegenden Technischen Regelwerks

10. Zum Zweck der Zuordnung alkoholischer Erzeugnisse zu den Gegenständen der technischen Regulierung, auf die das vorliegende Technische Regelwerk Anwendung findet, wird die Identifizierung alkoholischer Erzeugnisse durchgeführt:

a) durch den Antragsteller;

b) durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle, ein Prüflaboratorium (Zentrum), die in das einheitliche Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union aufgenommen sind (im Folgenden entsprechend – Zertifizierungsstelle, Prüflaboratorium (Zentrum));

c) durch das zuständige Organ eines Mitgliedstaats – bei der Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks;

d) durch andere interessierte Personen.

11. Die Identifizierung alkoholischer Erzeugnisse wird nach dem in Artikel 6 des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) vorgesehenen Verfahren durchgeführt.

V. Sicherheitsanforderungen an alkoholische Erzeugnisse

12. Alkoholische Erzeugnisse, die sich auf den Territorien der Mitgliedstaaten während der festgelegten Haltbarkeitsdauer im Verkehr befinden, müssen bei bestimmungsgemäßer Verwendung sicher sein.

13. Alkoholische Erzeugnisse müssen den Anforderungen entsprechen, die in den Anlagen Nr. 2 – 4 zu diesem Technischen Regelwerk vorgesehen sind. Das Vorhandensein von Erregern infektiöser, parasitärer Krankheiten sowie deren Toxinen, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen, in alkoholischen Erzeugnissen, die sich auf den Territorien der Mitgliedstaaten im Verkehr befinden, ist unzulässig.

14. Die Haltbarkeitsfristen und Lagerbedingungen alkoholischer Erzeugnisse werden vom Hersteller festgelegt.

Wenn der Hersteller keine Haltbarkeitsdauer festgelegt hat, so ist die Haltbarkeitsdauer für solche Erzeugnisse unbegrenzt.

15. Materialien, die zur Herstellung von Erzeugnissen verwendet werden, die mit alkoholischen Erzeugnissen in Kontakt kommen, müssen den Anforderungen des entsprechenden Technischen Regelwerks der Union entsprechen, und falls ein solches fehlt, den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten.

16. Zulässig ist das Vorhandensein natürlicher Aromastoffe (natürlicher Aromastoffe und -zubereitungen) in alkoholischen Erzeugnissen, die durch das Technische Regelwerk der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe" (TR ZU 029/2012) bestimmt sind. Zulässig ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, die in Tabelle 8 der Anlage Nr. 4 zu diesem Technischen Regelwerk vorgesehen sind.

Die Sicherheitsanforderungen an alkoholarme tonisierende Getränke sind im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt.

17. Unzulässig sind:

a) die Verwendung von Zutaten in alkoholischen Erzeugnissen, die nicht durch das Dokument (die Dokumente) vorgesehen sind, nach dem (denen)

das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen (falls vorhanden) oder ein anderes Dokument);

b) der Austausch von Rebsorten oder deren Vermischung in alkoholischen Erzeugnissen in Fällen, in denen dies nicht durch das Dokument (die Dokumente) vorgesehen ist, nach dem (denen) das alkoholische Erzeugnis hergestellt wurde (Standard, Organisationsstandard, technische Bedingungen (falls vorhanden) oder ein anderes Dokument);

c) die Zugabe von Ethylalkohol aus Non-Food-Rohstoffen zu alkoholischen Erzeugnissen.

VI. Gewährleistung der Sicherheit von Alkoholprodukten bei ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport) und Abgabe

18. Hersteller, Verkäufer (Importeure) und vom Hersteller bevollmächtigte Personen sind verpflichtet, die Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport) und Abgabe von Alkoholprodukten so durchzuführen, dass diese den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

19. Die Sicherheit von Alkoholprodukten bei ihrer Herstellung wird gemäß den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) gewährleistet.

20. Die Versorgung mit Wasser, das bei der Herstellung von Alkoholprodukten verwendet wird, erfolgt gemäß den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011).

Wasser, das zur Herstellung von Alkoholprodukten verwendet wird, muss den in Anlage Nr. 2 zu diesem Technischen Regelwerk vorgesehenen Anforderungen entsprechen.

21. Rohstoffe, die bei der Herstellung von Alkoholprodukten verwendet werden, müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) und (oder) der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion) für einzelne Arten von Lebensmitteln entsprechen, und falls solche fehlen – den Anforderungen, die durch die Gesetzgebung der Mitgliedstaaten festgelegt sind, und müssen rückverfolgbar sein.

Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe, Enzympräparate und technologische Hilfsstoffe, die bei der Herstellung von Alkoholprodukten verwendet werden, müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und technologische Hilfsstoffe" (TR ZU 029/2012) entsprechen.

22. Produktionsräume, in denen die Herstellung von Alkoholprodukten erfolgt, technologische Ausrüstung und Inventar, die im Herstellungsprozess von Alkoholprodukten verwendet werden, sowie die Bedingungen für die Lagerung und Entsorgung von Abfällen ihrer Herstellung müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

23. Die Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports), der Abgabe und der Entsorgung von Alkoholprodukten müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

Die Entscheidung über die Möglichkeit der Verarbeitung von Alkoholprodukten zum Zweck ihrer späteren bestimmungsgemäßen Verwendung wird gemäß der Gesetzgebung der Mitgliedstaaten getroffen.

VII. Anforderungen an die Verpackung von Alkoholprodukten

24. Für Alkoholprodukte wird eine Verpackung verwendet, die ihre Sicherheit und den Erhalt der Gebrauchseigenschaften der Alkoholprodukte bei ihrem Verkehr innerhalb der Haltbarkeitsdauer gewährleistet und den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Verpackungen" (TR ZU 005/2011) entspricht.

25. Das Abfüllen von Alkoholprodukten in Mehrweg-Glasbehälter ist zulässig (mit Ausnahme von Wein, Wein mit geschützter geografischer Angabe, Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung der Ware, Sammlungswein, Schaumwein, Tafelfruchtwein und Fruchtschaumwein).

26. Verschlussmittel müssen die Dichtheit der Verbraucherverpackung und die Erhaltung der Gebrauchseigenschaften der Alkoholprodukte während der Haltbarkeitsdauer bei Einhaltung der Lagerbedingungen gewährleisten.

27. Bei Beschädigung der Verbraucherverpackung muss die Alkoholprodukte von dem Wirtschaftssubjekt, das Eigentümer (Besitzer) der Alkoholprodukte ist, selbstständig oder auf Anordnung der bevollmächtigten Organe der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) der Mitgliedstaaten aus dem Verkehr gezogen werden.

VIII. Anforderungen an die Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse

28. Der Hersteller oder Verkäufer (Importeur) ist verpflichtet, dem Verbraucher die notwendige und zuverlässige Information über alkoholische Erzeugnisse bereitzustellen.

29. Die Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse muss den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und des Technischen

Regelwerks der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) entsprechen.

30. Die Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse wird auf jede Verbraucherverpackungseinheit an einer gut lesbaren Stelle aufgebracht (auf dem Etikett, Gegenetikett, der Halsetikette, dem Anhänger u. a.).

Die Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse wird in russischer Sprache und bei Vorliegen entsprechender Anforderungen in den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten – in der Staatssprache (den Staatssprachen) des Mitgliedstaats, auf dessen Gebiet die alkoholischen Erzeugnisse vertrieben werden, aufgebracht, mit Ausnahme der Fälle, die in diesem Technischen Regelwerk und im Technischen Regelwerk der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) vorgesehen sind.

31. Die Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse enthält folgende Angaben:

a) die Bezeichnung der alkoholischen Erzeugnisse.

Die Bezeichnung der alkoholischen Erzeugnisse kann zusätzlich in lateinischen Buchstaben angegeben werden (mit Ausnahme der Wörter "Schampanskoje", "Konjak" und "Calvados"). Die Wörter "Schampanskoje", "Konjak" und "Calvados" dürfen in lateinischen Buchstaben nur von Herstellern alkoholischer Erzeugnisse der entsprechenden geografischen Regionen angegeben werden;

b) die Namen und den Sitz (Adressen juristischer Personen) (mit Angabe des Staates) des Herstellers und der Organisation, die im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats registriert und vom Hersteller bevollmächtigt ist, von den Verbrauchern Beanstandungen in Bezug auf alkoholische Erzeugnisse entgegenzunehmen (sofern vorhanden), sowie der Importorganisation (für alkoholische Erzeugnisse, die aus Drittstaaten in die Hoheitsgebiete der

Mitgliedstaaten eingeführt werden).

Die Angabe des Sitzes des Herstellers alkoholischer Erzeugnisse, der sich außerhalb der Hoheitsgebiete der Mitgliedstaaten befindet, darf in lateinischen Buchstaben und arabischen Ziffern oder in der Staatssprache des Staates des Sitzes des Herstellers alkoholischer Erzeugnisse erfolgen (bei Angabe der Bezeichnung dieses Staates in russischer Sprache);

c) der Volumenanteil von Ethylalkohol (Alkoholgehalt) (% vol.). Für Brauerei- und Weinerzeugnisse kann die Untergrenze des Alkoholgehalts ("nicht weniger") angegeben werden;

d) das Volumen des Erzeugnisses in der Verbraucherverpackungseinheit (l, dm^3, cl, ml, cm^3);

e) die Massenkonzentration von Zuckern (g/dm^3, g/l, g/100 cm^3).

Die Angabe der Massenkonzentration von Zuckern darf für Bittertinkturen und Balsame, Weinerzeugnisse, die nach der Massenkonzentration von Zuckern klassifiziert sind (extra brut, brut, trocken, halbtrocken, halbsüß, süß), Weinerzeugnisse mit einem Volumenanteil von Ethylalkohol über 36 Prozent
und für andere alkoholische Erzeugnisse entfallen, wenn Zucker in der Rezeptur nicht vorgesehen ist. Für Balsame wird die Massenkonzentration des Gesamtextrakts angegeben.

Für Brauereierzeugnisse ist die Angabe der Massenkonzentration von Zuckern nicht erforderlich;

f) die Zusammensetzung (die Liste der Bestandteile in absteigender Reihenfolge
ihrer Massenanteile, mit Ausnahme von Weinen, Likörweinen, Schaumweinen, Perlweinen, Perlweinen mit Kohlensäure, Fruchtweinen, Konjaken, Brandy, einschließlich Fruchtbrandy, Whisky, Rum und alkoholischen Erzeugnissen, die aus einer einzigen Rohstoffart hergestellt

werden). Für Rebsortenweine wird die Rebsorte angegeben, aus der sie hergestellt werden. Für Wodka
und besondere Wodkas wird zuerst die Sorte des verwendeten rektifizierten Ethylalkohols angegeben und zusätzlich die Liste der Komponenten, die das Aroma und den Geschmack der Wodkas beeinflussen;

g) für Fruchtweine, fruchtige Weingetränke, Fruchtcidres und Fruchtwodkas, Fruchtbrandy – die Art der Früchte,
aus denen sie hergestellt werden;

h) für gereifte Weine und Kollektionsweine – das Erntejahr,
für Kollektionsschaumweine und Schaumweine hoher Qualität – Monat und Jahr der Tirage;

i) für Schaumweine hoher Qualität (Schaumweine aus Weintrauben, Champagner) – das Herstellungsverfahren (klassisch oder Tankgärung);

j) für Konjak, Brandy, Brandy hoher Qualität, Calvados, Fruchtbrandy, Whisky, Rum – die Reifedauer der Destillate;

k) für Bier und auf Bierbasis hergestellte Getränke (Biergetränke) – Typ, Behandlungsweise, Angaben zur Nichtfiltrierung, Extraktgehalt (in Prozent) (für Bier), tatsächlicher Extrakt
(in Prozent) (für Biergetränke);

l) das Herstellungsdatum (Abfüllung, Herstellung, Ausfertigung)
und die Haltbarkeitsdauer.

Die Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse, für die der Hersteller eine unbegrenzte Haltbarkeitsdauer festlegt, muss durch folgende Aufschrift ergänzt werden:

"Die Haltbarkeitsdauer ist bei Einhaltung der Lagerbedingungen unbegrenzt.";

m) die Lagerbedingungen.

Die Angabe der Lagerbedingungen nach dem Öffnen darf entfallen, wenn sich Qualität und Sicherheit des Erzeugnisses nach dem Öffnen der Verpackung, die die alkoholischen Erzeugnisse vor Verderb geschützt hat, nicht verändern;

n) ein kontrastierender Warnhinweis, der in Großbuchstaben in gut lesbarer Schrift maximal großer Größe aufgebracht wird und mindestens 10 Prozent des Gegenetiketts,
oder Etiketts, oder der Fläche der Verbraucherverpackung einnimmt:

"Übermäßiger Alkoholkonsum schadet Ihrer Gesundheit.";

o) die Bezeichnungen der im Produktionsprozess verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe (mit Ausnahme funktional notwendiger Lebensmittelzusatzstoffe für den Produktionsprozess, die nicht Bestandteil des fertigen alkoholischen Erzeugnisses sind), Angaben über das Vorhandensein von Komponenten, die unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen gewonnen wurden;

p) Angaben zur Konformitätsbewertung des Erzeugnisses (einheitliches Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union);

q) für alkoholarme Getränke – Angaben zum Gehalt an Ethylalkohol im Volumen der Verbraucherverpackung;

r) für die Verbraucherverpackung (Umverpackung) – die Aufschrift:

"Nicht empfohlen für Personen unter 18 Jahren, schwangere und stillende Frauen sowie Personen mit Erkrankungen des Nervensystems und der inneren Organe.".

Für Erzeugnisse, die auf dem Gebiet der Republik Kasachstan vertrieben werden, wird folgende Aufschrift aufgebracht:

"Alkohol ist kontraindiziert für Personen unter 21 Jahren, schwangere und stillende Frauen, Personen mit Erkrankungen des zentralen Nervensystems, der Nieren, der Leber und der Verdauungsorgane.".

Der Begriff "alkoholarm" und seine Varianten sind für alkoholische Getränke mit einem Volumenanteil von Ethylalkohol von 7 Prozent und mehr verboten.

32. Die Angaben werden auf beliebige Weise aufgebracht, die ihre deutliche Lesbarkeit gewährleistet. Dabei müssen Aufschriften, Zeichen und Symbole kontrastierend zum Hintergrund sein, auf dem die Kennzeichnung aufgebracht ist.

33. Die Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse kann auch zusätzliche Informationen über das alkoholische Erzeugnis und seinen Hersteller enthalten, unter anderem in Form von Piktogrammen, Zeichnungen, Zeichen, Symbolen, sonstigen Bezeichnungen und (oder) deren Kombinationen.

34. Informationen für den Verbraucher werden nicht auf transparente polymere Schutzmaterialien von Sammelverpackungen aufgebracht, die für die Beförderung (den Transport) verwendet werden und in denen das alkoholische Erzeugnis verpackt ist.

35. Bei der Kennzeichnung von alkoholischen Erzeugnissen in loser Schüttung enthalten die Angaben in den Warenbegleitdokumenten:

a) den Namen und den Sitz (die Anschrift der juristischen Person) des Herstellers (der vom Hersteller bevollmächtigten Person);

b) die Bezeichnung des alkoholischen Erzeugnisses;

c) Angaben über das Volumen des Erzeugnisses;

d) die Chargennummer;

e) die in den Unterabsätzen \"c\" – \"n\", \"p\" und \"r\" des Absatzes 31 dieses Technischen Regelwerks angegebenen Informationen.

36. Wein, Likörwein, Fruchtwein, die nicht
in Verbraucherverpackungen abgefüllt sind (in loser Schüttung), dürfen als \"Weinmaterial\" angegeben werden.

37. Für alkoholische Erzeugnisse ausländischer Hersteller können die in Absatz 31 dieses Technischen Regelwerks vorgesehenen Informationen auf dem Rückenetikett und (oder) der Halsetikette in der Staatssprache des jeweiligen Drittstaates wiederholt werden.

38. Die in den Unterabsätzen \"a\", \"m\" – \"o\" des Absatzes 31 dieses Technischen Regelwerks vorgesehenen Angaben werden
auf der Verbraucherverpackung und (oder) auf dem Etikett und (oder) auf dem Rückenetikett und (oder) auf der Halsetikette angebracht, deren Entfernung
von der Verbraucherverpackung erschwert ist.

Die in den Unterabsätzen \"b\", \"d\", \"f\", \"p\" und \"s\" des Absatzes 31 dieses Technischen Regelwerks vorgesehenen Angaben werden
auf der Verbraucherverpackung und (oder) auf dem Etikett (Rückenetikett, Halsetikette) und (oder) auf einem Einlegeblatt angebracht, das in jede Verpackungseinheit eingelegt oder jeder Verpackungseinheit beigefügt wird.

39. Bei der Kennzeichnung alkoholischer Erzeugnisse werden Mittel und Verfahren zur Anbringung der Informationen verwendet, die
deren Erhaltung bei der Beförderung (dem Transport), der Lagerung
und dem Verkauf alkoholischer Erzeugnisse gewährleisten.

IX. Gewährleistung der Konformität alkoholhaltiger Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks

40. Die Konformität alkoholhaltiger Erzeugnisse mit diesem Technischen Regelwerk wird gewährleistet, indem dessen Anforderungen unmittelbar erfüllt werden oder indem die Anforderungen von Normen erfüllt werden, die in das Verzeichnis internationaler und regionaler (zwischenstaatlicher) Normen aufgenommen sind, und, falls solche fehlen, von nationalen (staatlichen) Normen, durch deren freiwillige Anwendung die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleistet wird, sowie die Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltungsbereich sich auf alkoholhaltige Erzeugnisse erstreckt.

41. Die Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen alkoholhaltiger Erzeugnisse werden in Normen festgelegt, die in das Verzeichnis der Normen aufgenommen sind, welche die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen)
und Messungen, einschließlich der Regeln für die Probenahme, enthalten, die
für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und die Durchführung der Konformitätsbewertung alkoholhaltiger Erzeugnisse erforderlich sind.

X. Konformitätsbewertung

42. Die Konformitätsbewertung alkoholhaltiger Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt in folgenden Formen:

a) Konformitätsbestätigung (Konformitätserklärung)
(mit Ausnahme alkoholhaltiger Erzeugnisse neuer Art);

b) Staatliche Registrierung alkoholhaltiger Erzeugnisse neuer Art gemäß den Bestimmungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011).

43. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (des Transports), des Inverkehrbringens und der Entsorgung alkoholhaltiger Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltungsbereich sich auf die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (des Transports), des Inverkehrbringens und der Entsorgung alkoholhaltiger Erzeugnisse erstreckt, erfolgt in Form der staatlichen Aufsicht (Kontrolle)
über die Einhaltung der Anforderungen, die durch dieses Technische Regelwerk und andere Technische Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltungsbereich sich auf die genannten Prozesse erstreckt, festgelegt sind.

44. Bei der Konformitätsbewertung alkoholhaltiger Erzeugnisse kann der Antragsteller eine auf dem Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats gemäß dessen Rechtsvorschriften registrierte juristische Person oder eine natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller oder Verkäufer (Importeur) oder eine vom Hersteller bevollmächtigte Person ist.

45. Die Konformitätserklärung alkoholhaltiger Erzeugnisse erfolgt nach einem der folgenden Schemata:

für serienmäßig hergestellte alkoholhaltige Erzeugnisse – Schema 3d oder 6d;

für eine Partie alkoholhaltiger Erzeugnisse – Schema 4d.

Die Wahl des Schemas der Konformitätserklärung alkoholhaltiger Erzeugnisse erfolgt durch den Antragsteller.

46. Bei der Konformitätserklärung alkoholhaltiger Erzeugnisse kann der Antragsteller sein:

a) bei der Erklärung nach den Schemata 3d und 6d – der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person);

b) bei der Erklärung nach Schema 4d – der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person), der Verkäufer (Importeur).

47. Die Konformitätserklärung alkoholhaltiger Erzeugnisse nach den Schemata 3d, 4d und 6d erfolgt durch den Antragsteller auf der Grundlage eigener Nachweise (sofern vorhanden) und von Nachweisen, die unter Beteiligung der Zertifizierungsstelle und (oder) des Prüflaboratoriums (Zentrums) erlangt wurden.

48. Bei der Konformitätserklärung alkoholhaltiger Erzeugnisse hat der Antragsteller:

a) bildet und analysiert einen Satz von Unterlagen und Angaben, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung dienten und der Folgendes umfasst:

Angaben über die Registrierungs- oder Erfassungsnummer (individuelle, Identifikationsnummer) des Antragstellers, die bei der staatlichen Registrierung einer juristischen Person oder einer natürlichen Person als Einzelunternehmer gemäß den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten vergeben wird;

das Zertifikat (die Kopie des Zertifikats) des Systems für das Management der Lebensmittelsicherheit (für Schema 6d);

die Kopie des Vertrags (Liefervertrags) und die Warenbegleitdokumente, die die Partie der Erzeugnisse identifizieren (für Schema 4d);

den Vertrag mit dem Hersteller (einschließlich mit dem ausländischen Hersteller), der die Gewährleistung der Konformität der auf das Zollgebiet der Union gelieferten alkoholhaltigen Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, und die Verantwortung für die Nichtkonformität solcher Erzeugnisse mit den genannten Anforderungen vorsieht (für die vom Hersteller bevollmächtigte Person);

sonstige Unterlagen nach Wahl des Antragstellers, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung dienten.

Die genannten Unterlagen, die in einer Fremdsprache erstellt wurden, werden von einer Übersetzung in die russische Sprache und (oder) im Falle des Bestehens einer entsprechenden Anforderung in den Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats – in die Staatssprache des Mitgliedstaats begleitet, in dem die Registrierung der Konformitätserklärung erfolgt;

b) wendet sich an die Zertifizierungsstelle oder das Prüflaboratorium (Zentrum) zur Durchführung der Identifizierung alkoholhaltiger Erzeugnisse gemäß Abschnitt IV dieses Technischen Regelwerks, zur Entnahme der Probe (der Proben) alkoholhaltiger Erzeugnisse sowie (bei der Antragstellung bei der Zertifizierungsstelle) zur Organisation der Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen im Prüflaboratorium (Zentrum);

c) gewährleistet die Durchführung der Produktionskontrolle und ergreift alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Produktionsprozess die Konformität alkoholhaltiger Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleistet (für die Schemata 3d und 6d);

d) gewährleistet die Durchführung der Identifizierung alkoholhaltiger Erzeugnisse, der Entnahme der Probe (der Proben) alkoholhaltiger

Erzeugnisse,
der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen der Probe (der Proben) alkoholhaltiger Erzeugnisse auf Konformität mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt;

e) ergreift alle erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Stabilität des Funktionierens des eingeführten und zertifizierten Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems sowie der Produktionsbedingungen für die Herstellung alkoholhaltiger Erzeugnisse, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks
und anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, entsprechen (für Schema 6d);

e) nimmt die Konformitätserklärung der alkoholischen Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Wirkung auf sie Anwendung findet, an, die nach der einheitlichen Form und den Regeln ausgefertigt wird, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 bestätigt wurden (im Folgenden – Konformitätserklärung
), und registriert die Konformitätserklärung gemäß dem Verfahren zur Registrierung, Aussetzung, Wiederaufnahme und Beendigung der Gültigkeit von Konformitätserklärungen der Produkte mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion, das durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. März 2018 Nr. 41 bestätigt wurde;

f) gewährleistet die Anbringung der Kennzeichnung der alkoholischen Erzeugnisse mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union;

g) bildet und verwahrt nach Abschluss der Verfahren der Konformitätsbestätigung den Satz der Beweismaterialien, die als

Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung dienten und die Übereinstimmung der alkoholischen Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Wirkung auf sie Anwendung findet, bestätigen, der umfasst:

die in Unterabsatz "a" dieses Absatzes vorgesehenen Dokumente;

die Niederschrift über die Probenahme der alkoholischen Erzeugnisse, die von der Zertifizierungsstelle oder dem Prüflaboratorium (Zentrum) durchgeführt wurde;

das Protokoll (die Protokolle) der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, die im Prüflaboratorium (Zentrum) durchgeführt wurden;

die registrierte Konformitätserklärung.

49. Die Zertifizierungsstelle oder das Prüflaboratorium (Zentrum) bei Anfrage des Antragstellers:

a) führt die Identifizierung der alkoholischen Erzeugnisse gemäß Abschnitt IV dieses Technischen Regelwerks und die Probenahme der Probe (der Proben) der alkoholischen Erzeugnisse durch und gibt die Ergebnisse der Identifizierung und der Probenahme in der Niederschrift über die Probenahme der alkoholischen Erzeugnisse wieder, in der unter anderem Ort und Datum der Probenahme der Probe (der Proben) der alkoholischen Erzeugnisse, die Lagerbedingungen der alkoholischen Erzeugnisse und die Ergebnisse ihrer Identifizierung angegeben werden;

b) erstellt das Programm der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen der alkoholischen Erzeugnisse (mit Angabe der Kennwerte (Eigenschaften) der alkoholischen Erzeugnisse, die die Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Wirkung auf sie Anwendung

findet, bestätigen) zum Zweck der Durchführung der Untersuchungen (Prüfungen);

c) übermittelt das Programm der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen der alkoholischen Erzeugnisse und die entnommene Probe (die entnommenen Proben) der alkoholischen Erzeugnisse an das Prüflaboratorium (Zentrum) zur Durchführung der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen (für den Fall, dass sich der Antragsteller an die Zertifizierungsstelle wendet).

50. Das Prüflaboratorium (Zentrum) führt die Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen der alkoholischen Erzeugnisse durch, fertigt das Protokoll der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen aus und übermittelt es dem Antragsteller.

51. Zur Registrierung der Konformitätserklärung legt der Antragsteller die in den Absätzen 4 und 5 des Verfahrens zur Registrierung, Aussetzung, Wiederaufnahme und Beendigung der Gültigkeit von Konformitätserklärungen der Produkte mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion vorgesehenen Dokumente sowie die Niederschrift über die Probenahme der alkoholischen Erzeugnisse, die von der Zertifizierungsstelle oder dem Prüflaboratorium (Zentrum) durchgeführt wurde, und das Protokoll (die Protokolle) der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, die im Prüflaboratorium (Zentrum) durchgeführt wurden, vor.

52. Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für in Serienproduktion hergestellte alkoholische Erzeugnisse beträgt:

nach Schema 3d – nicht mehr als 2 Jahre;

nach Schema 6d – nicht mehr als 3 Jahre.

Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für eine Partie alkoholischer Erzeugnisse wird vom Antragsteller festgelegt, darf jedoch

die Haltbarkeitsdauer der alkoholischen Erzeugnisse nicht überschreiten.

Es ist zulässig, die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für eine Partie alkoholischer Erzeugnisse nicht festzulegen, falls die Haltbarkeitsdauer der alkoholischen Erzeugnisse vom Hersteller nicht begrenzt ist.

53. Die registrierte Konformitätserklärung für in Serienproduktion hergestellte alkoholische Erzeugnisse, die Gegenstand der technischen Regulierung dieses Technischen Regelwerks sind, erstreckt sich auf diese Produkte, die ab dem Herstellungsdatum der entnommenen Proben der alkoholischen Erzeugnisse hergestellt wurden, die die Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen durchlaufen haben. In diesem Fall können die genannten Informationen und Angaben zum Herstellungsdatum der entnommenen Proben der alkoholischen Erzeugnisse, die die Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen durchlaufen haben, im Feld 8 der einheitlichen Form der Konformitätserklärung mit den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Eurasischen Wirtschaftsunion angegeben werden, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 bestätigt wurde.

54. Der Satz der Beweismaterialien, der in Unterabsatz "g" des Absatzes 48 dieses Technischen Regelwerks genannt ist, wird beim Antragsteller aufbewahrt:

a) bei der Konformitätsbestätigung von in Serienproduktion hergestellten alkoholischen Erzeugnissen – für mindestens 10 Jahre ab dem Tag des Erlöschens der Konformitätserklärung;

b) bei der Konformitätsbestätigung einer Partie alkoholischer Erzeugnisse – für mindestens 5 Jahre ab dem Tag des Verkaufs des letzten Erzeugnisses aus der Partie, und wenn die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung nicht begrenzt ist, – mindestens 10 Jahre ab dem Datum ihrer Registrierung.

55. Der Satz der Beweismaterialien, der
in Unterabsatz "g" des Absatzes 48 dieses Technischen Regelwerks genannt ist, wird den bevollmächtigten Organen der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) der Mitgliedstaaten auf deren Verlangen zur Verfügung gestellt.

56. Nach Entscheidung des Antragstellers kann anstelle der Konformitätserklärung
in Bezug auf alkoholische Erzeugnisse eine Zertifizierung nach den Schemata 1c, 2c (für in Serienproduktion hergestellte alkoholische Erzeugnisse) und 3c (für eine Partie alkoholischer Erzeugnisse) gemäß den typischen Schemata der Konformitätsbewertung durchgeführt werden, die durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 18. April 2018 Nr. 44 bestätigt wurden.

XI. Kennzeichnung alkoholischer Produkte mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union

57. Alkoholische Produkte, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen und das Verfahren der Konformitätsbewertung gemäß den Bestimmungen dieses Technischen Regelwerks durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet.

58. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union erfolgt vor dem Inverkehrbringen der alkoholischen Produkte.

59. Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union wird auf der Verbraucherverpackung der alkoholischen Produkte auf beliebige Weise angebracht, die seine deutliche und klare Abbildung während der Haltbarkeitsdauer der alkoholischen Produkte gewährleistet,

und wird außerdem in den warenbegleitenden Dokumenten angegeben. Für alkoholische Produkte in loser Schüttung ist die Angabe des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union in den warenbegleitenden Dokumenten zulässig.

ANLAGE Nr. 1
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit alkoholischer Produkte"
(TR EAWU 047/2018)

VERZEICHNIS
der Erzeugnisse, die Ethylalkohol enthalten und auf die die Anforderungen des Technischen Regelwerks der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit alkoholischer Erzeugnisse“ (TR EAWU 0 /20) keine Anwendung finden

1. Zuckerwaren.

2. Feine Backwaren aus Mehl.

3. Alkoholfreie Getränke/Gärungsgetränke.

4. Kwas.

5. Sauermilcherzeugnisse.

6. Rohwürste, geräuchert und luftgetrocknet.

7. Bier und Biergetränke mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von höchstens 0,5 %.

8. Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, konzentrierter Fruchtmost, rektifizierter konzentrierter Traubenmost, Honigmost, Fruchtmost.

9. Natürliche aromabildende Stoffe und Frucht- oder Gemüsesstoffe, einschließlich konzentrierter, die ohne Verwendung von Ethylalkohol in Lebensmittelqualität als Lösungsmittel gewonnen wurden.

ANLAGE Nr. 2
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
„Über die Sicherheit alkoholischer
Erzeugnisse“
(TR EAWU 047/2018)

Anforderungen an Ethylalkohol, alkoholische Getränke, alkoholarme Getränke und alkoholhaltige Lebensmittelerzeugnisse

Tabelle 1

Hygienische Sicherheitsanforderungen an alkoholische Getränke

Produktgruppe	Kennwerte	Maßeinheiten	Zulässige Höchstwerte, nicht mehr als
1	2	3	4
1. Wodka, Wodka mit geschützter Ursprungsbezeichnung, besonderer Wodka	Methylalkohol Methylalkohol	% (Volumenanteil, bezogen auf wasserfreien Alkohol)	0,02 0,05
2. Alkoholische Getränke und alkoholarme Getränke		% (Volumenanteil, bezogen auf wasserfreien Alkohol)	
darunter alkoholische Getränke, die Bestandteile aus Steinfrüchten enthalten	Blausäure	mg/dm^3	35

3. Alkoholische Getränke, die Chinin enthalten	Chinin	mg/kg	300
4. Alkoholisierte Säfte, alkoholisierte Fruchtgetränke	Massenkonzentration von Eisen	mg/dm^3	15
	Massenkonzentration von Kupfer	mg/dm^3	5
	Massenkonzentration flüchtiger Säuren, bezogen auf Essigsäure	mg/dm^3	0,3
5. Alkoholisierte Säfte, alkoholisierte Aufgüsse, alkoholisierte Fruchtgetränke, aromatische Alkohole	Methylalkohol	% (Volumenanteil, bezogen auf wasserfreien Alkohol)	0,05

Tabelle 2

Verzeichnis der Lebensmittelrohstoffe, die für die Herstellung von Ethylalkohol verwendet werden*

Bezeichnung	
1. Früchte (Samen) von Getreide- und Nichtgetreidekulturen sowie Samen von Körnerleguminosen (im Folgenden – Getreide)	
2. Kartoffeln	
3. Zuckerrüben, Topinambur, Rohzucker, Melasse, Tapioka (Maniok) und andere zucker- und stärkehaltige Lebensmittelrohstoffe (mit Ausnahme von Obst (Früchten und Beeren))	

4. Rohstoffkompositionen (Mischungen) aus Getreide, Kartoffeln, Zuckerrüben und Melasse, Rohzucker und anderen zucker- und stärkehaltigen Lebensmittelrohstoffen (mit Ausnahme von Obst (Früchten und Beeren))
5. Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide: Mehl, Grütze, Nachmehl
6
6. Andere zucker- und stärkehaltige Lebensmittel und Lebensmittelrohstoffe (mit Ausnahme von Obst (Früchten und Beeren))
7
7. Verarbeitungserzeugnisse, die bei der Herstellung des in den Punkten 1 – 6 dieser Tabelle genannten Ethylalkohols, von Wodka und Likörerzeugnissen anfallen*
8
8. Rohsprit, Kopfablauf des in den Punkten 1 – 6 dieser Tabelle genannten Ethylalkohols*

*Bei der Herstellung von Wodka, Wodka mit geschützter Ursprungsbezeichnung, Spezialwodka und Likörerzeugnissen ist die Verwendung von rektifiziertem Ethylalkohol aus dem Kopfablauf des Ethylalkohols und aus Abfällen der Likörproduktion nicht zulässig.

Tabelle 3

Identifizierungsindikatoren von rektifiziertem Ethylalkohol

Indikatoren	Wert des Indikators
1. Organoleptische Indikatoren	klare, farblose Flüssigkeit ohne Fremdpartikel, ohne fremden Beigeschmack und ohne Fremdgeruch im Verhältnis zum Ausgangsrohstoff
2. Physikalisch-chemische Indikatoren:	
1) Volumenanteil von Ethylalkohol (%), nicht weniger	96,2
2) Massenkonzentration freier Säuren (ohne CO_2), berechnet als wasserfreier Alkohol (mg/dm^3), nicht mehr	15

3) Massenkonzentration von Estern (Methylacetat, Ethylacetat), berechnet als wasserfreier Alkohol (mg/dm^3), nicht mehr	13 (10*)
4) Massenkonzentration von Acetaldehyd, berechnet als wasserfreier Alkohol (mg/dm^3), nicht mehr	4
5) Massenkonzentration höherer Alkohole (Fuselöl) (1-Propanol, 2-Propanol, 1-Butanol, Isobutylalkohol (2-Methylpropanol-1), Isoamylalkohol (3-Methylbutanol-1)), berechnet als wasserfreier Alkohol (mg/dm^3), nicht mehr	6
6) Volumenanteil von Methylalkohol, berechnet als wasserfreier Alkohol (%), nicht mehr	0,03
7) Vorhandensein von Furfural in Ethylalkohol	nicht zulässig

*Der in Klammern angegebene Indikatorwert wird für alkoholische Erzeugnisse festgelegt, die auf dem Territorium der Republik Belarus hergestellt werden.

Tabelle 4

Identifizierungsindikatoren für rektifizierten Ethylalkohol, der für die Herstellung von Wodka mit geschützter Ursprungsbezeichnung und von Spezialwodka verwendet

004921619904970 inbox@ac-inorms.com www.ac-inorms.com

wird*

Indikatoren	Wert des Indikators
1. Organoleptische Eigenschaften	klare, farblose Flüssigkeit ohne Fremdpartikel, ohne Fremdgeschmack und Fremdgeruch im Verhältnis zum Ausgangsrohstoff
2. Physikalisch-chemische Indikatoren:	
1) Volumenanteil von Ethylalkohol (%), mindestens	96,3
2) Oxidationsprobe (min) bei 20^{o}C, mindestens	15
3) Massenkonzentration von Acetaldehyd, berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^{3}), höchstens	4

4) Massenkonzentration von Fuselöl (1-Propanol, 2-Propanol, Isobutylalkohol, Isoamylalkohol, 1-Butanol in Bezug auf wasserfreien Alkohol), berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^3), höchstens	5
5) Massenkonzentration von Estern (Methylacetat, Ethylacetat), berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^3), höchstens	10
6) Massenkonzentration von freien Säuren (ohne CO_2), berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^3), höchstens	15
7) Volumenanteil von Methylalkohol, berechnet auf wasserfreien Alkohol (%), höchstens	0,02
8) Massenkonzentration des Trockenrückstands, berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^3), höchstens	15

9) Massenkonzentration von stickstoffhaltigen flüchtigen Basen, berechnet als Stickstoff (mg/dm^3), höchstens	1,0
10) Vorhandensein von Furfural	nicht zulässig

_____

* Die Verwendung alkoholhaltiger Abfälle aus der Likör- und Weinproduktion bei der Herstellung von Alkohol, der für die Zubereitung von Wodka und Likörerzeugnissen bestimmt ist, ist nicht zulässig.

Tabelle 5

Identifikationskennzahlen des Rohalkohols, der für die Herstellung von rektifiziertem Ethylalkohol verwendet wird

Kennzahlen	Wert der Kennzahl	
1. Organoleptische Kennzahlen:		
1) äußeres Erscheinungsbild	klare Flüssigkeit ohne Fremdpartikel	
2) Farbe	farblose Flüssigkeit	
3) Geschmack und Geruch	charakteristisch für Ethylrohalkohol, der aus dem jeweiligen Rohstoff hergestellt wurde, ohne Beigeschmack und Geruch von Fremdstoffen	
2. Physikalisch-chemische Kennzahlen:	aus allen Rohstoffarten (mit Ausnahme von Melasse) oder deren Gemischen	aus Melasse

1) Volumenanteil von Ethylalkohol (%), mindestens	88	88
2) Massenkonzentration von Aldehyden, berechnet als Acetaldehyd, in wasserfreiem Alkohol (mg/dm^3), höchstens	300	500
3) Massenkonzentration von Estern, berechnet als Essigsäureethylester, in wasserfreiem Alkohol (mg/dm^3), höchstens	500	700
4) Volumenanteil von Methylalkohol, berechnet auf wasserfreien Alkohol (%), höchstens	0,13	wird nicht normiert
5) Massenkonzentration von Fuselöl, berechnet als Gemisch aus Isoamyl- und Isobutylalkohol (3:1), in wasserfreiem Alkohol (mg/dm^3), höchstens	5 000	5 000

Tabelle 6

Wasserparameter für die Herstellung alkoholischer Erzeugnisse

Parameter	Maßeinheit	Normative Werte für die		
		von Wodka und besonde		
Gesamthärte	Grad dH	0 – 0,20*	0,21 – 0,40	0,41 – 0,60

1. Alkalität	mol/dm^3	nicht mehr als 2,0 nicht mehr als 4,0*			nicht mehr als 1,5	nicht mehr als 1,0	nicht mehr als 0,6	
2. Permanganat-Oxidierbarkeit, nicht mehr als	mg O_2 /dm^3	6,0	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0	
3. Trockenrückstand	mg/dm^3	nicht mehr als						
250,0	225,0	200,0	150,0	125,0	100,0	190 – 550 550*		
4. pH-Wert, weniger	pH-Einheiten				7,0 7,8*	7,0	7,0	
					7,8**	7,8**	7,8**	

5. Massenkonzentration der Ionen, nicht mehr als:	mg dm^3				
1) Kalzium			2,7	5,0	8,0
2) Magnesium			0,8	1,6	2,4
3) Eisen			0,15	0,12	0,10
4) Natrium/Kalium			100	80	60
5) Mangan			0,10	0,10	0,08
6) Aluminium			0,15	0,10	0,08
7) Kupfer			0,15	0,10	0,08

8) Nitrate		10	10	10
9) Nitrite		0,5	0,5	0,5
10) Chloride		30,0 60,0*	25,0	20,0
11) Sulfate		30,0	25,0	20,0
12) Hydrogencarbonate		125,0 220,0* 140**		95,0 140**
13) Silikate		5,0 12*	4,0	3,0
		12**	12**	12**

14) Orthophosphate		0,10	0,10	0,08	0,06	0,04
15) Polyphosphate			0,05	0,05	0,05	0,05
16) Ammoniak				nicht zulässig nicht mehr als 2,0*		
17) Schwefelwasserstoff				nicht zulässig nicht mehr als 0,003*		
7. Geruch bei einer Temperatur von 20 °C und beim Erwärmen auf eine Temperatur von 60 °C	Punkt			0	0	0
8. Geschmack und Beigeschmack bei einer Temperatur von 20 °C	Punkt			0	0	0

9. Farbzahl, nicht mehr als	Grad	2	2	2	
10. Trübung bei l-400 nm und S-50 mm, nicht mehr als	Einheiten der optischen Dichte	0,002	0,002	0,002	

*Der Parameterwert wird für alkoholische Erzeugnisse festgelegt, die auf dem Territorium der Republik Belarus hergestellt werden.
**Der Parameterwert wird für alkoholische Erzeugnisse festgelegt, die auf dem Territorium der Kirgisischen Republik hergestellt werden.
***Der Parameterwert wird für alkoholische Erzeugnisse festgelegt, die auf dem Territorium der Republik Armenien hergestellt werden.
****Der Parameterwert wird für alkoholische Erzeugnisse festgelegt, die auf dem Territorium der Republik Kasachstan hergestellt werden.

Tabelle 7

Identifizierungsindikatoren für Wodka, besonderen Wodka, Likörwarenerzeugnisse, Spirituosen und schwachalkoholische Getränke

Indikatoren	Wert des Indikators
I. Wodka und besonderer Wodka	
1. Organoleptische Indikatoren	klare farblose Flüssigkeit ohne fremde Einschlüsse und Bodensatz, mit mildem, für Wodka typischem Geschmack und charakteristischem Wodkaaroma, ohne fremden Beigeschmack und Fremdaroma
2. Physikalisch-chemische Indikatoren:	
1) Alkoholgehalt (%)	von 37,5 bis 56*

2) Alkalität – Volumen an Salzsäure mit einer Konzentration von 0,1 mol/dm^3, das für die Titration von 100 cm^3 Wodka verbraucht wird (cm^3), nicht mehr als	3,0
3) Massenkonzentration an Acetaldehyd, berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^3), nicht mehr als	8 (3**)
4) Massenkonzentration an höheren Alkoholen (Fuselöl) (1-Propanol, 2-Propanol, 1-Butanol, Isobutylalkohol (2-Methylpropanol-1), Isoamylalkohol (3-Methylbutanol-1)), berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^3), nicht mehr als	5

5) Massenkonzentration an Estern (Methylacetat, Ethylacetat), berechnet auf wasserfreien Alkohol (mg/dm^3), nicht mehr als	13 (10**)
6) Volumenanteil an Methylalkohol, berechnet auf wasserfreien Alkohol (%), nicht mehr als	0,02
II. Liköre und Likörwarenerzeugnisse	
1. Organoleptische Eigenschaften, Massenkonzentration des Gesamtextrakts, Massenkonzentration an Zucker (falls vorhanden), Massenkonzentration an Säuren berechnet als Zitronensäure, Alkoholgehalt	Die Verbrauchereigenschaften jeder Spirituose müssen den Indikatoren entsprechen, die in den technischen Dokumenten für die konkrete Bezeichnung der Spirituose vorgesehen sind

2. Volumenanteil an Methylalkohol, berechnet auf wasserfreien Alkohol (%), nicht mehr als	0,05
III. Andere Spirituosen, schwachalkoholische Getränke	
1. Organoleptische Eigenschaften, Alkoholgehalt, physikalisch-chemische Indikatoren	Die Verbrauchereigenschaften jeder Spirituose müssen den Indikatoren entsprechen, die in den technischen Dokumenten für die konkrete Bezeichnung der Spirituose vorgesehen sind
2. Volumenanteil an Methylalkohol, berechnet auf wasserfreien Alkohol (%), nicht mehr als	0,05

* Eine Abweichung beim Alkoholgehalt ist zulässig: ± 0,2 – für eine einzelne Flasche, ± 0,1 – für 20 Flaschen.
**Der Wert des in Klammern angegebenen Indikators wird für alkoholhaltige Erzeugnisse (Wodka und besondere Wodkas) festgelegt, die auf dem Territorium der Republik Belarus hergestellt wurden.

ANLAGE Nr. 3
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit alkoholhaltiger
Erzeugnisse"
(TR EAWU 047/2018)

Anforderungen an Weinbauerzeugnisse, Metprodukte und schwachalkoholische Gärgetränke, alkoholhaltige Lebensmittelerzeugnisse aus Trauben und Früchten

Tabelle 1

Hygiene-Sicherheitsanforderungen an Weinerzeugnisse, Met-Erzeugnisse und schwachalkoholische Gärgetränke

Produktgruppe	Kennwerte	Maßeinheiten	Zulässige Höchstwerte
1	2	3	4
1. Wein, Schaumwein, aromatisierte Weinhaltige Getränke, fruchtiger Tafelwein, Weinhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 15,0 % vol., mit Alkohol angereicherter Traubenmost (Mistelle)	Mykotoxine: Ochratoxin A	mg/kg	0,002

2. Apfel-Tafelwein, Weinhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 15,0 % vol., hergestellt unter Verwendung von Apfelsaft, Cidre, Frucht-Cidre, Met-Erzeugnisse, vergorene und vergoren-aufgespritete Apfelweinmaterialien	Mykotoxine: Patulin	mg/kg	0,05
3. Cognac, Qualitäts-Branntwein, Apfel-Branntwein, Met-Wodka	Methylalkohol	g/dm^3 wasserfreier Ethylalkohol	2,0
4. Weindestillat für Qualitäts-Branntwein, Apfeldestillat für Apfel-Branntwein	Methylalkohol	g/dm^3 wasserfreier Ethylalkohol	2,0

5. Rektifiziertes Destillat aus Trauben	Methylalkohol	g/dm^3 wasserfreier Ethylalkohol	1,0
6. Rektifiziertes Fruchtdestillat, rektifiziertes Weindestillat, Weindestillat, Traubendestillat, Met-Destillat, Branntwein, starkes Traubengetränk, Traubenwodka, starkes Met-Getränk, Met-Wodka	Methylalkohol	g/dm^3 wasserfreier Ethylalkohol	2,0
7. Fruchtdestillat (ausgenommen Fruchtdestillate aus Steinfrüchten), Frucht-Branntwein, starkes Fruchtgetränk, Fruchtwodka	Methylalkohol	g/dm^3 wasserfreier Ethylalkohol	2,0

8. Weinerzeugnisse aus Steinfrüchten: Fruchtdestillat, starkes Fruchtgetränk, Frucht-Branntwein	Methylalkohol	g/dm^3 wasserfreier Ethylalkohol	3,0
9. Weinerzeugnisse aus Steinfrüchten: rektifiziertes Fruchtdestillat, Fruchtdestillat	Blausäure	mg/dm^3 wasserfreier Ethylalkohol	1 mg/% Alkoholgehalt in alkoholischen Getränken
10. Fruchtwodka, starkes Fruchtgetränk, Frucht-Branntwein	Blausäure	mg/dm^3	35

Tabelle 2

Mikrobiologische Sicherheitsnormen für schwachalkoholische Gärgetränke

Produktgruppe	KMAFAnM* KBE**/cm^3, nicht mehr als	Volumen (Masse) des Produkts, cm^3 (g), in dem nicht zulässig sind BGKP*** (coliforme Bakterien)	Hefen und Schimmelpilze, KBE**/cm^3 (g), nicht mehr als
1	2	3	4
1. Unfiltriert:			
1) in Fässern	nicht normiert	3,0	nicht normiert
2) offen ausgeschenkt	nicht normiert	1,0	nicht normiert
2. Filtriert:			

1) in Fässern	nicht normiert	3,0	nicht normiert
2) offen ausgeschenkt	nicht normiert	1,0	nicht normiert
3. Hergestellt unter Anwendung einer entkeimenden Filtration oder Pasteurisierung	10	10,0	100

* KMAFAnM – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.

** KBE – Anzahl koloniebildender Einheiten.

*** BGKP – Bakterien der Gruppe der Kolibakterien.

Tabelle 3

Klassifizierung und zulässige Gehalte an Zucker in bestimmten Kategorien von Weinbauerzeugnissen, Met-Erzeugnissen und schwachalkoholischen Gärgetränken

Produktkategorien		Klassifizierung nach Zuckergehalt, g/dm^3				
		trocken		halbtrocken	halbsüß	süß
1	2	3	4	5	6	7
1. Wein, Tafelwein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure			nicht mehr als 4,0	mehr als 4,0 und weniger als 18,0	nicht weniger als 18,0 und weniger als 45,0	nicht weniger a 45,0
2. Fruchttafelwein			nicht mehr als 4,0	mehr als 4,0 und weniger als 30,0	nicht weniger als 30,0 und weniger als 80,0	nicht weniger a 80,0

3. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Fruchtperlwein, Fruchtperlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Fruchtschaumwein, Fruchtschaumwein mit zugesetzter Kohlensäure	nicht weniger als 15,0 und weniger als 25,0	nicht weniger als 25,0 und weniger als 40,0	nicht weniger als 40,0 und weniger als 55,0	nicht weniger a 55,0 und weniger a 70,0
4. Hochwertiger Schaumwein, Traubenschaumwein Champagner	nicht weniger als 15,0 und weniger als 25,0	nicht weniger als 25,0 und weniger als 40,0	nicht weniger als 40,0 und weniger als 55,0	nicht weniger a 55,0 und weniger a 70,0
5. Aromatisierter Wein	nicht weniger als 30,0 und weniger als 50,0	nicht weniger als 50,0 und weniger als 90,0	nicht weniger als 90,0 und nicht mehr als 130,0	mehr als 130,0
6. Alkoholisches Honiggetränk, alkoholisches Honiggetränk mit Kohlensäure	nicht mehr als 5,0	15 – 25	30 – 50	55 – 80
7. Alkoholisches Honiggetränk, gespritet	Bezeichnung nicht anwendbar	Bezeichnung nicht anwendbar	30 – 90	100 – 160

8. Cidre, Poiré	nicht mehr als 4,0	mehr als 4,0 und weniger als 30,0	nicht weniger als 30,0 und weniger als 50,0	nicht weniger als 50,0 und nicht mehr als 80,0	Bezeichnung nicht anwendbar	Bezeichnu nicht anwendba

Tabelle 4

Normative der physikalisch-chemischen Kennzahlen von Weinbauerzeugnissen

Gruppe der Weinbauerzeugnisse	Massenkonzentration der titrierbaren Säuren, berechnet als Weinsäure (g/dm^3)		Massenkonzentration der Zitronensäure (g/dm^3), höchstens	Massenkon des zucker Extrakts (g mindesten
1	2	3	4	5
1. Tafelwein	mindestens 3,5	1,0	für Weißweine – 16, für Roséweine – 17, für Rotweine – 18	für Weiß- u Roséweine für Rotwei
2. Weinhaltiges Getränk, weinhaltiges aromatisiertes Getränk, weinhaltiges kohlensäurehaltiges Getränk, weinhaltiges Perlwein-Getränk		mindestens 3,5	1,0	nicht norm

3. Schaumwein	5,0 – 8,0	1,0	für Weißweine – 16, für Roséweine – 17, für Rotweine – 18	1,2
Perlwein	5,0 – 8,0	1,0	für Weißweine – 16, für Roséweine – 17, für Rotweine – 18	für Weiß- u Roséweine für Rotwei
4. Schaumwein aus Trauben, Champagner	5,5 – 8,0	1,0	16	1,0
5. Likörwein	mindestens 3,5	1,0	16,0*	1,2
6. Aromatisierter Wein	mindestens 3,5	nicht normiert	12,0	1,2

* Für gereifte Likörweine wird eine Massenkonzentration des zuckerfreien Extrakts von mindestens 18 g/dm^3 festgelegt.

Anmerkungen:	1. Für Schaumweine aus Trauben, Champagner, wird eine Massenkonzentration von Eisen von höchstens 10 mg/dm^3 festgelegt, für Schaumweine beträgt die Massenkonzentration von Eisen höchstens 10 mg/dm^3 für Weißweine und höchstens 15 mg/dm^3 für Rotweine. 2. Der Kohlendioxiddruck in der Flasche bei einer Temperatur von 20 °C beträgt für Schaumweine hoher Qualität mindestens 350 kPa, für Schaumweine mindestens 300 kPa, für Perlweine 100 – 250 kPa. 3. Die Klassifizierung der Weine nach dem Zuckergehalt ist in Tabelle 3 dieser Anlage angegeben.

Tabelle 5

Physikalisch-chemische Kennwerte von Fruchtweinen

Weingruppe	Massenkonzentration titrierbarer Säuren berechnet als Äpfelsäure (g/dm^3)	Massenkonzentration des zuckerfreien Extrakts (g/dm^3), mindestens	Massenkonzentratio flüchtiger Säuren berechnet als Essigsäure (g/dm^3), höchstens
1	2	3	4
1. Fruchtwein, Fruchttafelwein	mindestens 4	aus Moosbeeren, Preiselbeeren – 6; aus Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen – 12; aus Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Vogelbeeren – 15; aus Apfelbeeren – 20; aus Äpfeln – 8; aus Aprikosen, Granatäpfeln – 7	1,2

2. Aufgespriteter Fruchtwein	mindestens 4	aus Moosbeeren, Preiselbeeren – 6; aus Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen – 12; aus Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Vogelbeeren – 15; aus Apfelbeeren – 20; aus Äpfeln – 10 (8*); aus Aprikosen, Granatäpfeln – 7	1,2

*Der Kennwert ist festgelegt für aufgespriteten Fruchtwein, der auf dem Territorium der Republik Belarus hergestellt wurde.

Anmerkung. Die Massenkonzentration des zuckerfreien Extrakts in Fruchtweinen, die aus mehreren Obstarten bestehen, wird rechnerisch unter Berücksichtigung der Massenkonzentration des zuckerfreien Extrakts und der Menge der im Verschnitt verwendeten Fruchtwein-Grundweine entsprechend der Menge dieser Grundweine bestimmt.

Tabelle 6

Identifikationskennwerte und Merkmale von Weinbrand-, Frucht-, Wein- und Weinrektifikat-Destillaten

Bezeichnung des Kennwerts	Destillatkategorie				
	Weinbranddestillat		Fruchtdestillat		Wein-destillat
	jung	gereift	jung	gereift	
1	2	3	4	5	6
1. Organoleptische Kennwerte:					
1) Klarheit	klar, ohne fremde Einschlüsse und Bodensatz – für alle De				
2) Farbe	von farblos bis hell-strohgelb	von strohgelb bis dunkelbraun	farblos		farblos

3) Bukett*, Aroma	komplex, mit ausgeprägten Wein- und leichten Blumentönen	komplex, mit Weintönen, mit Tönen von Eichenholz und Nuancen von blumig-fruchtig-vanillig bis würzig-schokoladig-harzig	komplex, mit wein-fruchtigen Tönen	komplex, mit Weintöne
4) Geschmack*	rein, brennend, mit leichtem Beigeschmack von Ethylalkohol	von brennend, eichig, ethylisch bis voll, weich, harmonisch mit pikantem Bitterton	rein, brennend, wein-fruchtig	rein, brennend weinig
2. Physikalisch-chemische Kennwerte:				

1) Volumenanteil an Ethylalkohol (%)	62 –72,4	55 –72,4	52 – 86	52 – 86	86 – 96
2) Massenkonzentration an höheren Alkoholen (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	180 – 600	170 – 500	100 – 450	160 – 600	nicht mehr als 50
3) Massenkonzentration an Aldehyden, berechnet als Acetaldehyd (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	3 – 50	5 – 50	nicht mehr als 80	3 – 50	nicht mehr als 10
4) Massenkonzentration an mittleren Estern, berechnet als Ethylacetat (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	50 – 250	50 – 270	30 – 200	30 – 270	nicht mehr als 50

5) Massen-konzentration an flüchtigen Säuren, berechnet als Essigsäure (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol), nicht mehr als	80	250	80	250	250
6) Massenkonzentration an Furfurol (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol), nicht mehr als	3	3	3	3	nicht normiert
7) Massenkonzentration an Kupfer (mg/dm^3), nicht mehr als	8	8	nicht normiert		nicht normiert
8) Massenkonzentration an Eisen (mg/dm^3), nicht mehr als	1	1	1,5	1,5	nicht normiert

9) Massenkonzentration an Gesamtschwefeldioxid (mg/dm^3), nicht mehr als	45	40	45	45	nicht normiert
10) Massenkonzentration an Methylalkohol, (g/dm^3), nicht mehr als	2	2	2	2	2

* Scharfe Ether-Aldehyd-, Essig-, Kamm-, ranzige, überkochte, verbrannte, erdölartige, schwefelwasserstoffartige und andere fremde Töne sind nicht zulässig.

Tabelle 7

Identifikationsindikatoren und Merkmale eines starken Getränks aus Weindestillat für Brandy (Cognac-Destillat) (Cognac)

Bezeichnung des Indikators	Norm
1. Organoleptische Indikatoren:	
1) äußeres Erscheinungsbild	transparent, ohne Fremdeinschlüsse und Bodensatz
2) Farbe	von hellgolden bis dunkelbernstein mit goldenem Schimmer
3) Geschmack und Bouquet	charakteristisch für Cognac der konkreten Bezeichnung, ohne fremden Beigeschmack und Geruch
2. Physikalisch-chemische Indikatoren:	
1) Alkoholgehalt (%), nicht weniger	40

2) Massenkonzentration der Zucker, berechnet als Invertzucker (g/dm^3), nicht mehr	20
3) Massenkonzentration der höheren Alkohole (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	170 – 500
4) Massenkonzentration der Aldehyde, berechnet als Acetaldehyd (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	5 – 50
5) Massenkonzentration von Eisen (mg/dm^3), nicht mehr	1,5
6) Massenkonzentration von Methylalkohol (g/dm^3 wasserfreier Alkohol), nicht mehr	2
7) Massenkonzentration der mittleren Ester, berechnet als Ethylacetat (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	50 – 270
8) Massenkonzentration der flüchtigen Säuren, berechnet als Essigsäure (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol), nicht mehr	200

9) Massenkonzentration des reduzierten Extrakts (g/dm^3), nicht weniger* für Cognacs mit Reifungsdauer:	
für 3-, 4- und 5-jährigen	0,5
mehr als 5 Jahre	0,6

* Die Anforderung tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Datum des Inkrafttretens des Beschlusses der Eurasischen Wirtschaftskommission über die Aufnahme eines zwischenstaatlichen Standards, der Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen zur Bestimmung der Massenkonzentration des reduzierten Extrakts für Cognacs mit unterschiedlichen Reifungsdauern enthält, in das Verzeichnis der internationalen und regionalen (zwischenstaatlichen) Standards und, falls solche fehlen, der nationalen (staatlichen) Standards, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Regeln der Probenahme, enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des Technischen Regelwerks der Eurasischen Wirtschaftsunion "Über die Sicherheit alkoholischer Erzeugnisse" und die Durchführung der Konformitätsbewertung von Objekten der technischen Regulierung erforderlich sind, in Kraft.

Tabelle 8

Identifizierungsindikatoren und Eigenschaften von starken weinhaltigen Getränken (aus Weinbranddestillaten)

Bezeichnung des Indikators	Norm
1. Organoleptische Indikatoren:	
1) äußeres Erscheinungsbild	klare Flüssigkeit, ohne Bodensatz und Fremdeinschlüsse
2) Farbe	von goldgelb bis dunkelbernsteinfarben
3) Geschmack und Bukett	komplex, mit feinen blumig-fruchtigen Tönen, mit schokoladig-vanilligen Nuancen und Tönen der Reifung in Kontakt mit Eichenholz
2. Physikalisch-chemische Indikatoren:	
1) Volumenanteil an Ethylalkohol, %	von 30,0 bis 50,0
2) Massenkonzentration der Zucker, berechnet als Invertzucker (g/dm^3), nicht mehr als	von 5,0 bis 25,0

3) Massenkonzentration an höheren Alkoholen (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	von 20,0 bis 220,0
4) Massenkonzentration an Aldehyden, berechnet als Acetaldehyd (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	von 5,0 bis 30,0
5) Massenkonzentration an Eisen (mg/dm^3), nicht mehr als	1,0
6) Massenkonzentration an Methylalkohol (g/dm^3 wasserfreier Alkohol), nicht mehr als	2
7) Massenkonzentration an mittleren Estern, berechnet als Essigsäureethylester (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	von 10,0 bis 150,0
8) Massenkonzentration an flüchtigen Säuren, berechnet als Essigsäure (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol), nicht mehr als	150,0

Anmerkungen:	1. Zulässige Abweichungen von den festgelegten physikalisch-chemischen Indikatoren für die konkrete Bezeichnung des Getränks dürfen nicht mehr betragen als: ± 0,3 % beim Volumenanteil an Ethylalkohol; ± 2,0 g/dm^3 bei der Massenkonzentration an Zucker.
	2. Die physikalisch-chemischen Indikatoren des Getränks einer konkreten Bezeichnung legt der Hersteller in der technologischen Instruktion und der Rezeptur für dieses Getränk fest.

Tabelle 9

Identifikationsmerkmale und Eigenschaften von Fruchtwodka

Bezeichnung des Merkmals	Norm
1. Organoleptische Merkmale:	
1) Aussehen	klare Flüssigkeit ohne Bodensatz und fremde Einschlüsse
2) Farbe	farblos bis bernsteinfarben (oder hellstrohfarben)
3) Geschmack und Aroma	rein, brennend, charakteristisch für den verwendeten Rohstoff
2. Physikalisch-chemische Merkmale:	
1) Stärke (%)	37,5 – 55
2) Massenkonzentration von Zucker, berechnet als Invertzucker (g/dm^3)	0 – 30

3) Massenkonzentration flüchtiger Stoffe (mg/dm^3 wasserfreier Alkohol), mindestens	2
4) Massenkonzentration von Eisen (mg/dm^3), höchstens	1,5
5) Massenkonzentration von Methylalkohol (g/dm^3 wasserfreier Alkohol), höchstens	3,5
6) Massenkonzentration mittlerer Ester, berechnet als Essigsäureethylester (mg/100 cm^3 wasserfreier Alkohol)	30 – 200

Tabelle 10

Verzeichnis der technologischen Verfahren und technologischen Mittel, die für die Herstellung weinbaulicher Erzeugnisse zugelassen sind

Bezeichnung
1. Erhöhung des natürlichen Zuckergehalts der Trauben vor der Lese durch weinbauliche Verfahren
2. Auslese: Auswahl gesunder reifer Trauben oder einzelner Beeren von Trauben und Früchten sowie Aussonderung unreifer, beschädigter oder fauler
3. Erhöhung des Zuckergehalts der gelesenen Trauben durch Trocknung, Kryoextraktion mittels Auswahl der reifsten Trauben, Traubenteile und Traubenbeeren
4. Teilweiser Wasserentzug von Früchten zur Erhöhung ihres Zuckergehalts
5. Konzentrieren von Trauben- oder Fruchtmost durch Umkehrosmose
6. Teilweiser Wasserentzug von Trauben- oder Fruchtmost unter Vakuum oder bei Atmosphärendruck

7. Kohlensäuremaischung: Einbringen ganzer Traubenbeeren für mehrere Tage in eine Kohlendioxidatmosphäre in einem geschlossenen Behälter
8. Mahlen: Aufreißen der Schale von Trauben- oder Fruchtbeeren und deren Zerkleinern zur Saftgewinnung
9. Teilweise oder vollständige Trennung der Traubenkämme vor Gärbeginn
10. Aufmaischen von Trauben- oder Fruchtmost auf der Maische
11. Ablauf: Trennung des Saftes von der Maische vor dem Pressen
12. Pressen
13. Klärung unter Anwendung physikalischer Verfahren

14. Klärung unter Verwendung eines oder mehrerer der folgenden technologischen Mittel:
1) Albumin und (oder) Lactalbumin
2) Bentonit und Ton-Sorptionsmittel
3) N-Vinylpyrrolidon mit Dimethacrylsäureester des Triethylenglykolcopolymers (Restmengen im Enderzeugnis sind nicht zulässig)
4) Kaolin
5) Kasein sowie Kalium- und Natriumkaseinat
6) Kieselgur
7) Siliciumdioxid in Form eines Gels oder einer kolloidalen Lösung
8) Perlit
9) Speisegelatine
10) Fischleim
11) pflanzliche Proteine
12) Tannin
13) pflanzliche Aktivkohle
14) Phytin
15) Phosphorsäure
16) Natriumorthophosphat, 3-fach substituiert
17) Enzympräparat beta-Glucanase
18) pektolytische, pektoproteolytische Enzyme
19) Zeolith (Klinoptilolith)

15. Alkoholische Gärung

16. Verwendung von Weinhefen

17. Verwendung eines oder mehrerer der folgenden technologischen Mittel zur Beschleunigung des Hefewachstums: 1) Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat 2) Ammoniumsulfit oder Ammoniumbisulfit 3) Thiamindichlorhydrat
18. Verwendung von Präparaten aus Hefezellwänden

19. Abziehen vom Geläger
20. Reifung
21. Abstich
22. Auffüllen
23. Verwendung von Schwefeldioxid, Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit. Höchstgehalt an Gesamtschwefeldioxid im Erzeugnis: in Traubenweinen – 300 mg/dm^3, in Fruchtweinen und alkoholischen Getränken aus Honig – 200 mg/dm^3, in den übrigen weinbaulichen Erzeugnissen, ausgenommen Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von mehr als 22,0 % vol – 200 mg/dm^3
24. Entfernung von Schwefeldioxid unter Anwendung physikalischer Verfahren
25. Belüftung oder Zugabe von Sauerstoff
26. Thermische Behandlung
27. Zentrifugieren und Filtrieren mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe, sofern
bei deren Verwendung keine Rückstände im behandelten Erzeugnis verbleiben
28. Verwendung von Kohlendioxid oder Argon oder Stickstoff einzeln oder in Kombination zur Schaffung einer inerten Atmosphäre
und zur Behandlung (Lagerung) des Erzeugnisses ohne Luftzutritt
29. Verwendung von Dimethyldicarbonat vor dem Abfüllen weinbaulicher Erzeugnisse mit einem Ethylalkoholgehalt von weniger als 15,0 % vol, die Zucker enthalten, zur Sicherstellung ihrer mikrobiologischen Stabilität
30. Behandlung weißer Moste und junger weißer Weine in der Gärphase, weißer Weine und von Traubenmost, der zur Herstellung von konzentriertem rektifiziertem Traubenmost bestimmt ist, mit Holzaktivkohle
31. Verwendung von Sorbinsäure oder Kaliumsorbat. Höchstgehalt an Sorbinsäure im Erzeugnis – 200 mg/dm^3
32. Verwendung von Weinsäure zum Ansäuern zwecks Erhöhung der Säure des Weines um nicht mehr als 2,5 g/dm^3 berechnet
als Weinsäure
33. Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe zur

1) neutrales Kaliumtartrat
2) Kaliumbicarbonat
3) Calciumcarbonat, das geringe Mengen des Doppelsalzes von Calcium

34. Verwendung von Hefen der Gattung Schizosaccharamyces zur biologischen Säureverminderung
35. Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon
36. Verwendung des Copolymers Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon
37. Verwendung von Milchsäurebakterien in Form einer Weinsuspension
38. Zugabe von Lysozym
39. Verwendung von Ionenaustauscherharzen
40. Verwendung von frischen, einwandfreien und unverdünnten Hefetruben aus der Herstellung trockener Weine in trockenen Weinen in Mengen von nicht mehr als 5 %
41. Begasung mit Argon oder Stickstoff
42. Zugabe von Kohlendioxid
43. Behandlung mit Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts
44. Zugabe von L-Ascorbinsäure. Höchstgehalt an Ascorbinsäure im Erzeugnis – 250 mg/dm^3
45. Zugabe von Citronensäure zur Stabilisierung oder Ansäuerung. Höchstgehalt an Citronensäure
im Wein – 1,0 g/dm^3
46. Behandlung weinbaulicher Erzeugnisse zur Stabilisierung gegen Trübungen unter Verwendung eines oder mehrerer der folgenden technologischen Mittel:
1) Kaliumferrocyanid oder Calciumphytat. Restmengen davon in weinbaulichen Erzeugnissen sind nicht zulässig
2) Metaweinsäure
3) Gummi arabicum
4) DL-Weinsäure (racemische Säure) oder ihr neutrales Kaliumsalz zur Ausfällung von überschüssigem Calcium
5) Kaliumbitartrat, Calciumtartrat – zur Beschleunigung des Weinsteinausfalls
6) Elektrodialyse zur weinsteinstabilisierung
47. Verwendung von Kupfersulfat zur Beseitigung von Geschmacks- oder Geruchsfehlern. Höchstgehalt an Kupfer im Erzeugnis – 1,0 mg/dm^3
48. Zugabe von karamellisiertem Zucker zur Farbverstärkung
49. Anreicherung: Erhöhung des natürlichen Ethylalkoholgehalts in Wein

Traubenmost oder konzentriertem rektifiziertem Traubenmost zu frischen Trauben oder Traubenmost vor der Gärung oder in der Gärphase oder durch teilweises Konzentrieren des Traubenmostes

ANLAGE Nr. 4
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschafts-
union
"Über die Sicherheit von Alkohol-
erzeugnissen"
(TR EAWU 047/2018)

Anforderungen an Brauereierzeugnisse und Rohstoffe für ihre Herstellung

Tabelle 1

Hygienische Sicherheitsanforderungen an Brauereierzeugnisse und Rohstoffe für ihre Herstellung

Gruppe der Produkte	Kennwerte	Zulässige Gehalte	Anmerkungen
1	2	3	4
1. Bier, Biergetränke pasteurisiert und nicht pasteurisiert	N-Nitrosamine: Summe aus NDMA[1] und NDEA[2]	nicht mehr als 0,003 mg/kg	
2. Braumalz[3]	N-Nitrosamine: Summe aus NDMA[1] und NDEA[2] Fremdbesatz	nicht mehr als 0,015 mg/kg nicht mehr als 0,5 % nicht zulässig	für Malz hoher Qualität
	Mykotoxine:		
	Zearalenon	1,0 mg/kg	Gerste, Weizen

Benz(a)pyren	0,001 mg/kg		
3. Braugerste	Feuchtigkeit Sortenreinheit Korngröße (Rückstand auf Sieb 2,5 x 20 mm) Kleine Körner (Durchgang durch Sieb 2,2 x 20 mm) Fremdbesatz Kornbesatz Eiweiß Lebensfähigkeit Keimfähigkeit Befall mit Schädlingen der Getreidevorräte Kontamination mit Schädlingen der Getreidevorräte	nicht mehr als 14,5 % nicht weniger als 92 % nicht weniger als 85 % nicht mehr als 5 % nicht mehr als 1 % nicht mehr als 7,0 % nicht weniger als 9,5 % nicht mehr als 12 %[4] nicht weniger als 95 % nicht weniger als 95 % nicht zulässig Gesamtdichte der Kontamination – nicht mehr als 15,0 Ex./kg	

4. Bierwürze-Konzentrat, Malzextrakt	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 mg/kg 1,0 mg/kg 0,2 mg/kg 0,03 mg/kg	
	Mykotoxine: Aflatoxin B_1 Desoxynivalenol Zearalenon	 0,005 mg/kg 1,0 mg/kg 1,0 mg/kg	
	Pestizide: Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere) DDT[5] und seine Metaboliten	 0,5 mg/kg 0,02 mg/kg	
	2,4-D Säure[6], ihre Salze und Ester	nicht zulässig	
	Radionuklide: Cäsium-137 Strontium-90	80 Bq/kg 100 Bq/kg	

[1] NDMA – Nitrosodimethylamine.
[2] NDEA – Nitrodiethylamine.
[3] Der Gehalt an toxischen Elementen, Mykotoxinen und Pestiziden im Malz wird unter Berücksichtigung ihres Gehalts in den Rohstoffen für seine

Herstellung (Gerste, Weizen, Roggen) normiert.
[4] Bei ungünstigen klimatischen Bedingungen und beim Fehlen von Gerste in Brauqualität ist die Verarbeitung von Gerste mit einem Eiweißgehalt über 12 % zu Malz zulässig.
[5] DDT – 1, 1-Di (4-Chlorphenyl) – 2,2,2 – Trichlorethan-Pestizid.
[6] 2,4-D Säure – Dichlorphenoxyessigsäure.

Tabelle 2

Mikrobiologische Sicherheitsnormen für Bier und Getränke, die auf der Basis von Bier hergestellt werden

Produktgruppe		KMAFAnM* KBE**/cm^3, nicht mehr als	Volumen (Masse) des Produkts, cm^3 (g), in dem BGKP*** (coliforme Bakterien) nicht zulässig sind	Hefen und Schimmelpilze, KBE** /cm^3 (g), nicht mehr als
1	2	3	4	
1. Bier, Biergetränke nicht pasteurisiert				
1) in Fässern	nicht normiert		3,0	nicht normiert
2) in Flaschen, Dosen	nicht normiert		10,0	nicht normiert

2. Bier, Biergetränke pasteurisiert und entkeimt	500	10,0	40		
3. Bier, Biergetränke nicht pasteurisiert vom Fass	nicht normiert			1,0	nicht normiert

*KMAFAnM – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.

**KBE – Anzahl koloniebildender Einheiten.

***BGKP – Bakterien der Gruppe der coliformen Bakterien.

Tabelle 3

Mikrobiologische Sicherheitsindikatoren für Brauereirohstoffe

Produktgruppe	KMAFAnM* (KBE**/g), höchstens	Produktmenge (g), in der BGKP*** (coliforme Bakterien) nicht zulässig sind	Produktmenge (g), in der pathogene Stoffe, einschließlich Salmonellen, nicht zulässig sind	Anmerkung
1	2	3	4	5
Bierwürzekonzentrat, Malzextrakt	5×10^4	0,1	25	Hefen und Schimmelpilze (insgesamt) 100 KBE**/g, höchstens

*KMAFAnM – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.
**KBE – Anzahl koloniebildender Einheiten.
***BGKP – Bakterien der coliformen Gruppe.

Tabelle 4

Organoleptische Kennwerte von Bier

Bezeichnung des Kennwerts	Biertyp			
	filtriertes Bier		unfiltriertes Bier (geklärt und ungeklärt)	
	hell	dunkel	hell	dunkel
1	2	3	4	5
1. Klarheit	klare schäumende Flüssigkeit ohne Bodensatz und fremde, für Bier untypische Einschlüsse. Während der Lagerung ist das Auftreten von Partikeln aus Eiweiß-Gerbstoff-Verbindungen zulässig. Für Weizenbier ist eine Opaleszenz von schwach bis stark zulässig		undurchsichtige oder durchs schäumende Flüssigkeit mit Opaleszenz ohne fremde Einschlüsse, die für Bier untypisch sind. Während der Lagerung ist da Auftreten von Partikeln aus Gerbstoff-Verbindungen zulä Hefebodensatz ist zulässig	
2. Aroma	rein, vergoren, malzig, mit Hopfenaroma, ohne Fremdgerüche		vergoren malzig, mit Hopfen eine Hefenote ist zulässig, o Fremdgerüche	

3. Geschmack	rein, vergoren, malzig, mit Hopfenbittere, ohne Fremdgeschmack. Bei Weizenbier sind würzig-aromatische Töne in Geschmack und Aroma vorhanden	voll malzig, mit ausgeprägtem Geschmack von Karamell- oder Röstmalz, ohne Fremdgeschmack	vergoren malzig, mit Hopfenbittere, ein Hefegeschmack ist zulässig. Bei Weizenbier sind würzig-aromatische Töne in Geschmack und Aroma vorhanden	malzig, m ausgeprä Geschmac Karamell- Röstmalz, Fremdges

Tabelle 5

Physikalisch-chemische Kennwerte von hellem Bier

Bezeichnung des Kennwerts	Stammwürzegehalt (%)							
	8 und	9 und	10 und	11 und	12 und	13 und	14 und	15 u
	mehr,			mehr,	mehr,	mehr,	mehr,	mehr
	weniger			weniger	weniger	weniger	weniger	weni
	9	10	11	12	13	14	15	16
1. Volumenanteil an Ethylalkohol (Stärke) (%), nicht weniger	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4
2. Säuregehalt (Säureeinheiten), nicht mehr	2,5	2,5	2,6	2,6	3,2	3,2	3,6	3,6
3. pH	3,8 – 4,8							

4. Farbe (Farbeinheiten)	0,4 – 2,5 (0,2 – 2,5*)							
5. Farbe (EBC-Einheiten)	6,5 – 31 (4,0 – 31*)							
6. Massenanteil an Kohlendioxid (%), nicht weniger	0,40							
Bezeichnung des Kennwerts	Stammwürzegehalt (%)							
	8 und	9 und	10 und	11 und	12 und	13 und	14 und	15 u
	mehr,			mehr,	mehr,	mehr,	mehr,	mehr
	weniger			weniger	weniger	weniger	weniger	weni
	9	10	11	12	13	14	15	16
7. Schaumbildung:								

1) Schaumhöhe (mm), nicht weniger	40
2) Schaumstabilität (min), nicht weniger	3

*Der in Klammern angegebene Kennwert gilt in den Hoheitsgebieten der Republik Belarus und der Republik Kasachstan.

Anmerkungen:	1. Der Massenanteil an Kohlendioxid wird in Bier bestimmt, das in Flaschen und Dosen abgefüllt ist. 2. Zulässige Abweichung des Stammwürzegehalts ± 0,3 %. 3. Es ist zulässig, einen der Kennwerte "Säuregehalt" oder "pH" zu bestimmen. 4. Es ist zulässig, den Kennwert "Farbe" in einer der angegebenen Einheiten auszudrücken.

Tabelle 6

Physikalisch-chemische Kennwerte von dunklem Bier

Bezeichnung des Kennwerts	Stammwürzegehalt (%)						
	10 und mehr, weniger	11 und mehr, weniger	12 und mehr, weniger	13 und mehr, weniger	14 und mehr, weniger	15 und mehr, weniger	16 me wer
	11	12	13	14	15	16	17
1. Volumenanteil von Ethylalkohol (Stärke) (%), mindestens	3,2	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2
Bezeichnung des Kennwerts	Stammwürzegehalt (%)						
	10 und mehr, weniger	11 und mehr, weniger	12 und mehr, weniger	13 und mehr, weniger	14 und mehr, weniger	15 und mehr, weniger	16 me wer

11	12	13	14	15	16	17	18
2. Säuregrad (Säureeinheiten), höchstens	2,8	2,8	3,2	3,2	3,5	3,5	4,5

3. pH	3,8 – 4,8
4. Farbe (Farbeinheiten)	mehr als 2,5
5. Farbe (EBC-Einheiten)	mehr als 31
6. Massenanteil von Kohlendioxid (%), mindestens	0,40
7. Schaumbildung:	
1) Schaumhöhe (mm), mindestens	40
2) Schaumstabilität (min), mindestens	3

Tabelle 7

Physikalisch-chemische Kennzahlen von Weizenbier

Bezeichnung der Kennzahl für helles und dunkles Weizenbier	Stammwürzegehalt (%)				
	11 und mehr, weniger als 12	12 und mehr, weniger als 13	13 und mehr, weniger als 14	14 und mehr, weniger als 15	15 und mehr, weniger als 16
1. Volumenanteil von Ethylalkohol (Stärke) (%), mindestens	2,5	3,5	4,5	4,5	5,0
2. Säuregehalt (Säureeinheiten), höchstens	3,2				
3. pH	3,6 – 4,8				
4. Farbe (Farbeinheiten):					
für helles Bier	von 0,2 bis 2,5 einschließlich				

für dunkles Bier	über 2,5
5. Farbe (EBC-Einheiten):	
für helles Bier	von 3,4 bis 31 einschließlich
für dunkles Bier	über 31
6. Massenanteil von Kohlendioxid (%), mindestens	0,30
7. Schaumbildung:	
1) Schaumhöhe (mm), mindestens	40
2) Schaumstabilität (min), mindestens	4

Anmerkungen:	1. Der Massenanteil von Kohlendioxid wird in Bier bestimmt, das in Flaschen und Dosen abgefüllt ist. 2. Zulässige Abweichung des Stammwürzegehalts ± 0,3 %. 3. Es ist zulässig, eine der Kennzahlen "Säuregehalt" oder "pH" zu bestimmen. 4. Es ist zulässig, die Kennzahl "Farbe" in einer der angegebenen Einheiten auszudrücken.

Tabelle 8

Lebensmittelzusatzstoffe*, die bei der Bierherstellung verwendet werden dürfen

Lebensmittelzusatzstoff	Höchstgehalt
1. Zuckerkulör c E150c	50 g/kg
2. Zuckerkulör d E150d	50 g/kg
3. Karmin E120	100 mg/kg
4. Karotin E160a, Beta-Karotin E160a (ii), Pflanzenkohle E153	600 mg/kg
5. Ethylendiamintetraacetat E386	25 mg/kg
6. Polydimethylsiloxan E900	10 mg/kg
7. Polyvinylpyrrolidon E1201	10 mg/kg

8. Sulfite: Kaliumhydrogensulfit (Bisulfit) E228, Calciumhydrogensulfit E227, Natriumhydrogensulfit E222, Kaliumpyrosulfit E224, Natriumpyrosulfit E223, Kaliumsulfit E225, Calciumsulfit E226, Natriumsulfit E221	50 mg/kg

*Sonstige Lebensmittelzusatzstoffe, die technologische Funktionen erfüllen, werden gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion „Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und technologische Hilfsstoffe“ (TR ZU 029/2012) angewendet.

Dieses Dokument wird von der AC Inorms GmbH bereitgestellt. Es handelt sich um eine mithilfe künstlicher Intelligenz erstellte Übersetzung der technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion. Die AC Inorms GmbH übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Übersetzung.