Règlement Technique TR EEU 047/2018

Conformément à l'article 52 du Traité sur l'Union économique eurasiatique du 29 mai 2014 et au point 29 de l'annexe n° 1 au Règlement de fonctionnement de la Commission économique eurasiatique, approuvé par la Décision du Conseil économique eurasiatique suprême du 23 décembre 2014 n° 98, le Conseil de la Commission économique eurasiatique **a décidé :**

1. D'adopter le règlement technique ci-joint de l'Union économique eurasiatique « Sur la sécurité des produits alcooliques » (RT UEEA 047/2018).

2. D'établir que le règlement technique de l'Union économique eurasiatique « Sur la sécurité des produits alcooliques » (RT UEEA 047/2018) entre en vigueur le 1 juillet 2026.

Note. Point 2 tel que modifié par les décisions du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 30.10.2020 n° 102 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle) ; du 02.12.2021 n° 139 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle) ; du 12.12.2023 n° 146 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 10 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle) ; du 12.04.2024 n° 52 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle) ; du 21.02.2025 n° 21 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle) ; du 12.09.2025 n° 85 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle).

3. La présente Décision entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de sa publication officielle.

Membres du Conseil de la Commission économique eurasiatique :

Pour la République d'Arménie	Pour la République de Biélorussie	Pour la République du Kazakhstan	Pour la République kirghize	Pour la Fédération de Russie
M. Grigorian	I. Petrichenko	A. Mamine	J. Razakov	A. Silouanov

ADOPTÉ
par la Décision du Conseil
de la Commission économique
eurasiatique
du 05 décembre 2018 n° 98

Règlement technique de l'Union économique eurasiatique « Sur la sécurité des produits alcooliques » (RT UEEA 047/2018)

I. Champ d'application

1. Le présent règlement technique établit des exigences d'application et d'exécution obligatoires sur les territoires des États membres de l'Union économique eurasiatique (ci-après respectivement « États membres » et « Union ») relatives aux produits alcooliques mis sur le marché sur les territoires des États membres, les exigences connexes relatives aux processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de vente et d'élimination, ainsi que les exigences relatives à l'étiquetage et à

l'emballage des produits alcooliques afin d'assurer leur libre circulation.

Si d'autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) établissant des exigences relatives aux produits alcooliques, des exigences connexes relatives aux processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de vente et d'élimination, ainsi que des exigences relatives à l'étiquetage et à l'emballage des produits alcooliques ont été adoptés à l'égard des produits alcooliques, les produits alcooliques et les processus de leur production, de leur stockage, de leur transport (acheminement), de leur vente et de leur élimination, ainsi que l'étiquetage et l'emballage des produits alcooliques, doivent être conformes aux exigences de tous les règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) applicables aux produits alcooliques.

Le présent règlement technique complète les exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011), approuvé par la Décision de la Commission de l'Union douanière du 9 décembre 2011 n° 880 (ci-après « règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011) »), du règlement technique de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011), approuvé par la Décision de la Commission de l'Union douanière du 9 décembre 2011 n° 881 (ci-après « règlement technique de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011) »), et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des emballages » (RT UD 005/2011), approuvé par la Décision de la Commission de l'Union douanière du 16 août 2011 n° 769 (ci-après « règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des emballages » (RT UD 005/2011) »), sans les contredire.

2. Le présent règlement technique a été élaboré aux fins de la protection de la vie et de la santé humaines, des biens, de l'environnement, de la vie et de la santé des animaux et des végétaux, et de la prévention des

pratiques susceptibles d'induire en erreur les consommateurs de produits alcooliques quant à leur destination et à leur sécurité.

3. Le présent règlement technique s'applique aux produits alcooliques mis sur le marché sur les territoires des États membres.

Les objets de la réglementation technique du présent règlement technique sont :

les produits alcooliques ;

les processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de vente et d'élimination liés aux exigences relatives aux produits alcooliques.

4. Le présent règlement technique ne s'applique pas :

а) aux produits alcooliques en transit sur les territoires des États membres ;

б) aux produits alcooliques fabriqués à des fins scientifiques ;

в) aux produits alcooliques fabriqués par des personnes physiques pour leur usage personnel, sans objectif de vente ultérieure sur les territoires des États membres ;

г) aux produits alcooliques exportés hors des territoires des États membres dans le cadre de contrats de commerce extérieur ;

д) aux produits contenant de l'alcool éthylique, conformément à la liste figurant à l'annexe n° 1.

II. Notions fondamentales

5. Aux fins de l'application du présent règlement technique, sont utilisées les notions établies par le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011), le règlement technique de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011) et le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des emballages » (RT UD 005/2011), ainsi que les notions ayant la signification suivante :

« produits alcooliques » – denrées alimentaires fabriquées avec ou sans utilisation d'alcool éthylique produit à partir de matières premières alimentaires et (ou) de denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique, d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 0,5 pour cent, à l'exception des produits figurant sur la liste prévue à l'annexe n° 1 du présent règlement technique. Les produits alcooliques se subdivisent en types tels que l'alcool éthylique, les boissons spiritueuses, les boissons faiblement alcoolisées, les produits vitivinicoles, les distillats, les produits de la brasserie, les produits à base de miel fermenté et les denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique ;

« produits alcooliques en vrac » – produits alcooliques placés dans des contenants de production ou de transport (dans des équipements de stockage, notamment des fûts, des réservoirs, des wagons-citernes et des camions-citernes, des flexitanks et des équipements analogues destinés au transport par différents modes de transport), destinés au conditionnement en emballage de vente ou à la production d'autres types de produits alcooliques ou d'autres produits, et non destinés à être vendus au consommateur en tant que produit fini avant leur conditionnement ou leur transformation lors de la production d'autres produits alcooliques ou d'autres produits ;

« produits vitivinicoles » – produits alcooliques :

fabriqués par fermentation alcoolique complète de baies entières ou foulées de raisins frais ou de fruits, de moût de raisins ou de moût de fruits ;

fabriqués avec distillation ultérieure des produits de fermentation, avec ou sans vieillissement ;

fabriqués par fermentation alcoolique complète ou partielle de baies entières ou foulées de raisins frais, de fruits, de moût de raisins ou de moût de fruits, avec ajout d'un ou de plusieurs des produits suivants : alcool éthylique rectifié issu de matières premières alimentaires, distillat d'origine viticole, distillat de vin, distillat de fruits, y compris rectifiés, produits contenant du sucre, substances gustatives, additifs alimentaires, arômes, dioxyde de carbone, eau, indiqués dans le ou les documents conformément auxquels le produit alcoolique est fabriqué (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document).

Pour la production des produits vitivinicoles figurant sur la liste de l'annexe n° 3, l'utilisation des opérations technologiques et des auxiliaires technologiques indiqués au tableau 10 de l'annexe n° 3 du présent règlement technique est autorisée ;

« distillat » – produit alcoolique d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 52 pour cent, obtenu par distillation simple ou fractionnée ou par rectification de moût fermenté, de vin en vrac (vins de base), de lies contenant de l'alcool, de bourbes, de marcs contenant de l'alcool ou d'autres denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique. Le distillat est utilisé pour la production de produits alcooliques, y compris de produits vitivinicoles, et peut porter le nom de la matière première ou de la boisson pour laquelle il est fabriqué ;

« produits à base de miel fermenté » – produits alcooliques élaborés à partir de miel, sans ou avec ajout d'alcool éthylique rectifié, de sucre, de

distillat de miel, de distillat de fruits, de jus de fruits concentré, de dioxyde de carbone, de moûts de fruits frais, de jus de fruits alcoolisés, de substances et préparations aromatisantes naturelles, et présentant un arôme et un goût de miel prédominants ;

« produits de la brasserie » – produits alcooliques élaborés à partir de matières premières brassicoles et (ou) de bière, sans ou avec ajout de matières premières fruitières et d'autres matières premières végétales, de produits de leur transformation ou d'arômes, sans ajout d'alcool éthylique ;

« boissons faiblement alcoolisées » – produits alcooliques dont la teneur en alcool éthylique (titre alcoométrique) dans le produit fini est inférieure à 7 pour cent, élaborés avec ou sans utilisation d'alcool éthylique rectifié et (ou) de denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique, d'eau traitée (corrigée) ou d'eau minérale d'une minéralisation totale ne dépassant pas 1 g/l, contenant des ingrédients dont l'utilisation est prévue par le ou les documents conformément auxquels le produit alcoolique est fabriqué (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document), notamment des produits contenant du sucre, des acides, du dioxyde de carbone, des infusions, des extraits de fruits (fruits, baies) et de matières premières céréalières, des jus, des matières premières végétales, des produits laitiers, du miel et d'autres produits de l'apiculture (y compris le miel en rayons, la propolis, les opercules (zabrus) et la gelée royale), des sels, d'autres boissons spiritueuses, des additifs alimentaires, et ne relevant ni des produits vitivinicoles ni des produits de la brasserie ;

« boissons spiritueuses » – produits alcooliques élaborés à partir d'alcool éthylique rectifié, et (ou) de denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique, et (ou) d'autres produits alcooliques ;

« denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique » – produits alcooliques d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 0,5 pour cent,

constitués de produits semi-finis contenant de l'alcool destinés à la production de produits alcooliques, notamment les vins de base de fruits fermentés, les vins de base de fruits fermentés et alcoolisés, le moût de raisins, le moût de fruits alcoolisé, les moûts alcoolisés, les jus de fruits alcoolisés, les infusions alcooliques, les extraits hydroalcooliques de fruits (mors), les alcools aromatiques, les extraits eau-alcool, les bases alimentaires concentrées, les arômes alimentaires et d'autres produits semi-finis ;

« alcool éthylique » – produit alcoolique d'un titre alcoométrique d'au moins 88 pour cent, constitué d'une solution aqueuse d'éthanol produite par fermentation alcoolique de matières premières contenant du sucre et de l'amidon (à l'exception des matières premières fruitières), suivie d'une distillation et (ou) d'une distillation-rectification du moût fermenté ou d'une rectification de l'alcool éthylique brut, contenant des impuretés volatiles associées, ainsi qu'obtenue à partir de la fraction de tête de l'alcool éthylique fabriquée à partir de matières premières alimentaires et des produits de transformation issus de la production d'alcool éthylique, de vodkas et de produits de liquoristerie. L'alcool éthylique se subdivise en alcool éthylique brut et alcool éthylique rectifié. Pour la production d'alcool éthylique, sont utilisées les matières premières alimentaires figurant sur la liste de l'annexe n° 2 ;

catégories d'alcool éthylique issu de matières premières alimentaires :

« alcool éthylique rectifié » – alcool éthylique d'un titre alcoométrique d'au moins 96 pour cent, produit par fermentation alcoolique de matières premières contenant du sucre et de l'amidon, suivie d'une distillation-rectification du moût fermenté ou d'une rectification de l'alcool éthylique brut, ainsi que de la fraction de tête de l'alcool éthylique fabriquée à partir de matières premières alimentaires et des produits de transformation issus de la production d'alcool éthylique à partir de matières premières alimentaires, de vodkas et de produits de liquoristerie, et contenant des

impuretés volatiles associées ;

« alcool éthylique brut » – alcool éthylique d'un titre alcoométrique inférieur à 96 pour cent, fabriqué par distillation du moût fermenté mûr, destiné à la production d'alcool éthylique rectifié et contenant des impuretés volatiles associées ;

catégories de boissons spiritueuses :

« vodka » – boisson spiritueuse d'un titre alcoométrique de 37,5 à 56 pour cent, élaborée à base d'alcool éthylique rectifié et d'eau traitée (corrigée), avec traitement de la solution hydroalcoolique (sortirovka) par des sorbants suivi d'une filtration en vue d'une épuration complète, et constituée d'une solution hydroalcoolique incolore au goût doux propre à la vodka et à l'arôme caractéristique de la vodka ;

« vodka à appellation d'origine protégée » – vodka constituée d'une solution hydroalcoolique incolore d'un titre alcoométrique de 37,5 à 56 pour cent, au goût doux propre à la vodka, obtenue par mélange d'alcool éthylique rectifié issu de matières premières céréalières avec de l'eau spécialement traitée (corrigée), suivi du traitement de cette solution hydroalcoolique au charbon actif, sans ou avec traitement au lait écrémé en poudre, puis d'une filtration en vue d'une épuration complète sur sable de quartz de granulométrie établie. Sont admis les alcools aromatiques et les infusions alcooliques obtenus à partir de matières premières épicées et aromatiques, fruitières et d'autres types de matières premières végétales et alimentaires, les extraits de matières premières végétales, les huiles essentielles, les substances aromatisantes naturelles, les additifs alimentaires, les additifs alimentaires complexes et d'autres ingrédients alimentaires ;

« vodka spéciale » – vodka d'un titre alcoométrique de 37,5 à 45 pour cent, à l'arôme spécifique prononcé et au goût doux obtenus par l'ajout

d'ingrédients alimentaires et (ou) d'alcools aromatiques et d'autres composants aromatiques, fabriquée par mélange d'alcool éthylique rectifié issu de matières premières céréalières avec de l'eau spécialement traitée (corrigée), suivi du traitement de cette solution hydroalcoolique au charbon actif puis d'une filtration en vue d'une épuration complète sur sable de quartz de granulométrie établie ;

« produits de liquoristerie » – boissons spiritueuses d'un titre alcoométrique de 7 à 60 pour cent, d'une teneur en sucre ne dépassant pas 600 g/l, constituées d'un mélange d'alcool éthylique rectifié, d'eau traitée (corrigée), de divers jus de fruits alcoolisés, mors, infusions et alcools aromatiques obtenus par transformation de matières premières fruitières (fruits et baies) et de matières premières végétales aromatiques, avec ajout de sirop de sucre, d'huiles essentielles, de vins de raisin, de brandy, d'acide citrique et d'autres composants alimentaires (y compris le dioxyde de carbone), et préparées par assemblage, suivi ou non d'un vieillissement, puis par filtration du coupage. La présence, dans les bouteilles de produits de liquoristerie, de parties distinctes de plantes, de fruits et de baies prévues par la recette est admise.

Dans la production des vodkas, des vodkas à appellation d'origine protégée, des vodkas spéciales et des produits de liquoristerie, l'utilisation d'alcool éthylique rectifié issu de la fraction de tête de l'alcool éthylique et de déchets de la production de liquoristerie est interdite ;

« apéritif » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique de 12 à 35 pour cent, d'une teneur en sucre d'au moins 50 g/l et d'au plus 180 g/l, fabriqué à partir d'ingrédients alimentaires conférant un léger arrière-goût d'amertume ;

« cocktail » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique de 20 à 40 pour cent, d'une teneur en sucre ne dépassant pas 240 g/l, fabriqué avec ajout d'ingrédients alimentaires ;

« baume (balzam) » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique d'au moins 20 pour cent, d'une teneur en extrait total (matières sèches) d'au moins 50 g/dm^3, de couleur brune à brun foncé, à l'arôme épicé, préparé à partir d'ingrédients alimentaires et de produits semi-finis pouvant contenir des plantes médicinales et du caramel (colorant) ;

« gin » – boisson spiritueuse d'un titre alcoométrique d'au moins 37,5 pour cent, au goût de genièvre prédominant, obtenue par aromatisation d'une solution hydroalcoolique avec des substances aromatisantes de baies de genévrier (Juniperus communis L.) et d'autres substances aromatisantes naturelles, l'arôme et le goût du genièvre devant rester dominants ;

« gin distillé » – boisson spiritueuse d'un titre alcoométrique d'au moins 37,5 pour cent, au goût et à l'arôme de genièvre prédominants, obtenue par distillation simple ou multiple d'un mélange d'alcool éthylique d'un titre alcoométrique d'au moins 96,2 pour cent et d'eau traitée (corrigée) avec ajout de baies de genièvre, avec ou sans ajout d'autres matières premières végétales et (ou) de substances aromatisantes naturelles, avec ou sans ajout d'alcool éthylique rectifié, suivie (si nécessaire) d'une dilution avec de l'eau traitée (corrigée), avec ou sans ajout de colorants, d'édulcorants et d'autres additifs alimentaires ;

« dry gin » – gin distillé d'une teneur en sucre ne dépassant pas 0,1 g/l, dont l'arôme est obtenu exclusivement par redistillation de l'alcool éthylique selon la méthode traditionnelle en présence de l'ensemble des matières végétales naturelles (matières premières) utilisées, ainsi qu'à partir d'un distillat de gin d'un titre alcoométrique d'au moins 70 pour cent, sans ajout de colorants ;

« liqueur » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique d'au moins 15 pour cent, élaboré à partir d'alcool éthylique rectifié ou de boissons spiritueuses avec ajout de produits contenant du sucre, de produits d'origine agricole ou de denrées alimentaires (notamment de lait et de

produits laitiers, de vin, de substances aromatisantes), d'une teneur en sucre d'au moins 70 g/l pour la liqueur de cerise élaborée à partir de distillat de cerise, ou d'au moins 80 g/l pour la liqueur de gentiane ou de plantes similaires constituant la seule matière première aromatique, ainsi que d'au moins 100 g/l pour les autres liqueurs. Les substances aromatisantes ne sont pas utilisées pour les liqueurs de fruits à base de cassis, de cerise, de framboise, de mûre, de myrtille, d'agrumes, de mûre du mûrier, de mûre arctique, de plaquebière, d'airelle des marais, d'airelle rouge, d'argousier, d'ananas, ni pour les liqueurs de plantes à base de menthe, de gentiane, d'anis, de génépi, de vulnéraire, de plantes médicinales ;

« liqueur forte » – liqueur d'un titre alcoométrique d'au moins 35 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 250 g/l ;

« liqueur de dessert » – liqueur d'un titre alcoométrique inférieur à 35 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 100 g/l ;

« liqueur émulsionnée » – liqueur d'un titre alcoométrique d'au moins 15 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 150 g/l, opaque, sans corps étrangers, élaborée avec ou sans ajout de denrées alimentaires (notamment de lait, de crème, d'œufs) et d'ingrédients alimentaires ;

« liqueur aux œufs » – liqueur d'un titre alcoométrique d'au moins 15 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 150 g/l, élaborée à partir de distillat et (ou) de boisson spiritueuse dont la composition comprend des jaunes d'œufs (au moins 140 g/l dans le produit fini), des blancs d'œufs, du sucre ou du miel, avec ajout éventuel uniquement de substances aromatisantes naturelles ;

« crème » – liqueur d'un titre alcoométrique d'au moins 15 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 250 g/l, élaborée à partir de matières premières fruitières (fruits et baies) avec ajout d'ingrédients alimentaires

(à l'exception des produits laitiers) ;

« punch » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique de 15 à 20 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 300 et d'au plus 400 g/l, élaboré à partir d'alcool éthylique rectifié avec ajout de jus de fruits alcoolisés, de mors (jus de baies) à base de matières premières fruitières (fruits et baies), d'infusions alcooliques de matières premières à huiles essentielles et d'ingrédients alimentaires ;

« punch au rhum » – produit de liquoristerie élaboré à partir de rhum avec ajout de jus de fruits alcoolisés, de mors (jus de baies) à base de matières premières fruitières (fruits et baies), d'infusions de matières premières à huiles essentielles et de substances aromatisantes ;

« nalivka (liqueur de fruits) » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique de 18 à 20 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 250 et d'au plus 400 g/l, élaboré à partir de jus de fruits alcoolisés et de mors (jus de baies) avec ajout d'ingrédients alimentaires ;

« nastoïka (liqueur infusée) » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique de 16 à 60 pour cent et d'une teneur en sucre d'au plus 300 g/l, élaboré avec utilisation d'ingrédients alimentaires ;

« amer (bitter) » – nastoïka d'un titre alcoométrique de 25 à 60 pour cent et d'une teneur en extrait total d'au plus 30 g/l, élaborée avec utilisation d'ingrédients alimentaires conférant un goût amer ;

« nastoïka demi-douce » – nastoïka d'un titre alcoométrique de 20 à 40 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 40 et d'au plus 100 g/l ;

« nastoïka douce » – nastoïka d'un titre alcoométrique de 16 à 29 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 80 et d'au plus 300 g/l ;

« boisson de dessert » – produit de liquoristerie d'un titre alcoométrique de 12 à 16 pour cent et d'une teneur en sucre d'au moins 140 et d'au plus 300 g/l, élaboré à partir de produits semi-finis avec ajout d'ingrédients alimentaires ;

« whisky » – boisson spiritueuse d'un titre alcoométrique d'au moins 40 pour cent, à l'arôme et au goût spécifiques, obtenue par distillation simple ou multiple d'un moût fermenté de grains de céréales et (ou) du malt préparé à partir de ceux-ci, suivie du vieillissement du distillat d'un titre alcoométrique d'au plus 94,8 pour cent dans des fûts en bois d'une capacité d'au plus 700 l pendant au moins 3 ans, puis de son assemblage avec de l'eau traitée (corrigée), avec ou sans ajout de caramel (colorant) ;

« rhum » – boisson spiritueuse d'un titre alcoométrique d'au moins 37,5 pour cent, à l'arôme et au goût spécifiques, obtenue par dilution du distillat de rhum avec de l'eau traitée (corrigée), sans vieillissement ou avec vieillissement dans des contenants en chêne, avec ou sans ajout de caramel (colorant) ;

« boisson spiritueuse à base de céréales » – boisson spiritueuse d'un titre alcoométrique de 35 à 60 pour cent, élaborée à partir de distillats de céréales non vieillis ou vieillis, avec ou sans ajout de sucre et d'autres produits contenant du sucre, de substances aromatisantes naturelles, de caramel (colorant), d'eau traitée (corrigée) ;

catégories de boissons faiblement alcoolisées :

« boisson faiblement alcoolisée à base d'alcool » – boisson faiblement alcoolisée élaborée avec utilisation d'eau potable ou minérale, d'alcool éthylique rectifié et (ou) de distillats, avec ou sans ajout d'ingrédients dont l'utilisation est prévue par le ou les documents selon lesquels le produit alcoolique est fabriqué (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document), notamment de substances contenant

du sucre et de substances aromatisantes ;

« boisson fermentée faiblement alcoolisée » – boisson faiblement alcoolisée d'un titre alcoométrique d'au plus 6 pour cent, obtenue par fermentation alcoolique de moût, par fermentation alcoolique complète ou partielle de baies et de fruits entiers ou broyés, de miel ou de leurs moûts, et produite sans ajout d'alcool éthylique, ainsi que sans utilisation d'alcool éthylique ni de produits élaborés avec ajout d'alcool éthylique, avec ou sans ajout de dioxyde de carbone, ou avec saturation en dioxyde de carbone résultant de la fermentation du moût ;

« medovoukha (hydromel léger) » – boisson fermentée faiblement alcoolisée d'un titre alcoométrique de 1,5 à 6 pour cent, obtenue par fermentation alcoolique d'un moût contenant au moins 8 pour cent de miel, avec ou sans utilisation de miel pour l'édulcoration et d'autres produits de l'apiculture (y compris le miel en rayons, la propolis, les opercules, la gelée royale, etc.), de matières premières végétales, avec ou sans ajout de substances naturelles contenant du sucre, sans saturation ou avec saturation en dioxyde de carbone résultant de la fermentation du moût de miel ;

« poiré » – boisson fermentée faiblement alcoolisée d'un titre alcoométrique d'au plus 6 pour cent, élaborée à partir de moût de poire fermenté et (ou) de jus de poire reconstitué fermenté, avec ou sans ajout de produits contenant du sucre, sans saturation ou avec saturation en dioxyde de carbone, ou avec saturation en dioxyde de carbone résultant de la fermentation du moût de poire jusqu'à l'obtention d'une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 100 kPa à une température de 20 ^{o}C ;

« cidre » – boisson fermentée faiblement alcoolisée d'un titre alcoométrique d'au plus 6 pour cent, élaborée à partir de moût de pomme fermenté et (ou) de jus de pomme reconstitué fermenté, avec ou sans

ajout de produits contenant du sucre, sans saturation ou avec saturation en dioxyde de carbone, ou avec saturation en dioxyde de carbone résultant de la fermentation du moût de pomme jusqu'à une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 100 kPa à une température de 20 ^{o}C ;

« cidre aromatisé » – cidre élaboré avec ajout de substances aromatisantes naturelles ;

« cidre de fruits » – boisson fermentée faiblement alcoolisée d'un titre alcoométrique d'au plus 6 pour cent, élaborée à partir de moût de fruits fermenté et (ou) de jus de fruits reconstitué fermenté, avec ou sans ajout de produits contenant du sucre, sans saturation ou avec saturation en dioxyde de carbone, ou avec saturation en dioxyde de carbone résultant de la fermentation du moût de fruits jusqu'à une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 100 kPa à une température de 20 ^{o}C ;

« cidre de fruits aromatisé » – cidre de fruits élaboré avec ajout de substances aromatisantes naturelles ;

catégories de produits vitivinicoles :

« vin » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 8,5 pour cent (à l'exception du vin à indication géographique protégée ou du vin à appellation d'origine protégée) à 18 pour cent (à l'exception du vin de table), obtenu par fermentation complète ou partielle de baies de raisins frais ou de moût de raisins, sans ajout d'alcool éthylique rectifié, ainsi que sans ajout (à l'exception du vin de table) de moût de raisins concentré et (ou) de moût de raisins concentré rectifié. Le vin à indication géographique protégée ou le vin à appellation d'origine protégée peut avoir un titre alcoométrique volumique d'au moins 4,5 pour cent du volume du produit fini. Le titre alcoométrique volumique du vin de table ne

doit pas dépasser 17 pour cent du volume du produit fini. L'enrichissement ou l'édulcoration n'est autorisé que pour la production de vin de table. Lors de l'enrichissement ou de l'édulcoration, le moût de raisins concentré et (ou) le moût de raisins concentré rectifié est ajouté en une quantité pouvant augmenter le titre alcoométrique volumique du produit fini de 4 pour cent au maximum. Pour la production de vin de table, l'enrichissement est réalisé par ajout de moût de raisins concentré et (ou) de moût de raisins concentré rectifié au moût de raisins partiellement fermenté ou au vin dont la fermentation n'est pas achevée, et l'édulcoration à tout stade du processus technologique jusqu'au conditionnement ;

« vin à indication géographique protégée » – vin élaboré à partir de raisins d'un cépage déterminé ou d'un assemblage de cépages prévu par le ou les documents selon lesquels le produit est fabriqué (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document), de l'espèce Vitis vinifera ou de cépages issus du croisement de cépages de l'espèce Vitis vinifera avec des cépages d'autres espèces du genre Vitis, dont au moins 85 pour cent de la quantité totale de raisins utilisés pour la production du vin sont cultivés, transformés et mis en bouteille dans les limites d'une zone géographique déterminée indiquée dans la dénomination du vin, et présentant des caractéristiques organoleptiques spécifiques déterminées par les conditions pédoclimatiques de cette zone géographique et par les pratiques agrotechniques et technologiques utilisées (pour les vins produits sur les territoires des États membres – établies par les autorités compétentes des États membres), prévues par le ou les documents selon lesquels le produit alcoolique est fabriqué (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document) ;

« vin à appellation d'origine protégée » – vin élaboré à partir de raisins d'un cépage déterminé ou d'un mélange de cépages réglementé par le document (les documents) selon lequel le produit alcoolique a été fabriqué

(norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document), de l'espèce Vitis vinifera, cultivés, transformés et mis en bouteille dans les limites d'une entité géographique déterminée, indiquée dans la dénomination du vin, et possédant des propriétés déterminées par les conditions naturelles et (ou) le facteur humain propres à cette entité géographique, ainsi que par les pratiques agrotechniques et technologiques utilisées (pour les vins produits sur les territoires des États membres, – établies par les autorités compétentes des États membres), prévues par le document (les documents) selon lequel le produit alcoolique a été fabriqué (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document) ;

« vin aromatisé » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 14,5 à 22 pour cent, élaboré à partir de vin et (ou) de vin de liqueur, avec ajout de distillat de vin rectifié, de distillat de vin ou d'alcool éthylique rectifié, ainsi que de substances contenant du sucre et de substances aromatisantes naturelles ;

« vin vieilli » – vin soumis à un vieillissement obligatoire avant conditionnement, d'au moins 12 mois en récipients (autres que des contenants en chêne) ou d'au moins 6 mois en contenants en chêne, vin de liqueur ou vin de fruits soumis à un vieillissement obligatoire avant conditionnement d'au moins 18 mois en récipients, vin mousseux ou vin mousseux de qualité élaborés selon la méthode de la cuve close et vieillis sur lies en cuve pendant au moins 6 mois après la fin de la seconde fermentation, vin mousseux ou vin mousseux de qualité élaborés selon la méthode traditionnelle et vieillis en bouteilles pendant au moins 9 mois ;

« vin de collection » – vin vieilli qui, après l'expiration de la durée de vieillissement obligatoire, est vieilli en outre par le fabricant en bouteilles pendant au moins 3 ans ;

« vin de liqueur » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique de 15 à 22 %, obtenu par fermentation complète ou partielle de baies de raisin entières ou foulées ou de moût de raisins, avec addition de distillat de vin et (ou) de distillat de vin rectifié, sans ou
avec addition de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié. Le titre alcoométrique volumique obtenu par fermentation alcoolique du raisin frais ou du moût de raisins doit être d'au moins
4 % ;

« vin mousseux » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 13,5 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 300 kPa à une température de 20 °C, saturé en dioxyde de carbone par fermentation alcoolique complète ou partielle du moût de raisins ou par seconde fermentation de vin en vrac (vins de base) dans des récipients hermétiques sous pression, sans ou avec addition de liqueur d'expédition. Les vins mousseux sont élaborés selon la méthode traditionnelle en bouteilles, et selon la méthode de la cuve close dans de grands récipients individuels ou dans un système de grandes cuves. Les vins mousseux à appellation d'origine protégée peuvent présenter un titre alcoométrique volumique d'au moins 6 % ;

« vin mousseux de qualité » – vin mousseux présentant un titre alcoométrique volumique de 10,5 à 13 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 350 kPa à une température de 20 ^{o}C, saturé en dioxyde de carbone par seconde fermentation de vin en vrac (vins de base) élaboré à partir de raisins d'un cépage déterminé ou d'un mélange de cépages déterminés de l'espèce Vitis vinifera ;

« vin pétillant » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique de 9 à 12,5 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille de 100 à 250 kPa à une température de 20 ^{o}C, saturé en dioxyde de carbone par fermentation complète ou partielle du moût de raisins ou

par seconde fermentation de vin en vrac (vins de base) ;

« vin mousseux de collection » – vin mousseux de qualité élaboré selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation du vin en vrac (vins de base) en bouteille) et vieilli pendant au moins 3 ans après la fin de la seconde fermentation ;

« vin mousseux de raisin « shampanskoïe » » – vin mousseux produit sur les territoires des États membres, présentant un titre alcoométrique volumique de 10,5 à 13 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 350 kPa à une température de 20 ^{o}C, saturé en dioxyde de carbone par seconde fermentation, dans des récipients hermétiques, de vins en vrac (vins de base) élaborés selon une technologie spéciale à partir de cépages dont la liste est établie par les autorités compétentes des États membres ;

« vin mousseux gazéifié » – vin ou vin de table présentant un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 12,5 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 300 kPa à une température de 20 ^{o}C, élaborés par saturation artificielle en dioxyde de carbone du vin en vrac, sans ou avec addition de produits sucrés (moût de raisins concentré, moût de raisins concentré rectifié, sucre) ;

« vin pétillant gazéifié » – vin ou vin de table présentant un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 12,5 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille de 100 à 250 kPa à une température de 20 ^{o}C, élaborés par saturation artificielle en dioxyde de carbone, sans ou avec addition de produits sucrés (moût de raisins concentré, moût de raisins concentré rectifié, sucre) ;

« vin nouveau » – vin et vin de table commercialisés dans un délai de 90 jours après l'achèvement de la fermentation alcoolique ;

« vin sous voile » – vin, vin de table, vin de liqueur, vin de fruits dont le procédé technologique de production prévoit, après fermentation complète du moût, un vieillissement au contact de l'air ou de l'oxygène avec formation, par des levures spéciales, d'un voile à la surface du vin. En cas d'addition de distillat de vin ou de distillat de fruits, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, le titre alcoométrique volumique est d'au moins 15 % ;

« vin de cépage » – vin élaboré à partir de raisins d'un seul cépage ou avec addition de raisins d'autres cépages de la même espèce botanique (mais pas plus de 15 % du volume total des raisins transformés) ;

« vin tranquille » – vin, vin de table, vin de liqueur, vin de fruits élaborés sans saturation en dioxyde de carbone. La concentration de dioxyde de carbone dans le vin tranquille ne dépasse pas la concentration d'équilibre à la pression atmosphérique ;

« vin de fruits » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique de 6 à 22 %, obtenu par fermentation complète ou partielle de fruits frais foulés d'une ou de plusieurs espèces ou de moût de fruits, avec augmentation jusqu'à 5 % (jusqu'à 8 % pour le vin de fruits produit sur le territoire de la République du Bélarus à partir de matières premières fruitières récoltées sur le territoire de la République du Bélarus) du titre alcoométrique volumique naturel du moût de fruits ayant subi une fermentation partielle, ainsi que du vin nouveau en cours de fermentation, par addition de produits sucrés, ou à partir de vin de fruits de table en vrac (vins de base) ou de moût de fruits fermenté et alcoolisé (jus de fruits fermenté et alcoolisé), avec augmentation du titre alcoométrique volumique naturel jusqu'à 5 % par addition de moût de fruits alcoolisé (jus de fruits alcoolisé) et de produits sucrés, avec addition de distillat de fruits ou d'alcool éthylique rectifié. Le titre alcoométrique volumique obtenu par fermentation alcoolique de fruits frais ou de moût de fruits doit être d'au moins 2 % ;

« vin de fruits de table » – vin de fruits présentant un titre alcoométrique volumique de 6 à 15 %, élaboré par fermentation complète ou partielle de fruits foulés (d'une ou de plusieurs espèces) ou de moût de fruits, sans ou avec édulcoration ;

« vin de fruits fortifié » – vin de fruits présentant un titre alcoométrique volumique de 15 à 22 %, élaboré par fermentation alcoolique de moût de fruits frais ou de fruits frais foulés (d'une ou de plusieurs espèces) ou à partir de vin de fruits de table en vrac (vins de base) ou de moût de fruits fermenté et alcoolisé (vin de base de fruits fermenté et alcoolisé, jus de fruits alcoolisé) et de produits sucrés, avec addition de distillat de fruits et (ou) de moût de fruits alcoolisé (jus de fruits alcoolisé), ou d'alcool éthylique rectifié issu de matières premières alimentaires, ou de distillat de fruits rectifié ;

« vin de fruits fortifié aromatisé » – vin de fruits fortifié produit avec addition de substances aromatisantes naturelles ou de préparations aromatisantes, sans ou avec addition de substances sucrées ;

« vin de fruits fortifié de technologie spéciale » – vin de fruits fortifié produit au moyen de procédés technologiques prévus par le document (les documents) conformément
auquel (auxquels) le produit alcoolique est fabriqué (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document), qui confèrent au vin des caractéristiques organoleptiques spécifiques ;

« vin de fruits mousseux » – vin de fruits présentant un titre alcoométrique volumique de 6 à 12,5 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 300 kPa à une température de 20 ^{o}C, saturé en dioxyde de carbone par fermentation alcoolique du moût de fruits ou par seconde fermentation de vin de fruits de table en vrac (vins de base) avec addition de produits sucrés ;

« vin de fruits pétillant » – vin de fruits mousseux présentant une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille de 100 à 250 kPa à une température de 20 ^{O}C ;

« vin de fruits gazéifié » – vin de fruits de table présentant un titre alcoométrique volumique de 6 à 12,5 % et une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 250 kPa à une température de 20 ^{O}C, élaboré par saturation artificielle en dioxyde de carbone ;

« vin de fruits pétillant gazéifié » – vin de fruits gazéifié présentant une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille de 100 à 250 kPa à une température de 20 ºC ;

« brandy » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique d'au moins 36 %, élaboré à partir de distillat de vin pour brandy (distillat de koniak), sans ou avec addition de distillat de vin rectifié en quantité ne dépassant pas 50 % de la quantité d'alcool éthylique anhydre dans le produit final, les distillats étant vieillis en fûts ou foudres de chêne pendant au moins 1 an, ou pendant au moins six mois si la capacité des fûts ou foudres de chêne est inférieure à 1 000 litres. Le brandy ne contient pas d'arômes ; seule l'addition de caramel (colorant) est autorisée pour améliorer la couleur ;

« brandy de trois ans » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique d'au moins 40 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis au contact du bois de chêne pendant au moins 3 ans ;

« brandy de quatre ans » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique d'au moins 40 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis au contact du bois de chêne pendant au moins 4 ans ;

« brandy de cinq ans » – produit vitivinicole présentant un titre alcoométrique volumique d'au moins 40 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis au contact du bois de chêne pendant au moins 5 ans ;

« brandy de haute qualité » – brandy présentant un titre alcoométrique volumique de 40 à 42 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis en contenants en chêne pendant au moins 6 ans ;

« brandy de haute qualité vieilli » – brandy présentant un titre alcoométrique volumique de 40 à 45 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis en contenants en chêne pendant au moins 8 ans ;

« brandy de haute qualité vieux » – brandy présentant un titre alcoométrique volumique de 40 à 57 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis en contenants en chêne pendant au moins 10 ans ;

« brandy de haute qualité très vieux » – brandy présentant un titre alcoométrique volumique de 40 à 57 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis en contenants en chêne pendant au moins 20 ans ;

« brandy de haute qualité de collection » – brandy présentant un titre alcoométrique volumique de 40 à 45 %, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis pendant au moins 6 ans, et vieilli en outre par le fabricant en contenants en chêne pendant au moins 3 ans, sans compter le repos après coupage ;

« brandy de haute qualité à indication géographique protégée » – brandy dont la production est réalisée dans les limites d'une zone géographique déterminée, élaboré

à partir de distillats de vin pour brandy (distillats de koniak) vieillis, obtenus par distillation fractionnée de vin sec en vrac (vins de base), lui-même élaboré
à partir de cépages établis de l'espèce Vitis vinifera, dont au moins 85 pour cent ont été cultivés et transformés dans les limites de la zone géographique déterminée indiquée dans la dénomination du brandy, présentant des caractéristiques organoleptiques spécifiques, principalement dues aux particularités pédoclimatiques de cette zone géographique et aux pratiques agrotechniques et technologiques utilisées, indiquées dans le document (les documents) selon lequel (lesquels) le produit alcoolique est élaboré (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document) ;

« brandy de fruits » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique d'au moins 37,5 pour cent, élaboré par distillation de vin de fruits de table sec en vrac, ou de vin de fruits de table sec en vrac additionné de distillat de fruits de même nom, ou élaboré à partir de distillat de fruits, vieillis en contenants en chêne et (ou) au contact du bois de chêne pendant au moins six mois, puis additionnés de sucre et de caramel (colorant) ;

« brandy de fruits de collection » – brandy de fruits d'un titre alcoométrique volumique d'au moins 37,5 pour cent, élaboré à partir de distillat de fruits vieilli au contact du bois de chêne pendant au moins 6 ans, puis soumis à un vieillissement complémentaire en contenants en chêne pendant au moins 3 ans, sans compter le repos après coupage ;

« eau-de-vie de raisin (boisson forte à base de distillat de vin ou de distillat d'origine viticole) » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique d'au moins 37,5 pour cent, élaboré à partir d'un ou de plusieurs composants (notamment distillat de vin, distillat d'origine viticole, distillat de vin rectifié, distillat d'origine viticole rectifié et produits contenant du sucre), présentant l'arôme et le goût des matières premières utilisées ;

« eau-de-vie de fruits » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique d'au moins 37,5 pour cent, élaboré à partir de distillat de fruits rectifié, additionné, séparément ou en combinaison, de distillat de fruits et de produits contenant du sucre, présentant l'arôme et le goût des matières premières utilisées ;

« boisson forte à base de distillat de pommes vieilli (distillat de calvados) (calvados (kalvados)) » – produit vitivinicole fabriqué sur les territoires des États membres, d'un titre alcoométrique volumique de 38 à 40 pour cent, élaboré à partir de distillat de pommes vieilli (distillat de calvados), vieilli au contact du bois de chêne pendant au moins 6 mois ;

« boisson forte à base de distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) (koniak) » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique d'au moins 40 pour cent, élaboré à partir de distillats de koniak vieillis au contact du bois de chêne pendant au moins 3 ans, obtenus par distillation fractionnée de vin de table en vrac (vins de base), lui-même élaboré à partir des cépages établis dans le document (les documents) selon lequel (lesquels) le produit alcoolique est élaboré (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document) ;

« boisson forte à base de distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) à indication géographique protégée (koniak national) » – produit vitivinicole dont la production est limitée à une zone géographique déterminée, d'un titre alcoométrique volumique d'au moins 40 pour cent, élaboré à partir de distillats de vin pour brandy vieillis (distillats de koniak vieillis), obtenus par distillation fractionnée de vin sec en vrac (vins de base), lui-même élaboré à partir de cépages établis de l'espèce Vitis vinifera, cultivés et transformés dans les limites de la zone géographique déterminée, présentant des caractéristiques organoleptiques spécifiques, principalement dues aux particularités pédoclimatiques de cette zone géographique et aux pratiques agrotechniques et technologiques utilisées. Pour la République d'Arménie, la production de la boisson forte à base de

distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) à indication géographique protégée (koniak national) peut utiliser les cépages Voskehat, Mskhali, Chilar, Garan dmak, Kangun, Kakhet, Lalvari, Azateni, Megrabuyr, Rkatsiteli, Banants, Masis, Vani, Khindogny (Khndogni), Tozot, Seveni et Sev Areni (Areni noir) à raison d'au moins 95 pour cent de la masse totale du raisin utilisé ;

« cocktail à base de vin » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 2,5 à 8,5 pour cent, contenant au moins 50 pour cent de vin en vrac (vins de base), élaboré avec ou sans adjonction d'alcool éthylique rectifié issu de matières premières alimentaires, et (ou) de moût de raisins muté à l'alcool (mistelle), et (ou) de distillat de vin rectifié, et (ou) de produits contenant du sucre, et (ou) d'arômes, de colorants, et (ou) d'eau, avec ou sans gazéification au dioxyde de carbone, avec une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille de 100 à 250 kPa à une température de 20 ºC ;

« boisson à base de vin » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 7 à 22 pour cent, avec ou sans gazéification au dioxyde de carbone, contenant au moins 50 pour cent de vin et (ou) de moût de raisins, élaboré avec ou sans adjonction d'alcool éthylique rectifié issu de matières premières alimentaires, de distillat de vin, de distillat de vin rectifié, de moût de raisins muté à l'alcool (mistelle), de produits contenant du sucre, de substances aromatisantes naturelles, de colorants alimentaires ;

« boisson aromatisée à base de vin » – boisson à base de vin d'un titre alcoométrique volumique de 7 à 22 pour cent, élaborée à partir de vin de table en vrac (vins de base) additionné de distillat de vin, d'alcool éthylique rectifié issu de matières premières alimentaires ou de distillat d'origine viticole rectifié, de distillat de vin rectifié, de produits contenant du sucre, de substances aromatisantes naturelles ;

« boisson gazéifiée à base de vin » – boisson à base de vin d'un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 12,5 pour cent, obtenue par gazéification au dioxyde de carbone de vin en vrac, avec une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 300 kPa à une température de 20 ^{o}C ;

« boisson pétillante gazéifiée à base de vin » – boisson gazéifiée à base de vin d'un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 12,5 pour cent et d'une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille de 100 à 250 kPa à une température de 20 ^{o}C ;

« boisson à base de vin de fruits » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 9 à 22 pour cent, avec ou sans gazéification au dioxyde de carbone, contenant au moins 30 pour cent de vin de fruits en vrac (vins de base), et (ou) de moût de fruits fermenté et alcoolisé (vin de base de fruits fermenté et alcoolisé), et (ou) de moût de fruits reconstitué fermenté et alcoolisé (vin de base de fruits fermenté et alcoolisé), avec ou sans adjonction de moût de fruits alcoolisé (jus), d'alcool éthylique rectifié, de distillat de fruits, de distillat de fruits rectifié, de produits contenant du sucre, de colorants, de substances aromatisantes naturelles ;

« boisson aromatisée à base de vin de fruits » – boisson à base de vin de fruits d'un titre alcoométrique volumique d'au moins 15 pour cent, élaborée avec adjonction de substances aromatisantes naturelles ;

« boisson gazéifiée à base de vin de fruits » – boisson à base de vin de fruits d'un titre alcoométrique volumique de 9 à 12,5 pour cent, élaborée à partir de vin de fruits de table en vrac gazéifié au dioxyde de carbone, avec une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 300 kPa à une température de 20 ºC ;

« vermouth » – vin aromatisé dont les caractéristiques organoleptiques spécifiques sont obtenues principalement au moyen de substances contenues dans l'absinthe (Artemisia), extraites par infusion et (ou) macération. Pour l'édulcoration, seuls sont utilisés le sucre caramélisé, le sucre blanc, le sucre cristallisé, le sucre cristallisé raffiné, le moût de raisins et le moût de raisins concentré ;

« fruits au vin (fruits au vin de fruits) » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 15 à 22 pour cent, contenant des fruits dont la fraction massique est
de 20 à 60 pour cent, recouverts de vin (de vin de fruits) ;

« boisson forte de raisin » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 22 à 55 pour cent, élaboré à partir de distillat d'origine viticole, et (ou) de distillat d'origine viticole rectifié, et (ou) de distillat de vin, avec ou sans adjonction de produits contenant du sucre, de substances aromatisantes naturelles ;

« boisson forte à base de vin (à base de distillat de koniak) » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique volumique de 35 à 45 pour cent, élaboré par coupage de distillat de vin (distillat de koniak) vieilli au contact du bois de chêne pendant au moins 3 ans et d'alcool éthylique rectifié, avec adjonction de sucre, d'acide citrique, d'extrait de chêne, suivi d'un vieillissement (repos) du produit fini pendant au moins 1 mois. La part du distillat de vin (distillat de koniak) dans la quantité totale du coupage du produit fini doit être d'au moins 35 pour cent ;

« boisson forte de fruits » – produit vitivinicole d'un titre alcoométrique de 22 à 55 pour cent, élaboré à partir de distillats de fruits, avec ou sans adjonction de produits contenant du sucre, présentant l'arôme et le goût des matières premières utilisées ;

catégories de distillats :

« distillat d'origine viticole » – distillat d'un titre alcoométrique volumique de 52 à 86 pour cent, élaboré par distillation, séparément ou en combinaison, de marcs de raisin fermentés, de lies, de bourbes, de raisins secs ;

« distillat d'origine viticole rectifié » – distillat d'un titre alcoométrique volumique de 86 à 96 pour cent, élaboré par distillation et (ou) rectification de marcs de raisin fermentés, de lies, de bourbes, de distillat d'origine viticole ;

« distillat de vin » – distillat d'un titre alcoométrique volumique de 52 à 86 pour cent, élaboré par distillation de vin sec en vrac (vins de base) avec adjonction de distillat de vin ou de distillat de vin rectifié, présentant l'arôme et le goût des matières premières utilisées ;

« distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) » – distillat de vin d'un titre alcoométrique volumique de 55 à 72,4 pour cent, élaboré par distillation fractionnée de vin sec en vrac (vins de base) ou de moût de raisins fermenté jusqu'à sec d'un titre alcoométrique volumique d'au moins 7,5 pour cent, élaborés à partir de cépages de l'espèce Vitis vinifera établis par le document (les documents) selon lequel (lesquels) le produit alcoolique est élaboré (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document), ayant été en contact permanent avec le bois de chêne ou en contenants en chêne d'une capacité supérieure à 1 000 dm^3 pendant au moins 1 an, ou pendant six mois en fûts de chêne d'une capacité inférieure à 1 000 dm^3 , ou n'ayant pas été en contact avec le bois de chêne. Pour la République d'Arménie, la production de la boisson forte à base de distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) à indication géographique protégée (koniak national) peut utiliser les cépages Voskehat, Mskhali, Chilar, Garan dmak, Kangun, Kakhet, Lalvari, Azateni, Megrabuyr, Rkatsiteli, Banants, Masis, Vani, Khindogny (Khndogni), Tozot, Seveni et Sev Areni (Areni noir) à raison d'au moins 95 pour cent de la masse totale du raisin utilisé ;

« distillat de vin vieilli pour brandy » – distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) d'un titre alcoométrique volumique de 55 à 72,4 pour cent, obtenu par vieillissement du distillat de vin jeune pour brandy en contact permanent avec le bois de chêne pendant toute la durée du vieillissement ;

« distillat de vin jeune pour brandy » – distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) d'un titre alcoométrique volumique de 62 à 72,4 pour cent, n'ayant pas fait l'objet d'un vieillissement au contact du bois de chêne ;

« distillat de vin rectifié » – distillat d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 86 pour cent, obtenu par distillation et (ou) rectification de vin sec en vrac (vins de base), ou de moût de raisins fermenté à sec d'un titre alcoométrique volumique d'au moins 7,5 pour cent, ou de distillat de vin ;

« distillat de whisky » – distillat obtenu par distillation simple ou multiple du moût fermenté de céréales et (ou) du malt qui en est issu, suivie du vieillissement du distillat d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 94,8 pour cent
dans des contenants en chêne d'une capacité maximale de 700 l pendant au moins 3 ans ;

« distillat de céréales » – distillat obtenu par distillation simple ou multiple du moût fermenté issu de grains de céréales et/ou du malt préparé à partir de ceux-ci, jusqu'à un titre alcoométrique ne dépassant pas 94,8 pour cent, en préservant l'arôme et le goût des matières premières utilisées ;

« distillat de miel » – distillat d'un titre alcoométrique volumique de 52 à 86 pour cent, obtenu par distillation de moût de miel fermenté, de boisson à base de vin de miel de table en vrac ou de boisson à base de vin de miel fortifiée ;

« distillat de rhum » – distillat d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 96 pour cent, obtenu par distillation de moût fermenté issu de produits de transformation de la canne à sucre ;

« distillat de fruits » – distillat d'un titre alcoométrique volumique de 52 à 86 pour cent, obtenu par distillation de vin de fruits sec de table en vrac (vins de base), de marcs de fruits fermentés, de lies et de bourbes. La dénomination du distillat de fruits peut comporter le nom de l'espèce de fruit à partir de laquelle il est obtenu (par exemple, distillat de prune) ;

« distillat de fruits rectifié » – distillat d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 86 pour cent, obtenu par distillation ou rectification, séparément ou en combinaison, de pulpe de fruits fermentée, de moût de fruits fermenté issu de fruits frais (vin de fruits sec de table en vrac (vins de base)), de marcs de fruits fermentés, de lies, de bourbes et de distillat de fruits ;

« distillat de pomme vieilli (de calvados) » – distillat de pomme d'un titre alcoométrique volumique de 55 à 70 pour cent, obtenu par vieillissement de distillat de pomme jeune en contact permanent avec le bois de chêne pendant toute la durée du vieillissement ;

« distillat de pomme jeune pour brandy de pomme » – distillat de fruits d'un titre alcoométrique volumique de 62 à 70 pour cent, obtenu par distillation de vin de pomme sec de table en vrac (vins de base), n'ayant pas subi de vieillissement au contact du bois de chêne ;

catégories de produits de la brasserie :

« bière » – produit alcoolique contenant de l'alcool éthylique formé au cours de la fermentation du moût de bière, fabriqué à partir de malt de brasserie, de malt spécial de brasserie, de houblon et/ou de produits issus de la transformation du houblon (produits houblonnés) et d'eau traitée (corrigée), à l'aide de levures de bière, sans ajout d'alcool éthylique,

d'arômes ni d'additifs alimentaires, à l'exception de ceux indiqués au tableau 8 de l'annexe n° 4. Le remplacement partiel du malt de brasserie par des céréales et/ou des produits de leur transformation (produits céréaliers) est admis, à condition que leur masse totale ne dépasse pas 50 pour cent de la masse du malt remplacé et que la masse des produits sucrés ne dépasse pas 5 pour cent de la masse du malt, des céréales et des produits céréaliers ;

« bière de blé » – bière fabriquée à partir de malt de blé de brasserie et/ou de malt de blé spécial, dont la teneur en malt de blé est d'au moins 50 pour cent de la masse totale des matières premières et du malt d'orge de brasserie. Le remplacement partiel du malt d'orge de brasserie par des céréales et/ou des produits de leur transformation (produits céréaliers) est admis, à condition que leur masse totale ne dépasse pas 20 pour cent de la masse du malt d'orge de brasserie remplacé et que la masse des produits sucrés ne dépasse pas 10 pour cent de la masse du malt d'orge de brasserie, des céréales et des produits céréaliers ;

« bière spéciale » – bière obtenue par fermentation du moût de bière issu de malt et/ou de produits céréaliers, de houblon de brasserie et/ou de produits houblonnés, ou obtenue à partir de bière sans transformation modifiant les indicateurs organoleptiques et physico-chimiques de la bière, avec utilisation de produits sucrés et/ou de matières premières à base de fruits et de baies et de matières premières végétales et/ou de produits de leur transformation et/ou d'additifs aromatisants. La bière spéciale doit être préparée sans ajout d'alcool éthylique. La teneur en bière de la bière spéciale doit être d'au moins 80 % vol. ;

« boissons à base de bière » – produits de la brasserie d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 7 pour cent, l'alcool éthylique étant formé au cours de la fermentation du moût de bière, fabriqués à partir de bière (au moins 40 pour cent du volume du produit fini) et/ou de moût de bière préparé à partir de malt de brasserie (au moins 40 pour

cent de la masse des matières premières) et d'eau traitée (corrigée), avec ou sans ajout de produits céréaliers, de produits sucrés, de houblon et/ou de produits houblonnés, de matières premières à base de fruits (fruits et baies) et d'autres matières premières végétales, de produits de leur transformation, d'arômes et d'additifs alimentaires autorisés pour la bière conformément au règlement technique de l'Union douanière « Exigences de sécurité relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012), adopté par la Décision n° 58 du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 20 juillet 2012 (ci-après « règlement technique de l'Union douanière « Exigences de sécurité relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012) »), sans ajout d'alcool éthylique ;

catégories de produits à base de miel fermenté :

« boisson alcoolique au miel » – produit à base de miel fermenté d'un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 22 pour cent, obtenu par fermentation alcoolique complète ou partielle du moût de miel, avec ou sans ajout d'alcool éthylique rectifié, de distillat de miel, de distillat de fruits, de miel, de jus de fruits concentré ou de sucre caramélisé pour corriger la couleur, avec ou sans saturation en dioxyde de carbone, présentant un arôme et un goût de miel prédominants. L'utilisation de moûts de fruits frais et de jus de fruits alcoolisés jusqu'à 30 pour cent est admise ;

« boisson alcoolique au miel gazéifiée » – produit à base de miel fermenté d'un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 12,5 pour cent, avec une pression de dioxyde de carbone dans la bouteille d'au moins 300 kPa à une température de 20 °C, obtenu par saturation artificielle en dioxyde de carbone d'une boisson à base de vin de miel de table ;

« boisson alcoolique au miel fortifiée » – produit à base de miel fermenté d'un titre alcoométrique volumique de 17 à 22 pour cent, obtenu par fermentation complète ou partielle du moût de miel, avec ou sans ajout de

miel, ou obtenu
à partir de moût de miel fermenté, avec ou sans ajout de jus de fruits concentré, avec ajout d'alcool éthylique rectifié, de distillat de fruits et de distillat de miel. L'utilisation jusqu'à 30 pour cent de moût de fruits frais et/ou de jus de fruits alcoolisé ou fermenté et alcoolisé et/ou de jus de fruits reconstitué est admise ;

« boisson alcoolique au miel de dessert » – produit à base de miel fermenté d'un titre alcoométrique volumique de 15 à 17 pour cent, obtenu par fermentation complète ou partielle du moût de miel, avec ou sans ajout de miel, ou obtenu
à partir de moût de miel fermenté, avec ou sans ajout de jus de fruits concentré, avec ajout d'alcool éthylique rectifié, de distillat de fruits et de distillat de miel. L'utilisation jusqu'à 30 pour cent de moût de fruits frais et/ou de jus de fruits alcoolisé et/ou fermenté et alcoolisé et/ou de jus de fruits reconstitué est admise ;

« boisson alcoolique au miel nectar » – boisson spiritueuse d'un titre alcoométrique d'au moins 22 pour cent, obtenue par aromatisation d'un mélange de moût de miel fermenté et de distillat de miel et/ou d'alcool éthylique rectifié, contenant au moins 30 pour cent de moût de miel fermenté par rapport au volume du produit fini, avec ajout de substances aromatisantes naturelles et de miel ;

« boisson alcoolique au miel de table » – produit à base de miel fermenté d'un titre alcoométrique volumique de 8,5 à 15 pour cent, obtenu par fermentation alcoolique complète ou partielle du moût de miel, avec ou sans ajout ultérieur de miel. L'ajout au moût de miel de moût de fruits frais et/ou de jus de fruits reconstitués jusqu'à 30 pour cent est admis ;

« boisson forte au miel » – produit à base de miel fermenté d'un titre alcoométrique de 22 à 55 pour cent, obtenu par fermentation du moût de miel, représentant au moins 30 pour cent du volume du produit fini, avec

ajout de distillat de miel et d'alcool éthylique rectifié, avec ou sans ajout de miel et de substances aromatisantes naturelles, présentant un goût de miel et un arôme de miel prédominant ;

« eau-de-vie de miel » – produit alcoolique d'un titre alcoométrique de 35 à 55 pour cent, obtenu par distillation de moût de miel fermenté, avec ou sans ajout ultérieur de miel et/ou de caramel (colorant) pour renforcer la couleur, présentant l'arôme et le goût du miel ;

catégories de denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique :

« alcool aromatique » – denrée alimentaire contenant de l'alcool éthylique, constituant un produit semi-fini de liquoristerie d'un titre alcoométrique de 60 à 80 pour cent, contenant des substances aromatisantes, obtenu par distillation d'infusions alcooliques de matières premières végétales, de jus de fruits alcoolisés et de mors (jus de baies) issus de matières premières à base de fruits (fruits et baies), de solutions hydroalcooliques d'huiles essentielles, de miel, de propolis, de matières premières à huiles essentielles et d'autres matières premières aromatisantes ;

« jus de fruits alcoolisés » – denrée alimentaire contenant de l'alcool éthylique, d'un titre alcoométrique de 25 pour cent lorsqu'elle est destinée à la fabrication de produits de liquoristerie, de 16 pour cent lorsqu'elle est destinée à la fabrication de boissons non alcoolisées et de 20 pour cent pour la fabrication de jus alcoolisé de fraises des bois (fraises), préparée à partir de jus de fruits avec ajout d'alcool éthylique rectifié ;

« extrait hydroalcoolique de fruits (mors) » – denrée alimentaire contenant de l'alcool éthylique, d'un titre alcoométrique d'au moins 24 pour cent (d'au moins 11 pour cent pour le mors de canneberge), obtenue par extraction des substances solubles de fruits frais ou séchés au moyen d'une solution hydroalcoolique d'un titre alcoométrique de 24 à 60 pour cent ;

« infusions alcooliques » – denrée alimentaire contenant de l'alcool éthylique, produit semi-fini de la production de produits alcooliques, obtenu à partir de matières premières végétales fraîches ou séchées, épicées et aromatiques et/ou non aromatiques, par extraction des substances solubles au moyen d'une solution hydroalcoolique d'un titre alcoométrique de 40 à 90 pour cent ;

« moût de raisins muté à l'alcool (mistelle) » – denrée alimentaire contenant de l'alcool éthylique, d'un titre alcoométrique volumique de 12 à 25 pour cent, obtenue à partir de moût de raisins, avec une teneur en sucre d'au moins 14 pour cent du volume du moût de raisins muté à l'alcool (mistelle), avec ajout d'alcool éthylique rectifié et/ou de distillat de vin ;

« moût de fruits fermenté et alcoolisé (vin de base de fruits fermenté et alcoolisé) » – produit semi-fini d'un titre alcoométrique volumique de 16 pour cent, obtenu par fermentation alcoolique de moût de fruits ou de fruits broyés jusqu'à un titre alcoométrique volumique issu de la fermentation naturelle d'au moins 5 pour cent, suivie de l'ajout d'alcool éthylique rectifié, de distillat de fruits rectifié et de distillat de fruits, destiné à la production de différents types de produits vitivinicoles et non destiné à la vente au consommateur en tant que produit fini ;

« moût de fruits alcoolisé » – produit semi-fini d'un titre alcoométrique volumique de 15 à 25 pour cent, obtenu à partir de moût de fruits avec ajout d'alcool éthylique rectifié et/ou de distillat de fruits et/ou de distillat de fruits rectifié ;

« vins de base de fruits fermentés » – denrée alimentaire contenant de l'alcool éthylique, d'un titre alcoométrique de 5 pour cent à 8,5 pour cent, obtenue par fermentation de pulpe de fruits ou de moût de fruits issu de fruits frais, avec ou sans ajout de sucre ;

autres notions :

« aromatisation » – procédé technologique consistant à conférer un arôme déterminé aux produits alcooliques par l'ajout de substances aromatisantes et de préparations, y compris naturelles ;

« assemblage (blending, égalisation) » – procédé technologique consistant à mélanger des produits alcooliques d'un même type présentant des différences de caractéristiques physico-chimiques et (ou) organoleptiques, afin d'obtenir un produit alcoolique du même type, de composition homogène ;

« distillation-rectification du moût fermenté » – procédé d'obtention d'alcool éthylique rectifié à partir du moût fermenté, suivi de son épuration des impuretés volatiles associées au moyen d'une installation de distillation-rectification ;

« mélange de fermentation » – produit semi-fini destiné à la seconde fermentation lors de la fabrication du vin mousseux, du vin mousseux de raisin « shampanskoïe » et du vin pétillant par la méthode de la cuve close, préparé à partir de coupages traités de vin en vrac ayant subi une filtration, avec ajout de liqueur de tirage (de cuve) et de levain de levures de culture pure ;

« raisin » – baies de la vigne appartenant à l'espèce Vitis vinifera ou issues du croisement de cépages de l'espèce Vitis vinifera avec des cépages d'autres espèces du genre Vitis, utilisées pour la fabrication de produits vitivinicoles au stade de maturité technologique ou légèrement passerillées, aptes à la fermentation alcoolique ;

« eau traitée (corrigée) » – eau dont la teneur en substances minérales et organiques est fixée au tableau 6 de l'annexe n° 2 du présent règlement technique, ayant subi un adoucissement, une déminéralisation, une désodorisation, un dessalement, une déferrisation, une filtration de l'eau

potable ou un traitement par d'autres méthodes. L'utilisation simultanée de différentes méthodes de traitement de l'eau est admise ;

« eau spécialement traitée (corrigée) » – eau traitée (corrigée) utilisée dans la production de produits alcooliques bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et ayant subi un traitement supplémentaire selon une technologie enregistrée selon la procédure établie conformément à la législation de l'État membre en matière de propriété intellectuelle ;

« vieillissement », « maturation » – procédé technologique consistant à conserver les produits alcooliques dans des conditions contrôlées pendant une durée fixée dans les instructions technologiques, au cours de laquelle se produisent des transformations physico-chimiques, biochimiques ou microbiologiques à l'issue desquelles les produits alcooliques acquièrent de nouvelles propriétés et caractéristiques ;

« mise sur le marché des produits alcooliques » – fourniture ou importation de produits alcooliques (y compris l'expédition depuis l'entrepôt du fabricant ou l'expédition sans stockage) en vue de leur distribution sur les territoires des États membres dans le cadre d'une activité commerciale, à titre gratuit ou onéreux ;

« indication géographique » – désignation qui identifie un produit alcoolique comme originaire du territoire d'un État membre ou d'une région ou localité de ce territoire, ou comme produit d'autres régions du monde, lorsqu'une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques déterminées du produit alcoolique sont dans une large mesure liées à son origine géographique ;

« fraction de tête de l'alcool éthylique » – sous-produit de la production d'alcool, formé lors de la distillation-rectification du moût fermenté ou lors de la rectification de l'alcool éthylique brut, contenant des concentrations élevées d'impuretés organiques volatiles ;

« levures de bière » – levures appartenant à la famille des Saccharomycetaceae et aux genres Saccharomyces carlsbergensis et Saccharomyces cerevisiae ;

« levain de levures » – biomasse de cellules actives de levures de culture pure, en quantité suffisante pour la fermentation des glucides du moût ou de la pulpe mis en fermentation ;

« levures de culture pure » – levures isolées à partir d'une seule cellule et spécialement sélectionnées pour la production de types déterminés de produits alcooliques ;

« moût fermenté mûr » – mélange à plusieurs composants destiné à la distillation ultérieure ou à la distillation-rectification, obtenu par fermentation par des levures d'un moût issu de matières premières amylacées ou sucrées, composé d'eau, d'alcool éthylique, des impuretés volatiles qui lui sont associées et de produits du métabolisme des levures ;

« fabricant » – personne morale (y compris un fabricant étranger) qui effectue en son nom propre la production, ou la production et la vente, de produits et qui est responsable de leur conformité aux exigences des règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) ;

« importateur » – résident d'un État membre qui a conclu avec un non-résident de l'État membre un contrat de commerce extérieur portant sur la cession de produits alcooliques, qui assure la vente des produits alcooliques et qui est responsable de leur conformité aux exigences des règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) ;

« méthode traditionnelle » – production de vins mousseux par seconde fermentation du vin de base de table et vieillissement de la cuvée en bouteilles après tirage ;

« échantillon témoin de produits alcooliques » – échantillon prélevé sur un lot de produits mis
sur le marché, en vue de régler les litiges entre les parties concernant son authenticité et sa conformité aux exigences du présent règlement technique ;

« concentré de moût de bière » – produit obtenu par concentration (déshydratation, épaississement) du moût de bière ;

« concentré de moût pour boissons à base de bière » – produit obtenu par concentration (déshydratation, épaississement) du moût destiné aux boissons à base de bière ;

« coupage » – produit de composition et de propriétés établies, obtenu par mélange de différents composants ;

« assemblage » – procédé technologique consistant à mélanger un ou plusieurs types de produits alcooliques et (ou) de composants afin d'obtenir de nouvelles propriétés et caractéristiques ;

« matériaux auxiliaires » – matériaux qui n'entrent pas dans la composition du produit mais sont utilisés lors de sa production à des fins technologiques ;

« macération » – procédé technologique consistant à faire infuser des tissus végétaux (généralement des plantes, entières ou en partie) dans des solvants liquides (eau, huiles, alcool éthylique, mélange hydroalcoolique) afin d'en extraire les substances solubles au moyen du solvant ;

« macération carbonique » – procédé technologique consistant à placer des baies de raisin entières ou des fruits entiers pendant plusieurs jours dans une atmosphère de dioxyde de carbone, dans un appareil fermé ;

« pulpe » – masse de raisin ou de fruits broyée, destinée à l'extraction du jus ou à la macération ;

« mélasse » – sous-produit de la production sucrière, liquide sirupeux de couleur brun foncé à l'odeur spécifique, d'une teneur en matière sèche d'au moins 75 pour cent
et d'une fraction massique de sucres fermentescibles totaux d'au moins 46 pour cent ;

« dénomination du produit alcoolique » – mot ou groupe de mots, y compris la catégorie et (ou) le type de produit alcoolique, destinés à désigner le produit alcoolique
et sous lesquels celui-ci est mis sur le marché ;

« appellation d'origine protégée du produit alcoolique (dénomination protégée par l'origine) » – désignation constituée par ou contenant le nom actuel ou historique, officiel ou non officiel, complet ou abrégé d'un pays, d'une localité urbaine ou rurale, d'une région ou d'un autre objet géographique, ainsi que désignation dérivée d'un tel nom et devenue connue du fait de son utilisation pour un produit alcoolique qui satisfait aux exigences suivantes :

les caractéristiques et la qualité du produit alcoolique concerné sont essentiellement ou exclusivement liées à cet objet géographique, avec les facteurs naturels et (ou) humains qui lui sont propres ;

le produit alcoolique est fabriqué uniquement à partir de matières premières cultivées et autorisées pour la fabrication de produits alcooliques
dans cet objet géographique ;

la fabrication du produit alcoolique concerné est limitée à cet objet géographique.

L'appellation d'origine du produit alcoolique bénéficie d'une protection juridique conformément à la législation de l'État membre, ou elle est protégée en vertu de traités internationaux ;

« titre alcoométrique volumique naturel » – titre alcoométrique volumique total du produit avant enrichissement ;

« filtration stérilisante » – procédé technologique de filtration des produits alcooliques en vue d'accroître leur stabilité biologique ;

« enrichissement » – procédé technologique consistant à augmenter le titre alcoométrique volumique naturel du vin de 4 pour cent au maximum, par l'ajout au moût de raisins, avant ou pendant la fermentation, de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration du moût par osmose inverse ou par refroidissement (cryoconcentration) ; dans le vin de fruits – par l'ajout de saccharose, de sucre blanc, de sucre cristallisé, de sucre raffiné, de moût de fruits ou de moût de fruits concentré ;

« désignation des vins selon la teneur en sucre » – partie de la dénomination des vins indiquant la teneur en sucre du produit vitivinicole ;

« désignation des vins selon la couleur » – partie de la dénomination du vin indiquant sa couleur ;

« titre alcoométrique volumique », « titre alcoométrique » – indicateur du rapport entre le volume d'alcool éthylique contenu dans le produit et le volume total du produit à la température de 20 ^{o}C, exprimé en pour cent ;

« titre alcoométrique volumique total » – somme du titre alcoométrique volumique (titre alcoométrique) et du titre alcoométrique volumique en puissance ;

« lot de produits alcooliques » – quantité ou volume déterminé (d'un même tirage, coupage et réservoir) de produits alcooliques d'une même

dénomination, conditionnés de manière identique, produits par un même fabricant selon une même norme régionale (interétatique) ou nationale, et (ou) une norme d'entreprise, et (ou) d'autres documents du fabricant, présentés simultanément à la réception, accompagnés de documents d'accompagnement assurant la traçabilité des produits alcooliques ;

« pasteurisation » – procédé technologique de traitement thermique des produits alcooliques permettant d'allonger leur durée de conservation ;

« retraitement des produits alcooliques » – ensemble d'opérations technologiques permettant de corriger des produits alcooliques non conformes aux exigences du présent règlement technique, en vue de leur utilisation ultérieure conformément à leur destination ;

« moût de bière » – solution aqueuse de substances extractives hydrosolubles extraites des matières premières brassicoles ;

« matières premières brassicoles » – denrées alimentaires utilisées pour la fabrication de bière et (ou) de boissons à base de bière, y compris le malt de brasserie, le malt spécial de brasserie, le concentré de moût de bière, l'extrait de malt, les produits céréaliers, le houblon, les produits du houblon et les produits sucrés ;

« malt de brasserie » – malt obtenu à partir d'orge de brasserie ou de blé ;

« orge de brasserie » – orge de variétés déterminées, homologuées pour la région, utilisée pour la fabrication de malt de brasserie et de produits alcooliques ;

« édulcoration » – procédé technologique consistant à ajouter aux produits alcooliques du saccharose, du sucre blanc, du sucre jaune, du sucre raffiné, du dextrose (glucose), du sirop de glucose, du sirop de glucose-fructose, du sirop d'amidon, du sirop de maltose ou du sirop à haute teneur en sucres, du sucre liquide, du sucre inverti, du sirop de sucre

inverti, du fructose, du moût de raisins concentré rectifié, du moût de raisins concentré, du caramel (colorant), du miel, du sirop de fruits de Ceratonia (caroubier), ou tout glucide naturel ayant des propriétés analogues. Lors de la production de produits vitivinicoles, l'édulcoration est réalisée par ajout de sucre cristallisé, de sucre raffiné, de sucre blanc, de saccharose, de dextrose, de fructose, de glucose, de moût de raisins, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié, de moût de fruits ou de moût de fruits concentré, de sucre caramélisé, de miel ; lors de la production de vin, par ajout de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ; lors de la production de vin de fruits, par ajout de sucre cristallisé, de sucre raffiné, de sucre blanc, de saccharose, de dextrose, de fructose, de glucose, de moût de fruits ou de moût de fruits concentré ;

« produit semi-fini de liquoristerie » – composant des produits de liquoristerie se présentant sous forme d'infusions alcooliques, de jus de fruits alcoolisés, d'extraits, d'extraits hydroalcooliques de fruits (mors), ainsi que d'alcools éthyliques aromatiques, de sirop de sucre et de caramel (colorant), fabriqués conformément à la documentation technologique en vigueur (règlements technologiques, instructions technologiques), approuvée selon la procédure établie par la législation des États membres ;

« corps étrangers » – inclusions de nature diverse, non propres aux produits alcooliques (éclats, morceaux de papier, calamine et autres objets étrangers introduits de l'extérieur) ;

« titre alcoométrique volumique en puissance » – nombre de volumes d'alcool éthylique, à la température de 20 ^{o}C, susceptibles d'être obtenus par la fermentation complète des sucres contenus dans 100 volumes du produit fermentescible à cette même température ;

« propriétés de consommation des produits alcooliques » – caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques propres aux produits alcooliques, qui distinguent les uns des autres les produits alcooliques de types et de dénominations différents ;

« vendeur » – organisation (quelle que soit sa forme (son type) de propriété) qui vend des produits alcooliques en vertu d'un contrat de vente, ou organisation (quelle que soit sa forme (son type) de propriété) ou personne physique enregistrée en tant qu'entrepreneur individuel, qui vendent des produits alcooliques aux consommateurs en vertu d'un contrat de vente ;

« méthode de la cuve close de production du vin mousseux » – procédé de formation des propriétés moussantes et effervescentes du vin mousseux au cours de sa seconde fermentation et de sa maturation en cuves (acratophores), selon un mode continu ou discontinu ;

« procédé de la cuve close de production des vins mousseux » – production de vins mousseux par seconde fermentation de moût de raisins fermenté et (ou) de vins de base de table en cuves hermétiques ;

« rectification » – procédé technologique de séparation de substances volatiles ayant des températures d'ébullition différentes, par évaporation et condensation à plusieurs étages de flux de substances se déplaçant les uns par rapport aux autres ;

« rectification de l'alcool éthylique brut » – obtention d'alcool éthylique rectifié à partir d'alcool éthylique brut
au moyen d'une installation de rectification ou de distillation-rectification du moût fermenté ;

« caramel (colorant) » – produit issu du traitement thermique du sucre cristallisé ;

« produits sucrants » – sucre cristallisé, sucre raffiné, sucre blanc, sirops de sucre, saccharose, dextrose, fructose, glucose, sirop d'amidon, moût de raisins concentré, moût de fruits concentré, moût de raisins concentré rectifié, sucre caramélisé, miel, ainsi que matières premières brassicoles contenant des sucres participant à la fermentation ;

« fermentation du moût » – procédé technologique de transformation des sucres du moût en alcool éthylique, en dioxyde de carbone et en autres substances formées par l'activité vitale des levures ;

« malt » – produit fabriqué à partir de céréales par trempage, germination (pour la production d'alcool) et séchage (pour la production brassicole) ;

« extrait de malt » – produit obtenu par extraction des substances extractives du malt de brasserie et (ou) du malt spécial de brasserie, puis par concentration de la solution de substances extractives ;

« malt spécial de brasserie » – malt d'orge de brasserie ou d'autres céréales, fabriqué à l'aide de procédés technologiques de traitement des céréales, y compris le maltage, afin de conférer au malt ou aux produits de la brasserie des propriétés et des caractéristiques spécifiques ;

« alcoolisation » – procédé technologique consistant à ajouter de l'alcool éthylique rectifié, du distillat de vin, du distillat de fruits, du distillat de miel, du distillat de vin rectifié, du distillat de fruits rectifié ou du distillat d'origine viticole rectifié ;

« moût » – solution aqueuse des substances extractives des matières premières, utilisée dans la production d'alcool éthylique, de bière, de medovoukha (hydromel léger) et de boissons fermentées faiblement alcoolisées ;

« moût de raisins » – produit semi-fini d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 1 pour cent, obtenu à partir de raisins frais de manière

spontanée ou à l'aide de procédés physiques de foulage, d'éraflage, d'égouttage et de pressurage ;

« moût de raisins concentré » – produit semi-fini d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 1 pour cent, obtenu par déshydratation du moût de raisins (à l'exception de la méthode par chauffage direct), dont la teneur massique en matières sèches, déterminée au réfractomètre à la température de 20 ^{o}C, est d'au moins 50,9 pour cent ;

« moût de raisins concentré rectifié » – produit semi-fini d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 1 pour cent, obtenu par déshydratation du moût de raisins, dont la teneur massique en matières sèches, déterminée au réfractomètre à la température de 20 ^{o}C, est d'au moins 61,7 pour cent, et ayant subi un traitement d'élimination de l'excès d'acides et d'autres composants, à l'exception du sucre, prévu dans le document (les documents) selon lequel le produit alcoolique est fabriqué (règlement technique, norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) ou autre document) ;

« moût de miel » – solution aqueuse de miel d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 1 pour cent ;

« moût de fruits » – produit semi-fini d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 1 pour cent, obtenu à partir de fruits de manière spontanée ou à l'aide de procédés physiques de foulage, d'égouttage et de pressurage. L'ajout de sucre est autorisé pour assurer le titre alcoométrique volumique minimal issu de la fermentation naturelle – 5 pour cent ;

« moût de fruits concentré » – produit semi-fini d'un titre alcoométrique volumique ne dépassant pas 1 pour cent, obtenu par déshydratation du moût de fruits (à l'exception de la méthode par chauffage direct), dont la teneur massique en matières sèches, déterminée au réfractomètre à la

température de 20 ^{O}C, est d'au moins 50,9 pour cent ;

« traitement thermique » – traitement des produits alcooliques par la chaleur et (ou) par le froid au stade de la production ;

« inclusions technologiques » – inclusions formées à la suite du vieillissement (stockage), de la filtration et (ou) du bouchage des produits alcooliques (fibres de matériaux filtrants, poussière de liège, poussière de polymère) ;

« tirage » – processus technologique de production des vins mousseux, des vins mousseux de raisin « shampanskoïe » et des vins pétillants par la méthode en bouteille, comprenant le conditionnement du mélange de tirage en bouteilles, le bouchage des bouteilles et la fixation du bouchon ;

« mélange de tirage » – produit semi-fini destiné à la seconde fermentation lors de l'obtention du vin mousseux, du vin mousseux de raisin « shampanskoïe » et du vin pétillant par la méthode en bouteille, préparé à partir de coupages traités de vin en vrac ayant subi une filtration, de liqueur de tirage (de cuve), de levain de levures de culture pure et de substances de collage ;

« liqueur de tirage (de cuve) » – produit semi-fini destiné à la seconde fermentation lors de la production des vins mousseux, des vins mousseux de raisin « shampanskoïe » et des vins pétillants, préparé à partir de coupages traités de vin en vrac ayant subi une filtration, avec ajout de sucre. L'acidification de la liqueur de tirage (de cuve) par l'acide citrique est autorisée ;

« mandataire du fabricant » – personne morale enregistrée sur le territoire d'un État membre selon la procédure établie par la législation de cet État membre, qui, sur la base d'un contrat conclu avec le fabricant (y compris avec un fabricant étranger), agit au nom de ce fabricant lors de l'évaluation de la conformité et de la mise sur le marché des produits

alcooliques, et qui est responsable de la non-conformité des produits alcooliques aux exigences des règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) ;

« liqueur d'expédition » – produit semi-fini utilisé dans la production des vins mousseux et des vins pétillants pour atteindre les indicateurs physico-chimiques du produit fini, fabriqué à partir de vin en vrac (vin de base) traité ou d'un coupage de vins en vrac, avec ajout de sucre et d'acide citrique, avec ou sans ajout de distillat de vin vieilli pour brandy ;

« extrait » – produit contenant des substances extractives et (ou) des substances aromatisantes de matières premières végétales, obtenu par extraction des matières premières végétales.

III. Règles de circulation des produits alcooliques sur les territoires des États membres

6. La mise sur le marché des produits alcooliques et leur circulation sur les territoires des États membres sont autorisées lorsque ces produits sont conformes aux exigences du présent règlement technique ainsi qu'à celles des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables.

7. Les produits alcooliques conformes aux exigences du présent règlement technique ainsi qu'à celles des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables, et ayant fait l'objet de la procédure d'évaluation de la conformité, doivent porter la marque unique de circulation des produits
sur le marché de l'Union.

Les États membres assurent l'admission à la circulation sur leurs territoires des produits alcooliques conformes aux exigences du présent règlement technique ainsi qu'à celles des autres règlements techniques de

l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables, sans imposer d'exigences supplémentaires par rapport
à celles contenues dans le présent règlement technique et dans les autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) applicables aux produits alcooliques,
et sans procédures supplémentaires d'évaluation de la conformité.

8. Les produits alcooliques en circulation
sur les territoires des États membres doivent être accompagnés de documents d'accompagnement assurant la traçabilité de ces produits.

9. Les produits alcooliques non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables, y compris les produits alcooliques dont la durée de conservation est expirée, doivent être retirés de la circulation par l'opérateur économique propriétaire (détenteur) de ces produits, de sa propre initiative ou sur injonction des autorités compétentes de contrôle (surveillance) de l'État de l'État membre.

IV. Identification des produits alcooliques aux fins de leur classement
parmi les objets de la réglementation technique du présent règlement technique

10. Aux fins du classement des produits alcooliques parmi les objets de la réglementation technique auxquels s'applique le présent règlement technique, l'identification des produits alcooliques est effectuée :

a) par le demandeur ;

b) par l'organisme de certification et le laboratoire (centre) d'essais accrédités, inscrits au registre unifié des organismes d'évaluation de la conformité de l'Union (ci-après respectivement « organisme de

certification » et « laboratoire (centre) d'essais ») ;

c) par l'autorité compétente de l'État membre, dans le cadre du contrôle (surveillance) de l'État du respect des exigences du présent règlement technique ;

d) par d'autres personnes intéressées.

11. L'identification des produits alcooliques est effectuée selon la procédure prévue à l'article 6 du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

V. Exigences de sécurité applicables aux produits alcooliques

12. Les produits alcooliques en circulation sur les territoires des États membres doivent être sûrs pendant toute la durée de conservation établie, lorsqu'ils sont utilisés conformément à leur destination.

13. Les produits alcooliques doivent satisfaire aux exigences prévues aux annexes n° 2 – 4 du présent règlement technique. La présence, dans les produits alcooliques en circulation sur les territoires des États membres, d'agents pathogènes de maladies infectieuses et parasitaires et de leurs toxines présentant un danger pour la santé humaine n'est pas admise.

14. La durée de conservation et les conditions de stockage des produits alcooliques sont fixées par le fabricant.

Si le fabricant n'a pas fixé de durée de conservation, la durée de conservation de ces produits n'est pas limitée.

15. Les matériaux utilisés pour la fabrication d'articles en contact avec les produits alcooliques doivent satisfaire aux exigences établies par le règlement technique correspondant de l'Union ou, en l'absence de celui-ci,

par la législation des États membres.

16. La présence dans les produits alcooliques d'arômes naturels (substances et préparations aromatisantes naturelles), définis par le règlement technique de l'Union douanière « Exigences de sécurité applicables aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012), est admise. L'utilisation des additifs alimentaires prévus au tableau 8 de l'annexe n° 4 du présent règlement technique est admise.

Les exigences de sécurité applicables aux boissons toniques faiblement alcoolisées sont établies dans le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

17. Sont interdits :

a) l'utilisation dans les produits alcooliques d'ingrédients non prévus par le ou les documents selon lesquels les produits alcooliques sont fabriqués (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) (le cas échéant) ou autre document) ;

b) le remplacement des cépages ou leur mélange dans les produits alcooliques, lorsque cela n'est pas prévu par le ou les documents selon lesquels les produits alcooliques sont fabriqués (norme, norme d'entreprise, spécifications techniques (TU) (le cas échéant) ou autre document) ;

c) l'ajout aux produits alcooliques d'alcool éthylique obtenu à partir de matières premières non alimentaires.

VI. Garantie de la sécurité des produits alcooliques lors de leur production, de leur stockage, de leur transport (acheminement) et de leur commercialisation

18. Les fabricants, les vendeurs (importateurs) et les mandataires du fabricant sont tenus d'assurer la production, le stockage, le transport (acheminement) et la commercialisation des produits alcooliques de manière à ce que ceux-ci soient conformes aux exigences du présent règlement technique ainsi que des autres règlements techniques de l'Union (Union douanière) qui leur sont applicables.

19. La sécurité des produits alcooliques lors de leur production est assurée conformément aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

20. L'approvisionnement en eau utilisée lors de la production des produits alcooliques est assuré conformément aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

L'eau utilisée pour la production des produits alcooliques doit satisfaire aux exigences prévues à l'annexe n° 2 du présent règlement technique.

21. Les matières premières utilisées lors de la production des produits alcooliques doivent satisfaire aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011) et (ou) des règlements techniques de l'Union (Union douanière) relatifs à certains types de denrées alimentaires ou, en l'absence de ceux-ci, aux exigences établies par la législation des États membres, et doivent être traçables.

Les arômes, les additifs alimentaires, les préparations enzymatiques et les auxiliaires technologiques utilisés lors de la production des produits alcooliques doivent satisfaire aux exigences du règlement technique de

l'Union douanière « Exigences de sécurité applicables aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012).

22. Les locaux de production dans lesquels les produits alcooliques sont fabriqués, les équipements technologiques et le matériel utilisés lors de la production des produits alcooliques, ainsi que les conditions de stockage et d'élimination des déchets de cette production, doivent satisfaire aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

23. Les processus de stockage, de transport (acheminement), de commercialisation et d'élimination des produits alcooliques doivent satisfaire aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires » (RT UD 021/2011).

La décision relative à la possibilité de transformer les produits alcooliques en vue de leur utilisation ultérieure conformément à leur destination est prise conformément à la législation des États membres.

VII. Exigences relatives à l'emballage des produits alcooliques

24. Les produits alcooliques sont conditionnés dans un emballage qui garantit leur sécurité et la préservation de leurs propriétés de consommation pendant leur circulation au cours de la durée de conservation, et qui satisfait aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des emballages » (RT UD 005/2011).

25. Le conditionnement des produits alcooliques dans des récipients en verre réutilisables est admis (à l'exception des vins, des vins à indication géographique protégée, des vins à appellation d'origine protégée, des vins de collection, des vins mousseux, des vins de fruits de table et des vins de fruits mousseux).

26. Les dispositifs de bouchage doivent assurer l'étanchéité de l'emballage de vente et la préservation des propriétés de consommation des produits alcooliques pendant la durée de conservation, sous réserve du respect des conditions de stockage.

27. En cas d'endommagement de l'emballage de vente, les produits alcooliques doivent être retirés de la circulation par l'opérateur économique propriétaire (détenteur) de ces produits, de sa propre initiative ou sur injonction des autorités compétentes de contrôle (surveillance) de l'État des États membres.

VIII. Exigences relatives à l'étiquetage des produits alcooliques

28. Le fabricant ou le vendeur (importateur) est tenu de fournir au consommateur des informations nécessaires et fiables sur les produits alcooliques.

29. L'étiquetage des produits alcooliques doit être conforme aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage » (RT UD 022/2011).

30. L'étiquetage des produits alcooliques est apposé sur chaque unité d'emballage de vente, à un endroit facilement lisible (étiquette, contre-étiquette, collerette, étiquette volante, etc.).

L'étiquetage des produits alcooliques est rédigé en russe et, si la législation des États membres le prévoit, dans la langue officielle (les langues officielles) de l'État membre sur le territoire duquel les produits alcooliques sont commercialisés, sauf dans les cas prévus par le présent règlement technique et par le règlement technique de l'Union douanière « Denrées alimentaires en ce qui concerne leur étiquetage »

(RT UD 022/2011).

31. L'étiquetage des produits alcooliques comporte les informations suivantes :

a) la dénomination du produit alcoolique.

La dénomination du produit alcoolique peut en outre être indiquée en caractères latins (à l'exception des mots « shampanskoïe », « konyak » et « kalvados »). Les mots « shampanskoïe », « konyak » et « kalvados » ne peuvent être indiqués en caractères latins que par les fabricants de produits alcooliques des régions géographiques correspondantes ;

b) la dénomination et le lieu d'implantation (adresse de la personne morale) (avec indication de l'État) du fabricant et de l'organisation enregistrée sur le territoire d'un État membre et mandatée par le fabricant pour recevoir les réclamations des consommateurs concernant les produits alcooliques (le cas échéant), ainsi que de l'organisation importatrice (pour les produits alcooliques importés sur les territoires des États membres en provenance de pays tiers).

Les informations relatives au lieu d'implantation du fabricant de produits alcooliques situé hors des territoires des États membres peuvent être indiquées en caractères latins et en chiffres arabes ou dans la langue officielle de l'État où est situé le fabricant de produits alcooliques (le nom de cet État étant indiqué en russe) ;

c) le titre alcoométrique volumique (% vol.). Pour les produits de la brasserie et les produits vitivinicoles, la limite inférieure du titre alcoométrique peut être indiquée (« au moins ») ;

d) le volume de produit dans l'unité d'emballage de vente (l, dm^3, cl, ml, cm^3) ;

e) la concentration massique en sucres (g/dm^3, g/l, g/100 cm^3).

Il est admis de ne pas indiquer la concentration massique en sucres pour les amers (bitters) et les baumes, pour les produits vitivinicoles classés selon la concentration massique en sucres (extra brut, brut, sec, demi-sec, demi-doux, doux), pour les produits vitivinicoles dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 36 pour cent et pour les autres produits alcooliques si la recette ne prévoit pas de sucre. Pour les baumes, la concentration massique de l'extrait total est indiquée.

Pour les produits de la brasserie, l'indication de la concentration massique en sucres n'est pas requise ;

f) la composition (liste des ingrédients par ordre décroissant de leurs fractions massiques, à l'exception des vins, des vins de liqueur, des vins mousseux, des vins pétillants, des vins mousseux gazéifiés, des vins de fruits, des konyaks, des brandys, y compris le brandy de fruits, des whiskys, des rhums et des produits alcooliques fabriqués à partir d'une seule matière première). Pour les vins de cépage, le cépage à partir duquel ils sont fabriqués est indiqué. Pour les vodkas et les vodkas spéciales, la qualité de l'alcool éthylique rectifié utilisé est indiquée en premier, puis, en complément, la liste des ingrédients influant sur l'arôme et le goût des vodkas ;

g) pour les vins de fruits, les boissons à base de vin de fruits, les cidres de fruits et les eaux-de-vie de fruits, le brandy de fruits – le type de fruits à partir desquels ils sont fabriqués ;

h) pour les vins vieillis et les vins de collection – l'année de récolte, pour les vins mousseux de collection et les vins mousseux de qualité – le mois et l'année du tirage ;

i) pour les vins mousseux de qualité (vins mousseux de raisin « shampanskoïe ») – la méthode de production (méthode traditionnelle ou méthode de la cuve close) ;

j) pour le konyak, le brandy, le brandy de haute qualité, le calvados (kalvados), les brandys de fruits, le whisky, le rhum – la durée de vieillissement des distillats ;

k) pour la bière et les boissons à base de bière – le type, le mode de traitement, la mention de non-filtration, l'extrait du moût primitif (en pourcentage) (pour la bière), l'extrait réel
(en pourcentage) (pour les boissons à base de bière) ;

l) la date de production (de conditionnement, de fabrication, d'habillage) et la durée de conservation.

L'étiquetage des produits alcooliques pour lesquels le fabricant fixe une durée de conservation illimitée doit être complété par la mention suivante :

« Durée de conservation illimitée sous réserve du respect des conditions de stockage. » ;

m) les conditions de stockage.

Il est admis de ne pas indiquer les conditions de stockage après ouverture si la qualité et la sécurité du produit ne sont pas modifiées après l'ouverture de l'emballage qui protégeait le produit alcoolique contre l'altération ;

n) un avertissement contrasté, apposé en lettres majuscules, dans une police facilement lisible et de la plus grande taille possible, et occupant au moins 10 pour cent de la contre-étiquette,
ou de l'étiquette, ou de la surface de l'emballage de vente :

« La consommation excessive d'alcool nuit à votre santé. » ;

o) les dénominations des additifs alimentaires utilisés au cours de la production (à l'exception des additifs alimentaires fonctionnellement nécessaires au processus de production et ne faisant pas partie de la composition du produit alcoolique fini), l'information sur la présence d'ingrédients obtenus à l'aide d'organismes génétiquement modifiés ;

p) les informations relatives à l'évaluation de la conformité du produit (marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union) ;

q) pour les boissons faiblement alcoolisées – l'information sur la teneur en alcool éthylique dans le volume de l'emballage de vente ;

r) pour l'emballage de vente – la mention :

« Déconseillé aux personnes de moins de 18 ans, aux femmes enceintes et allaitantes, ainsi qu'aux personnes atteintes de maladies du système nerveux et des organes internes. ».

Pour les produits commercialisés sur le territoire de la République du Kazakhstan, la mention suivante est apposée :

« L'alcool est contre-indiqué aux personnes de moins de 21 ans, aux femmes enceintes et allaitantes, aux personnes atteintes de maladies du système nerveux central, des reins, du foie et des organes digestifs. ».

Il est interdit d'utiliser la notion « faiblement alcoolisé » et ses variantes pour les boissons alcooliques dont le titre alcoométrique volumique est égal ou supérieur à 7 pour cent.

32. Les informations sont apposées par tout moyen garantissant leur lecture claire. Les inscriptions, signes et symboles doivent contraster avec le fond sur lequel l'étiquetage est apposé.

33. L'étiquetage des produits alcooliques peut également comporter des informations complémentaires sur les produits alcooliques et leur fabricant, y compris sous forme de pictogrammes, de dessins, de signes, de symboles, d'autres désignations et (ou) de leurs combinaisons.

34. Les informations destinées au consommateur ne sont pas apposées sur les matériaux polymères de protection transparents des emballages groupés utilisés pour le transport (acheminement) et dans lesquels les produits alcooliques sont emballés.

35. Pour l'étiquetage des produits alcooliques en vrac, les informations figurant dans les documents d'accompagnement comprennent :

a) la dénomination et le lieu d'implantation (adresse de la personne morale) du fabricant (du mandataire du fabricant) ;

b) la dénomination du produit alcoolique ;

c) les informations sur le volume de produit ;

d) le numéro de lot ;

e) les informations visées aux alinéas « c » – « m », « o » et « p » du point 31 du présent règlement technique.

36. Le vin, le vin de liqueur et le vin de fruits non conditionnés en emballage de vente (en vrac) peuvent être désignés comme « vin de base ».

37. Pour les produits alcooliques de fabricants étrangers, les informations prévues au point 31 du présent règlement technique peuvent être reproduites sur la contre-étiquette et (ou) la collerette dans la langue officielle du pays tiers concerné.

38. Les informations prévues aux alinéas « a », « l » – « n » du point 31 du présent règlement technique sont apposées
sur l'emballage de vente et (ou) sur l'étiquette et (ou)
sur la contre-étiquette et (ou) sur la collerette, difficiles à retirer
de l'emballage de vente.

Les informations prévues aux alinéas « b », « d », « f », « o » et « q » du point 31 du présent règlement technique sont apposées
sur l'emballage de vente et (ou) sur l'étiquette (contre-étiquette, collerette) et (ou) sur une notice insérée dans chaque unité d'emballage ou jointe à chaque unité d'emballage.

39. Pour l'étiquetage des produits alcooliques, on utilise des moyens et procédés d'apposition des informations garantissant
leur conservation lors du transport (acheminement), du stockage
et de la commercialisation des produits alcooliques.

IX. Garantie de la conformité des produits alcooliques aux exigences du présent règlement technique

40. La conformité des produits alcooliques au présent règlement technique est assurée par l'application directe de ses exigences ou par l'application des exigences des normes figurant sur la liste des normes internationales et régionales (interétatiques) et, en leur absence, des normes nationales (d'État), dont l'application sur une base volontaire assure le respect des exigences du présent règlement technique, ainsi que des exigences des règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) applicables aux produits alcooliques.

41. Les méthodes de recherches (essais) et de mesures des produits alcooliques sont établies dans les normes figurant sur la liste des normes contenant les règles et méthodes de recherches (essais)
et de mesures, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires

à l'application et à l'exécution des exigences du présent règlement technique et à la réalisation de l'évaluation de la conformité des produits alcooliques.

X. Évaluation de la conformité

42. L'évaluation de la conformité des produits alcooliques aux exigences du présent règlement technique est effectuée sous les formes suivantes :

a) confirmation de la conformité (procédure de déclaration de conformité) (à l'exception des produits alcooliques d'un type nouveau) ;

b) enregistrement d'État des produits alcooliques d'un type nouveau conformément aux dispositions du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des denrées alimentaires »
(RT UD 021/2011).

43. L'évaluation de la conformité des processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de commercialisation et d'élimination des produits alcooliques aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) applicables aux processus de production, de stockage, de transport (acheminement), de commercialisation et d'élimination des produits alcooliques est effectuée sous la forme d'une surveillance (contrôle) de l'État
du respect des exigences établies par le présent règlement technique et par les autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) applicables auxdits processus.

44. Dans le cadre de l'évaluation de la conformité des produits alcooliques, peut être demandeur une personne morale ou une personne physique en qualité d'entrepreneur individuel, enregistrée sur le territoire d'un État membre
conformément à sa législation, ayant la qualité de fabricant, de vendeur

(importateur) ou de mandataire du fabricant.

45. La procédure de déclaration de conformité des produits alcooliques est réalisée selon l'un des schémas suivants :

pour les produits alcooliques fabriqués en série – schéma 3d ou 6d ;

pour un lot de produits alcooliques – schéma 4d.

Le choix du schéma de déclaration de conformité des produits alcooliques appartient au demandeur.

46. Dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité des produits alcooliques, le demandeur peut être :

a) pour la déclaration selon les schémas 3d et 6d – le fabricant (mandataire du fabricant) ;

b) pour la déclaration selon le schéma 4d – le fabricant (mandataire du fabricant), le vendeur (importateur).

47. La procédure de déclaration de conformité des produits alcooliques selon les schémas 3d, 4d et 6d est réalisée par le demandeur sur la base de ses propres preuves (le cas échéant) et des preuves obtenues avec la participation d'un organisme de certification et (ou) d'un laboratoire (centre) d'essais.

48. Dans le cadre de la procédure de déclaration de conformité des produits alcooliques, le demandeur :

a) constitue et analyse le dossier de documents et d'informations ayant servi de fondement à l'adoption de la déclaration de conformité, qui comprend :

les informations relatives au numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (individuel, d'identification) du demandeur, attribué lors de l'enregistrement d'État de la personne morale ou de la personne physique en qualité d'entrepreneur individuel conformément à la législation des États membres ;

le certificat (copie du certificat) du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (pour le schéma 6d) ;

la copie du contrat (contrat de fourniture) et les documents d'accompagnement permettant d'identifier le lot de produits (pour le schéma 4d) ;

le contrat conclu avec le fabricant (y compris un fabricant étranger) prévoyant la garantie de la conformité des produits alcooliques fournis sur le territoire douanier de l'Union aux exigences du présent règlement technique ainsi que des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables, et la responsabilité en cas de non-conformité de ces produits auxdites exigences (pour le mandataire du fabricant) ;

d'autres documents, au choix du demandeur, ayant servi de fondement à l'adoption de la déclaration de conformité.

Lesdits documents, établis dans une langue étrangère, sont accompagnés d'une traduction en russe et (ou), si la législation de l'État membre le prévoit, dans la langue d'État de l'État membre dans lequel la déclaration de conformité est enregistrée ;

b) s'adresse à un organisme de certification ou à un laboratoire (centre) d'essais pour l'identification des produits alcooliques conformément à la section IV du présent règlement technique, le prélèvement de l'échantillon (des échantillons) de produits alcooliques, ainsi que (en cas de recours à un organisme de certification) pour l'organisation des recherches (essais)

et mesures dans un laboratoire (centre) d'essais ;

c) assure la réalisation du contrôle de la production
et prend toutes les mesures nécessaires pour que le processus de production garantisse la conformité des produits alcooliques aux exigences du présent règlement technique (pour les schémas 3d et 6d) ;

d) assure la réalisation de l'identification des produits alcooliques, du prélèvement de l'échantillon (des échantillons) de produits alcooliques, des recherches (essais) et mesures de l'échantillon (des échantillons) de produits alcooliques quant à leur conformité aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables ;

e) prend toutes les mesures nécessaires pour assurer la stabilité du fonctionnement du système de management de la qualité et de la sécurité mis en œuvre et certifié, ainsi que des conditions de production permettant de fabriquer des produits alcooliques conformes aux exigences du présent règlement technique
et des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables (pour le schéma 6d) ;

f) adopte la déclaration de conformité des produits alcooliques aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables, établie selon le formulaire unique et les règles approuvés par la Décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 25 décembre 2012 n° 293 (ci-après – la déclaration
de conformité), et enregistre la déclaration de conformité conformément à la Procédure d'enregistrement, de suspension, de rétablissement et de cessation de validité des déclarations de conformité des produits aux exigences des règlements techniques de l'Union économique eurasiatique, approuvée par la Décision du Collège de la Commission économique

eurasiatique du 20 mars 2018 n° 41 ;

g) assure l'apposition sur les produits alcooliques de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union ;

h) constitue et conserve, après l'achèvement des procédures de confirmation de la conformité, le dossier de preuves ayant servi de fondement à l'adoption de la déclaration de conformité et attestant la conformité des produits alcooliques aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables, qui comprend :

les documents prévus au sous-point « a » du présent point ;

le procès-verbal d'échantillonnage des produits alcooliques, réalisé par l'organisme de certification ou le laboratoire (centre) d'essais ;

le rapport (les rapports) d'essais et de mesures réalisés dans le laboratoire (centre) d'essais ;

la déclaration de conformité enregistrée.

49. L'organisme de certification ou le laboratoire (centre) d'essais, sur demande du demandeur :

a) procède à l'identification des produits alcooliques conformément à la section IV du présent règlement technique et au prélèvement de l'échantillon (des échantillons) de produits alcooliques, et consigne les résultats de l'identification et du prélèvement dans le procès-verbal d'échantillonnage des produits alcooliques, qui indique notamment le lieu et la date du prélèvement de l'échantillon (des échantillons) de produits alcooliques, les conditions de stockage des produits alcooliques et les résultats de leur identification ;

b) établit le programme de recherches (essais) et mesures des produits alcooliques (en indiquant les indicateurs (caractéristiques) des produits alcooliques attestant la conformité aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables) en vue de la réalisation des recherches (essais) ;

c) transmet le programme de recherches (essais) et mesures des produits alcooliques et l'échantillon (les échantillons) prélevé(s) de produits alcooliques au laboratoire (centre) d'essais pour la réalisation des recherches (essais) et mesures (lorsque le demandeur s'adresse à un organisme de certification).

50. Le laboratoire (centre) d'essais réalise les recherches (essais) et mesures des produits alcooliques, établit le rapport d'essais et de mesures et le transmet au demandeur.

51. Aux fins de l'enregistrement de la déclaration de conformité, le demandeur présente les documents prévus aux points 4 et 5 de la Procédure d'enregistrement, de suspension, de rétablissement et de cessation de validité des déclarations de conformité des produits aux exigences des règlements techniques de l'Union économique eurasiatique, ainsi que le procès-verbal d'échantillonnage des produits alcooliques, réalisé par l'organisme
de certification ou le laboratoire (centre) d'essais,
et le rapport (les rapports) d'essais et de mesures réalisés dans le laboratoire (centre) d'essais.

52. La durée de validité de la déclaration de conformité des produits alcooliques fabriqués en série est :

selon le schéma 3d – de 2 ans au maximum ;

selon le schéma 6d – de 3 ans au maximum.

La durée de validité de la déclaration de conformité pour un lot de produits alcooliques est fixée par le demandeur, mais ne peut excéder la durée de conservation des produits alcooliques.

Il est admis de ne pas fixer de durée de validité de la déclaration de conformité pour un lot de produits alcooliques lorsque la durée de conservation des produits alcooliques n'est pas limitée par le fabricant.

53. La déclaration de conformité enregistrée pour des produits alcooliques fabriqués en série et constituant un objet de la réglementation technique du présent règlement technique s'applique à ces produits fabriqués à compter de la date de fabrication des échantillons prélevés de produits alcooliques ayant fait l'objet des recherches (essais) et mesures. Dans ce cas, cette information ainsi que les données relatives à la date de fabrication des échantillons prélevés de produits alcooliques ayant fait l'objet des recherches (essais) et mesures peuvent être indiquées dans le champ 8 du formulaire unique de déclaration de conformité aux exigences du règlement technique de l'Union économique eurasiatique, approuvé par la Décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 25 décembre 2012 n° 293.

54. Le dossier de preuves visé au sous-point « h » du point 48 du présent règlement technique est conservé par le demandeur :

a) en cas de confirmation de la conformité des produits alcooliques fabriqués en série – pendant au moins 10 ans à compter de la date d'expiration de la déclaration de conformité ;

b) en cas de confirmation de la conformité d'un lot de produits alcooliques – pendant au moins 5 ans à compter de la date de vente du dernier article du lot, et si la durée de validité de la déclaration de conformité n'est pas limitée – pendant au moins 10 ans à compter de la date de son

enregistrement.

55. Le dossier de preuves visé
au sous-point « h » du point 48 du présent règlement technique est présenté aux autorités compétentes de contrôle (surveillance) de l'État des États membres à leur demande.

56. Sur décision du demandeur, au lieu de la procédure de déclaration de conformité
des produits alcooliques, une certification peut être effectuée selon les schémas 1s, 2s (pour les produits alcooliques fabriqués en série) et 3s (pour un lot de produits alcooliques), conformément aux schémas types d'évaluation de la conformité approuvés par la Décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique n° 44 du 18 avril 2018.

XI. Marquage des produits alcooliques par la marque unique
de circulation des produits sur le marché de l'Union

57. Les produits alcooliques conformes aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union (de l'Union douanière) qui leur sont applicables, et ayant fait l'objet de la procédure d'évaluation de la conformité selon les dispositions du présent règlement technique, sont marqués de la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union.

58. Le marquage par la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union est effectué avant la mise sur le marché des produits alcooliques.

59. La marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union est apposée sur l'emballage de vente des produits alcooliques par tout procédé garantissant une image nette et lisible pendant toute la durée de

conservation des produits alcooliques. Elle figure également dans les documents d'accompagnement. Pour les produits alcooliques en vrac, il est admis de faire figurer la marque unique de circulation des produits sur le marché de l'Union dans les documents d'accompagnement.

ANNEXE n° 1
au règlement technique
de l'Union économique
eurasiatique
« Sur la sécurité des produits
alcooliques »
(RT UEEA 047/2018)

LISTE
des produits contenant de l'alcool éthylique non soumis aux exigences du règlement technique de l'Union économique eurasiatique « Sur la sécurité des produits alcooliques » (RT UEEA 0 /20)

1. Confiseries à base de sucre.

2. Confiseries à base de farine.

3. Boissons non alcoolisées/fermentées.

4. Kvas.

5. Produits laitiers fermentés.

6. Saucissons crus fumés et crus séchés.

7. Bière et boissons à base de bière dont le titre alcoométrique volumique ne dépasse pas 0,5 %.

8. Moût de raisins, moût de raisins concentré, moût de fruits concentré, moût de raisins concentré rectifié, moût de miel, moût de fruits.

9. Substances aromatisantes naturelles et substances de fruits ou de légumes, y compris concentrées, obtenues sans utilisation d'alcool éthylique alimentaire comme solvant.

ANNEXE n° 2
au règlement technique
de l'Union économique
eurasiatique
« Sur la sécurité des produits
alcooliques »
(RT UEEA 047/2018)

Exigences relatives à l'alcool éthylique, aux boissons spiritueuses, aux boissons faiblement alcoolisées et aux denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique

Tableau 1

Exigences hygiéniques de sécurité applicables aux boissons spiritueuses

Groupe de produits	Indicateurs	Unités de mesure	Niveaux admissibles, au maximum
1	2	3	4
1. Vodka, vodka à appellation d'origine protégée, vodka spéciale	méthanol méthanol	% (fraction volumique rapportée à l'alcool anhydre)	0,02 0,05
2. Boissons spiritueuses et boissons faiblement alcoolisées		% (fraction volumique rapportée à l'alcool anhydre)	
y compris les boissons spiritueuses contenant des composants issus de fruits à noyau	acide cyanhydrique	mg/dm^3	35

3. Boissons spiritueuses contenant de la quinine	quinine	mg/kg	300
4. Jus de fruits alcoolisés, extraits hydroalcooliques de fruits (mors)	conc. massique en fer	mg/dm^3	15
	conc. massique en cuivre	mg/dm^3	5
	conc. massique de l'acidité volatile exprimée en acide acétique	mg/dm^3	0,3
5. Jus de fruits alcoolisés, infusions alcooliques, extraits hydroalcooliques de fruits (mors), alcools aromatiques	méthanol	% (fraction volumique rapportée à l'alcool anhydre)	0,05

Tableau 2

Liste des matières premières alimentaires utilisées pour la production d'alcool éthylique*

Dénomination	
1. Fruits (graines) des cultures céréalières et non céréalières et graines de légumineuses à grains (ci-après « céréales »)	
2. Pommes de terre	
3. Betterave sucrière, topinambour, sucre brut, mélasse, tapioca (manioc) et autres matières premières alimentaires contenant du sucre et de l'amidon (à l'exception des matières premières fruitières (fruits et baies))	

4. Compositions (mélanges) de matières premières à base de céréales, de pommes de terre, de betterave sucrière et de mélasse, de sucre brut et d'autres matières premières alimentaires contenant du sucre et de l'amidon (à l'exception des matières premières fruitières (fruits et baies))
5. Produits de transformation des céréales : farine, gruau, farines basses
6
6. Autres denrées alimentaires et matières premières alimentaires contenant du sucre et de l'amidon (à l'exception des matières premières fruitières (fruits et baies))
7
7. Produits de transformation issus de la production de l'alcool éthylique visé aux points 1 – 6 du présent tableau, de vodkas et de produits de liquoristerie*
8
8. Alcool brut, fraction de tête de l'alcool éthylique visé aux points 1 – 6 du présent tableau*

*Lors de la production de vodkas, de vodkas à appellation d'origine protégée, de vodkas spéciales et de produits de liquoristerie, l'utilisation d'alcool éthylique rectifié issu de la fraction de tête de l'alcool éthylique et des déchets de la liquoristerie n'est pas admise.

Tableau 3

Indicateurs d'identification de l'alcool éthylique rectifié

Indicateurs	Valeur de l'indicateur
1. Indicateurs organoleptiques	liquide limpide et incolore, sans particules étrangères, sans goûts ni odeurs étrangers à la matière première d'origine
2. Indicateurs physico-chimiques :	
1) titre alcoométrique volumique (%), au minimum	96,2
2) concentration massique en acides libres (hors CO_2) rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm ^{3}), au maximum	15

3) concentration massique en esters (acétate de méthyle, acétate d'éthyle) rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	13 (10*)
4) concentration massique en acétaldéhyde rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	4
5) concentration massique en alcools supérieurs (huile de fusel) (1-propanol, 2-propanol, 1-butanol, alcool isobutylique (2-méthylpropanol-1), alcool isoamylique (3-méthylbutanol-1)) rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	6
6) fraction volumique de méthanol rapportée à l'alcool anhydre (%), au maximum	0,03
7) présence de furfural dans l'alcool éthylique	non admise

*La valeur de l'indicateur indiquée entre parenthèses s'applique aux produits alcooliques fabriqués sur le territoire de la République du Bélarus.

Tableau 4

Indicateurs d'identification de l'alcool éthylique rectifié utilisé pour la production de vodka à appellation d'origine

protégée et de vodka spéciale*

Indicateurs	Valeur de l'indicateur
1. Caractéristiques organoleptiques	liquide limpide et incolore, sans particules étrangères, sans goûts ni odeurs étrangers à la matière première d'origine
2. Indicateurs physico-chimiques :	
1) titre alcoométrique volumique (%), au minimum	96,3
2) test d'oxydabilité (min) à 20^{o}C, au minimum	15
3) concentration massique en acétaldéhyde rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^{3}), au maximum	4

4) concentration massique en huile de fusel (1-propanol, 2-propanol, alcool isobutylique, alcool isoamylique, 1-butanol rapportés à l'alcool anhydre) rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	5
5) concentration massique en esters (acétate de méthyle, acétate d'éthyle) rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	10
6) concentration massique en acides libres (hors CO_2) rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	15
7) fraction volumique de méthanol rapportée à l'alcool anhydre (%), au maximum	0,02
8) concentration massique en résidu sec rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	15

9) concentration massique en bases volatiles azotées exprimées en azote (mg/dm^3), au maximum	1,0
10) présence de furfural	non admise

_____

* L'utilisation de déchets contenant de l'alcool issus de la liquoristerie et de la production vitivinicole n'est pas admise pour la production d'alcool destiné à la préparation de vodkas et de produits de liquoristerie.

Tableau 5

Indicateurs d'identification de l'alcool brut utilisé pour la préparation de l'alcool éthylique rectifié

Indicateurs	Valeur de l'indicateur	
1. Indicateurs organoleptiques :		
1) aspect	liquide limpide sans particules étrangères	
2) couleur	liquide incolore	
3) goût et odeur	caractéristiques de l'alcool éthylique brut produit à partir des matières premières correspondantes, sans arrière-goût ni odeur de substances étrangères	
2. Indicateurs physico-chimiques :	à partir de tous types de matières premières (à l'exception de la mélasse) ou de leurs mélanges	à partir de mélasse

1) titre alcoométrique volumique (%), minimum	88	88
2) concentration massique en aldéhydes, exprimée en acétaldéhyde, dans l'alcool anhydre (mg/dm^3), maximum	300	500
3) concentration massique en esters, exprimée en acétate d'éthyle, dans l'alcool anhydre (mg/dm^3), maximum	500	700
4) fraction volumique de méthanol, rapportée à l'alcool anhydre (%), maximum	0,13	non normalisé
5) concentration massique en huile de fusel, exprimée en mélange d'alcools isoamylique et isobutylique (3:1), dans l'alcool anhydre (mg/dm^3), maximum	5 000	5 000

Tableau 6

Indicateurs de l'eau utilisée pour la fabrication des produits alcooliques

Paramètre	Unité de mesure	Valeurs normatives pour la		
		de vodkas et de vodkas spé		
Dureté totale	degré de dureté russe (°Ж)	0 – 0,20*	0,21 – 0,40	0,4 0,6
1. Alcalinité	mol/dm 3	au maximum 2,0 au maximum 4,0*	au maximum 1,5	au maximum 1,0	au ma 0,6

2. Oxydabilité au permanganate, au maximum	mg O_2 /dm^3	6,0	6,0	5,0	4,0	3,0	2,0
3. Résidu sec	mg/dm^3	au maximum					
250,0	225,0	200,0	150,0	125,0	100,0	190 – 550 550*	
4. Potentiel hydrogène (pH), inférieur à	unités pH				7,0 7,8*	7,0	7,0
					7,8**	7,8**	7,8
5. Concentration massique des ions, au maximum :	mg dm^3						
1) calcium					2,7	5,0	8,0

2) magnésium		0,8	1,6	2,4
3) fer		0,15	0,12	0,1
4) sodium/potassium		100	80	60
5) manganèse		0,10	0,10	0,0
6) aluminium		0,15	0,10	0,0
7) cuivre		0,15	0,10	0,0
8) nitrates		10	10	10
9) nitrites		0,5	0,5	0,5

10) chlorures			30,0 60,0*	25,0	20
11) sulfates			30,0	25,0	20
12) hydrogénocarbonates			125,0 220,0* 140**		95 14
13) silicates			5,0 12*	4,0	3,0
			12**	12**	12
14) orthophosphates		0,10	0,10	0,08	0,06	0,0
15) polyphosphates			0,05	0,05	0,05	0,0

16) ammoniac		non admis au maximum 2,0*		
17) sulfure d'hydrogène		non admis au maximum 0,003*		
7. Odeur à 20 °C et après chauffage à 60 °C	point	0	0	0
8. Goût et arrière-goût à 20 °C	point	0	0	0
9. Coloration, au plus	degrés	2	2	2
10. Turbidité à λ-400 nm et S-50 mm, au plus	unités de densité optique	0,002	0,002	0,0

*La valeur de l'indicateur est fixée pour les produits alcooliques fabriqués sur le territoire de la République du Bélarus.
**La valeur de l'indicateur est fixée pour les produits alcooliques fabriqués sur le territoire de la République kirghize.
***La valeur de l'indicateur est fixée pour les produits alcooliques fabriqués sur le territoire de la République d'Arménie.
****La valeur de l'indicateur est fixée pour les produits alcooliques fabriqués sur le territoire de la République du Kazakhstan.

Tableau 7

Indicateurs d'identification de la vodka, de la vodka spéciale, des produits de liquoristerie, des boissons spiritueuses et des boissons faiblement alcoolisées

Indicateurs	Valeur de l'indicateur
I. Vodka et vodka spéciale	
1. Indicateurs organoleptiques	liquide limpide et incolore, sans corps étrangers ni dépôt, au goût doux propre à la vodka et à l'arôme caractéristique de la vodka, sans goût ni arôme étrangers
2. Indicateurs physico-chimiques :	
1) titre alcoométrique (%)	de 37,5 à 56*

2) alcalinité – volume d'acide chlorhydrique d'une concentration de 0,1 mol/dm^3 consommé pour le titrage de 100 cm^3 de vodka (cm^3), au maximum	3,0
3) concentration massique en acétaldéhyde, rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	8 (3**)
4) concentration massique en alcools supérieurs (huile de fusel) (1-propanol, 2-propanol, 1-butanol, alcool isobutylique (2-méthylpropanol-1), alcool isoamylique (3-méthylbutanol-1)), rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	5
5) concentration massique en esters (acétate de méthyle, acétate d'éthyle), rapportée à l'alcool anhydre (mg/dm^3), au maximum	13 (10**)

6) fraction volumique de méthanol, rapportée à l'alcool anhydre (%), au maximum	0,02
II. Liqueurs et produits de liquoristerie	
1. Caractéristiques organoleptiques, concentration massique de l'extrait total, concentration massique en sucre (le cas échéant), concentration massique en acides exprimés en acide citrique, titre alcoométrique	les caractéristiques de consommation de chaque boisson spiritueuse doivent correspondre aux indicateurs prévus par les documents techniques pour la dénomination concrète de la boisson spiritueuse
2. Fraction volumique de méthanol, rapportée à l'alcool anhydre (%), au maximum	0,05
III. Autres boissons spiritueuses, boissons faiblement alcoolisées	

1. Caractéristiques organoleptiques, titre alcoométrique, indicateurs physico-chimiques	les caractéristiques de consommation de chaque boisson spiritueuse doivent correspondre aux indicateurs prévus par les documents techniques pour la dénomination concrète de la boisson spiritueuse
2. Fraction volumique de méthanol, rapportée à l'alcool anhydre (%), au maximum	0,05

* Un écart du titre alcoométrique est admis : ± 0,2 – pour une bouteille individuelle, ± 0,1 – pour 20 bouteilles.
**La valeur de l'indicateur indiquée entre parenthèses est fixée pour les produits alcooliques (vodkas et vodkas spéciales) fabriqués sur le territoire de la République du Bélarus.

ANNEXE n° 3
au règlement technique
de l'Union économique
eurasiatique
« Sur la sécurité des produits
alcooliques »
(RT UEEA 047/2018)

Exigences applicables aux produits vitivinicoles, aux produits à base de miel fermenté et aux boissons

fermentées faiblement alcoolisées, ainsi qu'aux denrées alimentaires contenant de l'alcool éthylique à base de raisins et de fruits

Tableau 1

Exigences hygiéniques de sécurité applicables aux produits vitivinicoles, aux produits à base de miel fermenté et aux boissons fermentées faiblement alcoolisées

Groupe de produits	Indicateurs	Unités de mesure	Niveaux admissibles, au maximum
1	2	3	4
1. Vin, vin mousseux, boissons aromatisées à base de vin, vin de fruits de table, boissons à base de vin d'une teneur en alcool jusqu'à 15,0 % vol., moût de raisins muté à l'alcool (mistelle)	mycotoxines : ochratoxine A	mg/kg	0,002

2. Vin de pomme de table, boissons à base de vin d'une teneur en alcool jusqu'à 15,0 % vol. fabriquées à partir de jus de pomme, cidre, cidre de fruits, produits à base de miel fermenté, vins de base de fruits fermentés et fermentés-alcoolisés à base de pommes	mycotoxines : patuline	mg/kg	0,05
3. Konyak, brandy de haute qualité, brandy de pomme, eau-de-vie de miel	méthanol	g/dm^3 d'alcool éthylique anhydre	2,0
4. Distillat de vin pour brandy de haute qualité, distillat de pomme pour brandy de pomme	méthanol	g/dm^3 d'alcool éthylique anhydre	2,0

5. Distillat d'origine viticole rectifié	méthanol	g/dm^3 d'alcool éthylique anhydre	1,0
6. Distillat de fruits rectifié, distillat de vin rectifié, distillat de vin, distillat de raisin, distillat de miel, brandy, boisson forte de raisin, eau-de-vie de raisin, boisson forte de miel, eau-de-vie de miel	méthanol	g/dm^3 d'alcool éthylique anhydre	2,0
7. Distillat de fruits (à l'exception des distillats de fruits à noyau), brandy de fruits, boisson forte de fruits, eau-de-vie de fruits	méthanol	g/dm^3 d'alcool éthylique anhydre	2,0

8. Produits vitivinicoles à base de fruits à noyau : distillat de fruits, boisson forte de fruits, brandy de fruits	méthanol	g/dm^3 d'alcool éthylique anhydre	3,0
9. Produits vitivinicoles à base de fruits à noyau : distillat de fruits rectifié, distillat de fruits	acide cyanhydrique	mg/dm^3 d'alcool éthylique anhydre	1 mg/% de titre alcoométrique dans les boissons alcooliques
10. Eau-de-vie de fruits, boisson forte de fruits, brandy de fruits	acide cyanhydrique	mg/dm^3	35

Tableau 2

Normes microbiologiques de sécurité des boissons fermentées faiblement alcoolisées

Groupe de produits	FMAAF* UFC**/cm^3, au maximum	Volume (masse) de produit, cm^3 (g), dans lequel ne sont pas admis les coliformes *** (BGKP)	Levures et moisissures, UFC**/cm^3 (g), au maximum
1	2	3	4
1. Non filtrées :			
1) en fûts (kegs)	non normalisé	3,0	non normalisé
2) à la pression	non normalisé	1,0	non normalisé
2. Filtrées :			

1) en fûts (kegs)	non normalisé	3,0	non normalisé
2) à la pression	non normalisé	1,0	non normalisé
3. Fabriquées avec recours à une filtration stérilisante ou à une pasteurisation	10	10,0	100

* FMAAF – nombre de micro-organismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs.

** UFC – nombre d'unités formant colonie.

*** Coliformes (BGKP) – bactéries du groupe coliforme (groupe des bacilles intestinaux).

Tableau 3

Classification et niveaux admissibles de la teneur en sucres de certaines catégories de produits vitivinicoles, de produits à base de miel fermenté et de boissons fermentées faiblement alcoolisées

Catégories de produits		Classification selon la teneur en sucres, g/dm^3					
		sec		demi-sec	moelleux	doux	extra-sec
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Vin, vin de table, vin mousseux gazéifié, vin pétillant gazéifié			au plus 4,0	plus de 4,0 et moins de 18,0	au moins 18,0 et moins de 45,0	au moins 45,0	mention non applicable
2. Vin de fruits de table			au plus 4,0	plus de 4,0 et moins de 30,0	au moins 30,0 et moins de 80,0	au moins 80,0	mention non applicable

3. Vin pétillant, vin de fruits mousseux, vin de fruits pétillant, vin de fruits mousseux gazéifié, vin de fruits pétillant gazéifié	au moins 15,0 et moins de 25,0	au moins 25,0 et moins de 40,0	au moins 40,0 et moins de 55,0	au moins 55,0 et moins de 70,0	mention non applicable
4. Vin mousseux de qualité, vin mousseux de raisin « shampanskoïe »	au moins 15,0 et moins de 25,0	au moins 25,0 et moins de 40,0	au moins 40,0 et moins de 55,0	au moins 55,0 et moins de 70,0	mention non applicable
5. Vin aromatisé	au moins 30,0 et moins de 50,0	au moins 50,0 et moins de 90,0	au moins 90,0 et au plus 130,0	plus de 130,0	moins de 30,0
6. Boisson alcoolisée au miel, boisson alcoolisée au miel gazéifiée	au plus 5,0	15 – 25	30 – 50	55 – 80	mention non applicable

7. Boisson alcoolisée au miel fortifiée	mention non applicable			mention non applicable	30 – 90	100 – 160	mention non applicable
8. Cidre, poiré	au plus 4,0	plus de 4,0 et moins de 30,0	au moins 30,0 et moins de 50,0	au moins 50,0 et au plus 80,0	mention non applicable	mention non applicable	mention non applicable

Tableau 4

Normes des indicateurs physico-chimiques des produits vitivinicoles

Groupe de produits vitivinicoles	Concentration massique de l'acidité titrable, exprimée en acide tartrique (g/dm^3)		Concentration massique d'acide citrique (g/dm^3), au plus	Concentration massique de l'extrait sec réduit (g/dm^3), au moins	Concentration massique de l'acidité volatile, exprimée en acide acétique (g/dm^3), au plus
1	2	3	4	5	6
1. Vin de table	au moins 3,5	1,0	pour les vins blancs – 16, pour les vins rosés – 17, pour les vins rouges – 18	pour les vins blancs et rosés – 1,1, pour les vins rouges – 1,2	pour les vins secs – 200, pour les vins demi-secs, moelleux et doux – 300

2. Boisson à base de vin, boisson à base de vin aromatisée, boisson à base de vin gazéifiée, boisson à base de vin pétillante gazéifiée		au moins 3,5	1,0	non réglementé	1,2
3. Vin mousseux	5,0 – 8,0	1,0	pour les vins blancs – 16, pour les vins rosés – 17, pour les vins rouges – 18	1,2	200
vin pétillant	5,0 – 8,0	1,0	pour les vins blancs – 16, pour les vins rosés – 17, pour les vins rouges – 18	pour les vins blancs et rosés – 1,0, pour les vins rouges – 1,2	200

4. Vin mousseux de raisin « shampanskoïe »	5,5 – 8,0	1,0	16	1,0	200
5. Vin de liqueur	au moins 3,5	1,0	16,0*	1,2	200
6. Vin aromatisé	au moins 3,5	non réglementé	12,0	1,2	200

* Pour les vins de liqueur vieillis, la concentration massique de l'extrait sec réduit est fixée à au moins 18 g/dm^3.

Notes :	1. Pour les vins mousseux de raisin « shampanskoïe », la concentration massique en fer est fixée à au plus 10 mg/dm^3, pour les vins mousseux, la concentration massique en fer est d'au plus 10 mg/dm^3 pour les vins blancs et d'au plus 15 mg/dm^3 pour les vins rouges. 2. Pression du dioxyde de carbone dans la bouteille à la température de 20 °C : pour les vins mousseux de qualité – au moins 350 kPa, pour les vins mousseux – au moins 300 kPa, pour les vins pétillants – 100 – 250 kPa. 3. La classification des vins selon la teneur en sucres figure au tableau 3 de la présente annexe.

Tableau 5

Indicateurs physico-chimiques des vins de fruits

Groupe de vins	Concentration massique de l'acidité titrable exprimée en acide malique (g/dm^3)	Concentration massique de l'extrait résiduel (g/dm^3), au moins	Concentration massique de l'acidité volatile, exprimée en acide acétique (g/dm^3), au plus	Concentration massique de l'anhydride sulfureux total (mg/dm^3), au plus
1	2	3	4	5

1. Vin de fruits, vin de fruits de table	au moins 4	de canneberges, d'airelles rouges – 6 ; de fraises, de framboises, de prunes – 12 ; de cerises, de myrtilles, de mûres, de sorbes – 15 ; d'aronia noir – 20 ; de pommes – 8 ; d'abricots, de grenades – 7	1,2	250

2. Vin de fruits fortifié	au moins 4	de canneberges, d'airelles rouges – 6 ; de fraises, de framboises, de prunes – 12 ; de cerises, de myrtilles, de mûres, de sorbes – 15 ; d'aronia noir – 20 ; de pommes – 10 (8*) ; d'abricots, de grenades – 7	1,2	200

*Indicateur fixé pour le vin de fruits fortifié produit sur le territoire de la République du Bélarus.

Note. La concentration massique de l'extrait résiduel des vins de fruits composés de plusieurs espèces de fruits est déterminée par calcul, en tenant compte de la concentration massique de l'extrait résiduel et de la quantité des vins de base de fruits utilisés dans le coupage, au prorata de la quantité de ces vins de base.

Tableau 6

Indicateurs d'identification et caractéristiques des distillats de konyak, des distillats de fruits, des

distillats de vin et des distillats de vin rectifiés

Désignation de l'indicateur	Catégorie de distillat					
	distillat de konyak		distillat de fruits		distillat de vin	disti de v rect
	jeune	vieilli	jeune	vieilli		
1	2	3	4	5	6	7
1. Indicateurs organoleptiques :						
1) limpidité	limpide, sans corps étrangers ni dépôt – pour toutes les catégorie distillats					
2) couleur	d'incolore à paille clair	de paille à brun foncé	incolore		incolore	inco

3) bouquet*, arôme	complexe, avec des notes vineuses prononcées et de légères notes florales	complexe, avec des notes vineuses, des notes de bois de chêne et des nuances allant de florales, fruitées et vanillées à épicées, chocolatées et résineuses	complexe, avec des notes vineuses et fruitées	complexe, avec des notes vineuses	com avec note vine
4) goût*	franc, brûlant, avec un léger arrière-goût d'alcool éthylique	de brûlant, boisé (chêne), alcooleux à plein, moelleux, harmonieux avec une légère amertume relevée	franc, brûlant, vineux et fruité	franc, brûlant, vineux	fran brûl vine

2. Indicateurs physico-chimiques :					
1) titre alcoométrique volumique (%)	62 –72,4	55 –72,4	52 – 86	52 – 86	86 – 96
2) concentration massique en alcools supérieurs (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	180 – 600	170 – 500	100 – 450	160 – 600	maximum 50
3) concentration massique en aldéhydes, exprimés en acétaldéhyde (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	3 – 50	5 – 50	maximum 80	3 – 50	maximum 10

4) concentration massique en esters neutres, exprimés en acétate d'éthyle (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	50 – 250	50 – 270	30 – 200	30 – 270	maximum 50	
5) concentration massique en acidité volatile, exprimée en acide acétique (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre), maximum	80	250	80	250	250	max 20
6) concentration massique en furfural (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre), maximum	3	3	3	3	non normé	

7) concentration massique en cuivre (mg/dm^3), maximum	8	8	non normé		non normé	non norm
8) concentration massique en fer (mg/dm^3), maximum	1	1	1,5	1,5	non normé	
9) concentration massique en anhydride sulfureux total (mg/dm^3), maximum	45	40	45	45	non normé	
10) concentration massique en méthanol, (g/dm^3), maximum	2	2	2	2	2	

* Ne sont pas admises les notes prononcées d'éther et d'aldéhyde, ni les notes acétiques, de rafle, rances, cuites, brûlées, pétrolières, d'hydrogène sulfuré et autres notes étrangères.

Tableau 7

Indicateurs d'identification et caractéristiques de la boisson forte à base de distillat de vin pour brandy (distillat de koniak) (koniak)

Dénomination de l'indicateur	Norme
1. Indicateurs organoleptiques :	
1) aspect	limpide, sans corps étrangers ni dépôt
2) couleur	du doré clair à l'ambré foncé avec une nuance dorée
3) goût et bouquet	caractéristiques du konyak de la dénomination concernée, sans arrière-goût ni odeur étrangers
2. Indicateurs physico-chimiques :	
1) titre alcoométrique (%), au moins	40

2) concentration massique en sucres exprimée en sucre inverti (g/dm^3), au plus	20
3) concentration massique en alcools supérieurs (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	170 – 500
4) concentration massique en aldéhydes exprimée en acétaldéhyde (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	5 – 50
5) concentration massique en fer (mg/dm^3), au plus	1,5
6) concentration massique en méthanol (g/dm^3 d'alcool anhydre), au plus	2
7) concentration massique en esters moyens exprimée en acétate d'éthyle (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	50 – 270

8) concentration massique en acides volatils exprimée en acide acétique (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre), au plus	200
9) concentration massique de l'extrait sec réduit (g/dm^3), au moins* pour les konyaks dont la durée de vieillissement est de :	
3, 4 et 5 ans	0,5
plus de 5 ans	0,6

* L'exigence entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 6 mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la décision de la Commission économique eurasiatique portant inscription de la norme interétatique contenant les règles et méthodes de recherches (essais) et de mesures pour la détermination de la concentration massique de l'extrait sec réduit des konyaks de différentes durées de vieillissement sur la liste des normes internationales et régionales (interétatiques) et, en leur absence, des normes nationales (d'État), contenant les règles et méthodes de recherches (essais) et de mesures, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution des exigences du règlement technique de l'Union économique eurasiatique « Sur la sécurité des produits alcooliques » et à la réalisation de l'évaluation de la conformité des objets de la réglementation technique.

Tableau 8

Indicateurs d'identification et caractéristiques des boissons fortes à base de vin (issues de distillats de konyak)

Désignation de l'indicateur	Valeur normative
1. Indicateurs organoleptiques :	
1) aspect	liquide limpide, sans dépôt ni corps étrangers
2) couleur	d'or à ambre foncé
3) goût et bouquet	complexe, avec de fines notes florales et fruitées, des nuances chocolatées et vanillées et des notes de vieillissement au contact du bois de chêne
2. Indicateurs physico-chimiques :	
1) titre alcoométrique volumique, %	de 30,0 à 50,0

2) concentration massique en sucres, exprimés en sucre inverti (g/dm^3), maximum	de 5,0 à 25,0
3) concentration massique en alcools supérieurs (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	de 20,0 à 220,0
4) concentration massique en aldéhydes, exprimés en acétaldéhyde (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	de 5,0 à 30,0
5) concentration massique en fer (mg/dm^3), maximum	1,0
6) concentration massique en méthanol (g/dm^3 d'alcool anhydre), maximum	2
7) concentration massique en esters neutres, exprimés en acétate d'éthyle (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	de 10,0 à 150,0

8) concentration massique en acidité volatile, exprimée en acide acétique (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre), maximum	150,0

Notes :	1. Les écarts admissibles par rapport aux indicateurs physico-chimiques établis pour une boisson d'une dénomination donnée ne doivent pas dépasser : ± 0,3 % pour le titre alcoométrique volumique ; ± 2,0 g/dm^3 pour la concentration massique en sucre.
	2. Les indicateurs physico-chimiques d'une boisson d'une dénomination donnée sont fixés par le fabricant dans l'instruction technologique et la recette de cette boisson.

Tableau 9

Indicateurs d'identification et caractéristiques des eaux-de-vie de fruits

Désignation de l'indicateur	Valeur normative
1. Indicateurs organoleptiques :	
1) aspect	liquide limpide, sans dépôt ni corps étrangers
2) couleur	d'incolore à ambrée (ou paille clair)
3) goût et arôme	francs, brûlants, caractéristiques des matières premières utilisées
2. Indicateurs physico-chimiques :	
1) titre alcoométrique (%)	37,5 – 55

2) concentration massique en sucres, exprimée en sucre inverti (g/dm^3)	0 – 30
3) concentration massique en substances volatiles (mg/dm^3 d'alcool anhydre), au moins	2
4) concentration massique en fer (mg/dm^3), au plus	1,5
5) concentration massique en méthanol (g/dm^3 d'alcool anhydre), au plus	3,5
6) concentration massique en esters neutres, exprimés en acétate d'éthyle (mg/100 cm^3 d'alcool anhydre)	30 – 200

Tableau 10

Liste des opérations technologiques et des auxiliaires technologiques autorisés pour la production des produits vitivinicoles

Dénomination
1. Augmentation de la teneur naturelle en sucre du raisin avant la vendange au moyen de pratiques viticoles
2. Tri : sélection des grappes saines et mûres ou des baies de raisin isolées, des fruits, et séparation des grappes non mûres, endommagées ou pourries
3. Augmentation de la teneur en sucre du raisin vendangé par passerillage, par cryoextraction, par sélection des grappes, parties de grappes et baies de raisin les plus mûres
4. Déshydratation partielle des fruits en vue d'augmenter leur teneur en sucre
5. Concentration du moût de raisins ou de fruits par osmose inverse

6. Déshydratation partielle du moût de raisins ou de fruits sous vide ou à la pression atmosphérique
7. Macération carbonique : placement des baies de raisin entières, pendant plusieurs jours, dans une atmosphère de dioxyde de carbone en cuve fermée
8. Foulage : rupture de la pellicule des baies de raisin ou des fruits et leur broyage pour l'extraction du jus
9. Éraflage partiel ou total du raisin avant le début de la fermentation
10. Macération du moût de raisins ou de fruits sur la pulpe
11. Égouttage : séparation du jus de la pulpe avant le pressurage
12. Pressurage
13. Clarification par des méthodes physiques

14. Clarification au moyen d'un ou de plusieurs des auxiliaires technologiques suivants :
1) albumine et (ou) lactalbumine
2) bentonite et argiles adsorbantes
3) copolymère de N-vinylpyrrolidone et de diméthacrylate de triéthylèneglycol (aucune quantité résiduelle dans le produit fini n'est admise)
4) kaolin
5) caséine et caséinates de potassium et de sodium
6) kieselguhr
7) dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale
8) perlite
9) gélatine alimentaire
10) colle de poisson
11) protéines végétales
12) tanin
13) charbons actifs végétaux
14) phytine
15) acide phosphorique
16) orthophosphate de sodium 3-substitué
17) préparation enzymatique de bêta-glucanase
18) enzymes pectolytiques, pectoprotéolytiques
19) zéolite (clinoptilolite)

15. Fermentation alcoolique

16. Utilisation de levures œnologiques

17. Utilisation, en vue d'accélérer la croissance des levures, d'un ou de plusieurs des auxiliaires technologiques suivants : 1) phosphate diammonique ou sulfate d'ammonium 2) sulfite d'ammonium ou bisulfite d'ammonium 3) dichlorhydrate de thiamine
18. Utilisation de préparations d'écorces de levures

19. Séparation des lies
20. Vieillissement (maturation)
21. Soutirage
22. Ouillage
23. Utilisation de dioxyde de soufre, de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium. Teneur maximale en anhydride sulfureux total
dans le produit : dans les vins de raisin – 300 mg/dm^3, dans les vins de fruits et les boissons alcoolisées à base de miel – 200 mg/dm^3, dans les autres produits vitivinicoles, à l'exception des produits dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 22,0 %, – 200 mg/dm^3
24. Élimination du dioxyde de soufre par des méthodes physiques
25. Aération ou ajout d'oxygène
26. Traitement thermique
27. Centrifugation et filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que,
lors de son utilisation, aucun résidu ne subsiste dans le produit traité
28. Utilisation de dioxyde de carbone, d'argon ou d'azote, seuls ou en combinaison, afin de créer une atmosphère inerte
et de traiter (conserver) le produit à l'abri de l'air
29. Utilisation de dicarbonate de diméthyle avant le conditionnement des produits vitivinicoles d'un titre alcoométrique volumique inférieur à 15,0 % contenant du sucre, afin d'assurer leur stabilité microbiologique
30. Traitement au charbon actif de bois des moûts blancs et des vins blancs nouveaux en cours de fermentation, des vins blancs, du moût de raisins destiné à la préparation du moût de raisins concentré rectifié
31. Utilisation d'acide sorbique ou de sorbate de potassium. Teneur maximale en acide sorbique dans le produit – 200 mg/dm^3
32. Utilisation d'acide tartrique pour l'acidification, afin d'augmenter l'acidité du vin de 2,5 g/dm^3 au maximum, exprimée
en acide tartrique
33. Utilisation, pour la désacidification, d'une ou de plusieurs des substances suivantes :
1) tartrate neutre de potassium
2) bicarbonate de potassium

double de calcium de l'acide (L+) tartrique
et de l'acide (L-) malique
4) tartrate de calcium ou acide tartrique

34. Utilisation de levures du genre Schizosaccharomyces pour la désacidification biologique
35. Utilisation de polyvinylpolypyrrolidone
36. Utilisation de copolymère polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone
37. Utilisation de bactéries lactiques sous forme de suspension dans le vin
38. Ajout de lysozyme
39. Utilisation de résines échangeuses d'ions
40. Utilisation dans les vins secs, en quantités n'excédant pas 5 %, de lies fraîches, saines et non diluées, issues de la production de vins secs
41. Barbotage à l'argon ou à l'azote
42. Ajout de dioxyde de carbone
43. Traitement à l'uréase pour réduire la teneur en urée
44. Ajout d'acide L-ascorbique. Teneur maximale en acide ascorbique dans le produit – 250 mg/dm^3
45. Ajout d'acide citrique à des fins de stabilisation ou d'acidification. Teneur maximale en acide citrique
dans le vin – 1,0 g/dm^3
46. Traitement des produits vitivinicoles en vue de leur stabilisation contre les troubles, au moyen d'un ou de plusieurs des auxiliaires technologiques suivants :
1) ferrocyanure de potassium ou phytate de calcium. Leur teneur résiduelle dans les produits vitivinicoles n'est pas admise
2) acide métatartrique
3) gomme arabique
4) acide DL-tartrique (acide racémique) ou son sel neutre de potassium, en vue de précipiter l'excès de calcium
5) bitartrate de potassium, tartrate de calcium – pour accélérer la précipitation du tartre
6) électrodialyse pour la stabilisation tartrique
47. Utilisation de sulfate de cuivre pour éliminer un défaut de goût ou d'odeur. Teneur maximale en cuivre dans le produit – 1,0 mg/dm^3
48. Ajout de sucre caramélisé afin de renforcer la couleur
49. Enrichissement : augmentation de 4 % au maximum du titre alcoométrique volumique naturel du vin ou du vin en vrac, par ajout de raisin frais ou de moût de raisins avant la fermentation ou en cours de fermentation, ou par concentration partielle du moût de raisins par osmose inverse, ou par concentration partielle du vin par

ANNEXE n° 4
au règlement technique
de l'Union économique
eurasiatique
« Sur la sécurité des produits
alcooliques »
(RT UEEA 047/2018)

Exigences relatives aux produits de la brasserie et aux matières premières destinées à leur production

Tableau 1

Exigences hygiéniques de sécurité relatives aux produits de la brasserie et aux matières premières destinées à leur production

Groupe de produits	Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
1	2	3	4
1. Bière, boissons à base de bière pasteurisées et non pasteurisées	N-nitrosamines : somme NDMA[1] et NDEA[2]	au maximum 0,003 mg/kg	
2. Malt de brasserie [3]	N-nitrosamines : somme NDMA[1] et NDEA[2] impuretés diverses	au maximum 0,015 mg/kg au maximum 0,5 % non admis	pour le malt de qualité supérieure
	mycotoxines :		

zéaralénone	1,0 mg/kg	orge, blé
benzo(a)pyrène	0,001 mg/kg	

3. Orge de brasserie	humidité pureté variétale calibre (refus du tamis 2,5 x 20 mm) petits grains (passage à travers le tamis 2,2 x 20 mm) impuretés diverses impuretés constituées par des grains protéines viabilité faculté germinative infestation par les ravageurs des stocks de céréales contamination par les ravageurs des stocks de céréales	au maximum 14,5 % au minimum 92 % au minimum 85 % au maximum 5 % au maximum 1 % au maximum 7,0 % au minimum 9,5 % au maximum 12 %[4] au minimum 95 % au minimum 95 % non admise densité totale de contamination – au maximum 15,0 ind./kg	

4. Concentré de moût de bière, extrait de malt	éléments toxiques : plomb arsenic cadmium mercure	 1,0 mg/kg 1,0 mg/kg 0,2 mg/kg 0,03 mg/kg	
	mycotoxines : aflatoxine B_1 déoxynivalénol zéaralénone	 0,005 mg/kg 1,0 mg/kg 1,0 mg/kg	
	pesticides : hexachlorocyclohexane (isomères alpha, bêta et gamma) DDT[5] et ses métabolites	 0,5 mg/kg 0,02 mg/kg	
	acide 2,4-D[6], ses sels et esters	non admis	
	radionucléides : césium-137 strontium-90	 80 Bq/kg 100 Bq/kg	

[1] NDMA – nitrosodiméthylamine.
[2] NDEA – nitrosodiéthylamine.
[3] La teneur du malt en éléments toxiques, mycotoxines et pesticides est réglementée en tenant compte de leur teneur dans les matières premières utilisées pour sa production (orge, blé, seigle).
[4] En cas de conditions climatiques défavorables et en l'absence d'orge de qualité brassicole, la transformation en malt d'une orge dont la teneur en protéines dépasse 12 % est admise.
[5] DDT – pesticide 1, 1-di(4-chlorophényl) – 2,2,2 – trichloroéthane.
[6] Acide 2,4-D – acide dichlorophénoxyacétique.

Tableau 2

Normes microbiologiques de sécurité de la bière et des boissons à base de bière

Groupe de produits		FMAAF* UFC **/cm^3, au maximum	Volume (masse) du produit, cm^3 (g), dans lequel les coliformes*** ne sont pas admis	Levures et moisissures, UFC ** /cm^3 (g), au maximum
1	2	3	4	
1. Bière, boissons à base de bière non pasteurisées				
1) en fûts	non normalisé		3,0	non normalisé
2) en bouteilles, en canettes	non normalisé		10,0	non normalisé

2. Bière, boissons à base de bière pasteurisées et ayant subi une filtration stérilisante	500	10,0	40	
3. Bière, boissons à base de bière non pasteurisées, à la pression	non normalisé		1,0	non normalisé

*FMAAF – nombre de micro-organismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs.

**UFC – unités formant colonies.

***Coliformes – bactéries du groupe coli.

Tableau 3

Indicateurs microbiologiques de sécurité des matières premières brassicoles

Groupe de produits	FMAAF* (UFC**/g), au maximum	Masse du produit (g), dans laquelle les coliformes *** ne sont pas admis	Masse du produit (g), dans laquelle les agents pathogènes, y compris les salmonelles, ne sont pas admis	Remarque
1	2	3	4	5
Concentré de moût de bière, extrait de malt	5×10^4	0,1	25	levures et moisissures (au total) 100 UFC**/g, au maximum

*FMAAF – nombre de micro-organismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs.
**UFC – unités formant colonies.
***Coliformes – bactéries du groupe coli.

Tableau 4

Indicateurs organoleptiques de la bière

Dénomination de l'indicateur	Type de bière			
	bière filtrée		bière non filtrée (clarifiée et non clarifiée)	
	blonde	brune	blonde	brune
1	2	3	4	5
1. Limpidité	liquide limpide et moussant, sans dépôt ni corps étrangers non propres à la bière. Au cours du stockage, l'apparition de particules de complexes protéines-tanins est admise. Pour la bière de blé, une opalescence faible à forte est admise		liquide moussant, trouble ou limpide avec opalescence, sans corps étrangers non propres à la bière. Au cours du stockage, l'apparition de particules de complexes protéines-tanins est admise. Un dépôt de levures est admis	

2. Arôme	franc, de fermentation, malté, avec un arôme de houblon, sans odeurs étrangères		de fermentation, malté, avec un arôme de houblon ; une nuance de levure est admise ; sans odeurs étrangères	
3. Goût	franc, de fermentation, malté, avec une amertume de houblon, sans arrière-goûts étrangers. La bière de blé présente des notes épicées et aromatiques en bouche et au nez	plein, malté, avec un goût prononcé de malt caramel ou de malt torréfié, sans arrière-goûts étrangers	de fermentation, malté, avec une amertume de houblon ; un goût de levure est admis. La bière de blé présente des notes épicées et aromatiques en bouche et au nez	malté, avec un goût prononcé de malt caramel ou de malt torréfié, sans arrière-goûts étrangers

Tableau 5

Indicateurs physico-chimiques de la bière blonde

Dénomination de l'indicateur	Extrait du moût primitif (%)								
	8 et	9 et	10 et	11 et	12 et	13 et	14 et	15 et	16 et
	plus,			plus,	plus,	plus,	plus,	plus,	plus,
	moins de			moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	moins de
	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. Titre alcoométrique volumique (%), au moins	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8
2. Acidité (unités d'acidité), au plus	2,5	2,5	2,6	2,6	3,2	3,2	3,6	3,6	4,5

3. pH	3,8 – 4,8
4. Couleur (unités de couleur)	0,4 – 2,5 (0,2 – 2,5*)
5. Couleur (unités EBC)	6,5 – 31 (4,0 – 31*)
6. Teneur massique en dioxyde de carbone (%), au moins	0,40

Dénomination de l'indicateur	Extrait du moût primitif (%)									
	8 et	9 et	10 et	11 et	12 et	13 et	14 et	15 et	16 et	
	plus,			plus,	plus,	plus,	plus,	plus,	plus,	

moins de			moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
7. Moussage :										
1) hauteur de la mousse (mm), au moins		40								
2) tenue de la mousse (min), au moins		3								

*L'indicateur indiqué entre parenthèses s'applique sur les territoires de la République du Bélarus et de la République du Kazakhstan.

Notes :	1. La teneur massique en dioxyde de carbone est déterminée dans la bière conditionnée en bouteilles et en canettes. 2. L'écart admissible de l'extrait du moût primitif est de ± 0,3 %. 3. Il est admis de déterminer l'un des indicateurs « Acidité » ou « pH ». 4. Il est admis d'exprimer l'indicateur « Couleur » dans l'une des unités indiquées.

Tableau 6

Indicateurs physico-chimiques de la bière brune

Dénomination de l'indicateur	Extrait du moût primitif (%)								
	10 et plus, moins de 11	11 et plus, moins de 12	12 et plus, moins de 13	13 et plus, moins de 14	14 et plus, moins de 15	15 et plus, moins de 16	16 et plus, moins de 17	17 et plus, moins de 18	1
1. Titre alcoométrique volumique (%), au minimum	3,2	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5
Dénomination de l'indicateur	Extrait du moût primitif (%)								
	10 et plus,	11 et plus,	12 et plus,	13 et plus,	14 et plus,	15 et plus,	16 et plus,	17 et plus,	1

moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	moins de	m d
11	12	13	14	15	16	17	18	19	2
2. Acidité (unités d'acidité), au maximum	2,8	2,8	3,2	3,2	3,5	3,5	4,5	4,5	5

3. pH	3,8 – 4,8
4. Couleur (unités de couleur)	plus de 2,5
5. Couleur (unités EBC)	plus de 31
6. Teneur massique en dioxyde de carbone (%), au minimum	0,40
7. Formation de mousse :	
1) hauteur de mousse (mm), au minimum	40
2) tenue de la mousse (min), au minimum	3

Tableau 7

Indicateurs physico-chimiques de la bière de blé

Dénomination de l'indicateur pour la bière de blé blonde et brune	Extrait du moût primitif (%)				
	11 et plus, moins de 12	12 et plus, moins de 13	13 et plus, moins de 14	14 et plus, moins de 15	15 et plus, moins de 16
1. Titre alcoométrique volumique (%), au minimum	2,5	3,5	4,5	4,5	5,0
2. Acidité (unités d'acidité), au maximum	3,2				
3. pH	3,6 – 4,8				
4. Couleur (unités de couleur) :					

pour la bière blonde	de 0,2 à 2,5 inclus
pour la bière brune	plus de 2,5
5. Couleur (unités EBC) :	
pour la bière blonde	de 3,4 à 31 inclus
pour la bière brune	plus de 31
6. Teneur massique en dioxyde de carbone (%), au minimum	0,30

7. Formation de mousse :	
1) hauteur de mousse (mm), au minimum	40
2) tenue de la mousse (min), au minimum	4
Notes :	1. La teneur massique en dioxyde de carbone est déterminée dans la bière conditionnée en bouteilles et en canettes. 2. L'écart admissible de l'extrait du moût primitif est de ± 0,3 %. 3. Il est admis de déterminer l'un des indicateurs « Acidité » ou « pH ». 4. Il est admis d'exprimer l'indicateur « Couleur » dans l'une des unités indiquées.

Tableau 8

Additifs alimentaires* autorisés pour la production de bière

Additif alimentaire	Teneur maximale
1. Caramel (colorant) c E150c	50 g/kg
2. Caramel (colorant) d E150d	50 g/kg
3. Carmin E120	100 mg/kg
4. Carotène E160a, bêta-carotène E160a (ii), charbon végétal E153	600 mg/kg
5. Éthylènediaminetétraacétate E386	25 mg/kg
6. Polydiméthylsiloxane E900	10 mg/kg
7. Polyvinylpyrrolidone E1201	10 mg/kg

8. Sulfites : hydrogénosulfite (bisulfite) de potassium E228, hydrogénosulfite de calcium E227, hydrogénosulfite de sodium E222, pyrosulfite de potassium E224, pyrosulfite de sodium E223, sulfite de potassium E225, sulfite de calcium E226, sulfite de sodium E221	50 mg/kg

*Les autres additifs alimentaires remplissant des fonctions technologiques sont utilisés conformément au règlement technique de l'Union douanière « Exigences de sécurité relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques » (RT UD 029/2012).

Ce document est fourni par AC Inorms GmbH. Il s'agit d'une traduction des documents normatifs techniques de l'Union économique eurasiatique, réalisée à l'aide de l'intelligence artificielle. AC Inorms GmbH décline toute responsabilité quant à l'exactitude, à l'exhaustivité et à l'actualité de la traduction.