

22.04

22.04 - Вина виноградные натуральные, включая крепленые; сусло виноградное, кроме указанного в товарной позиции 20.09:

2204.10 – вина игристые

– вина прочие; виноградное сусло, брожение которого было предотвращено или приостановлено путем добавления спирта:

2204.21 – – в сосудах емкостью 2 л или менее

2204.22 – – в сосудах емкостью более 2 л, но не более 10 л

2204.29 – – прочие

2204.30 – прочее сусло виноградное

(I) Натуральные виноградные вина.

Вино, включаемое в данную товарную позицию, является конечным продуктом спиртового брожения свежесжатого виноградного сусла.

В данную товарную позицию включаются:

(1) **Ординарные вина** (красные, белые или розовые).

(2) **Крепленые вина, или спиртованные вина.**

(3) **Игристые вина.** Эти вина насыщаются диоксидом углерода или путем проведения вторичного брожения в закрытых емкостях (настоящие игристые вина), или путем добавления этого газа искусственно после разлива в бутылки (газированные вина).

(4) **Десертные вина (иногда называются ликерными).** Эти вина богаты спиртом и обычно их получают из сусла с высоким содержанием сахара, который только частично превращается в спирт в результате брожения. В некоторых случаях их крепят путем добавления спирта или концентрированного сусла с добавленным спиртом. Десертные (или ликерные) вина включают, *inter alia*, такие вина, как канари, кипрское (Сургус), лакрима кристи, мадера, малага, марсала, портвейн, мальвазия, самос и херес.

В данную товарную позицию **не включаются**:

(а) напитки на основе вина **товарной позиции 22.05**;

(б) лекарственные средства **товарной позиции 30.03** или **30.04**.

(II) Виноградное сусло.

Виноградное сусло, получаемое прессованием свежего винограда, представляет собой зеленовато-желтую мутную жидкость со сладким привкусом. Оно содержит в растворе смесь сахаров (глюкозы и фруктозы), кислот (винной, яблочной и т.д.), белковых, минеральных веществ и растительных камедей, а также ароматические вещества, придающие вину характерный для него запах и вкус.

Виноградное сусло обычно сбраживается самопроизвольно (причем сахар превращается в спирт); конечным продуктом этого брожения является вино.

Естественный ход брожения сусла можно ингибировать процессом, известным под названием "мютирование", который может либо замедлить брожение, либо остановить его полностью.

Мютирование можно провести различными способами:

- (1) путем добавления салициловой кислоты или прочих антисептических средств;
- (2) путем сатурирования сусла диоксидом серы;
- (3) путем добавления спирта. Этот вид продукта часто употребляется в качестве вина без дальнейшей обработки. Прочие продукты, известные как мистелли, применяются при производстве ликерных вин и аперитивов и т.д.;
- (4) путем охлаждения.

Необходимо отметить, что к этой группе относится частично сброженное виноградное сусло независимо от того, приостановлено брожение или нет, а также несброженное виноградное сусло с добавленным спиртом, причем концентрация спирта у этих двух продуктов превышает 0,5 об.%.

В данную товарную позицию **не включаются** виноградный сок и виноградное сусло, концентрированные или неконцентрированные, несброженные или с концентрацией спирта не более 0,5 об.% (**товарная позиция 20.09**).