ГОСТ Р 52190—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВОДКИ И ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2003

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии» (ГНУ ВНИИПБТ), Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция», Департаментом пищевой перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхоза России

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 421-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 5
Приложение А Термины и определения технологических понятий, необходимых для понимания текста стандарта 7

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области ликероводочного производства.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Термины и определения технологических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, приведенные в алфавитном указателе, — светлым.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВОДКИ И ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Термины и определения

Vodkas and liqueur-vodkaproducts.
Terms and definitions

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области ликероводочного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, применяют во всех видах документации и литературы по ликероводочному производству, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **технологический процесс производства водки:** Процесс, включающий приготовление исправленной воды, смешивание ректификованного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой, обработку водно-спиртового раствора активным углем или модифицированным крахмалом, его фильтрование, внесение ингредиентов, если они предусмотрены рецептурой, перемешивание, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую тару и оформление готовой продукции.

2 **технологический процесс производства ликероводочного изделия:** Процесс, включающий приготовление исправленной воды, полуфабрикатов (ликероводочное производство), приготовление купажа, его фильтрование и выдержку, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую тару и оформление готовой продукции.

Сырье, продукты и отходы производства

3 **ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья** (Ндп. спирт-ректификат): Этиловый спирт, приготовляемый брагоректификацией зрелой бражки или ректификацией спирта-сырца.

4 **ароматный (этиловый) спирт:** Водно-спиртовой раствор объемной долей ректификованного этилового спирта из пищевого сырья 60,0 %—80,0 %, содержащий ароматические вещества, получаемые перегонкой эфиромасличного и плодово-ягодного сырья.

5 **исправленная вода:** Вода, с определенным содержанием минеральных и органических веществ, приготовляемая способом умягчения, обессоливания, обезжелезивания или фильтрования питьевой воды.

6 **сортировка** (производство водки): Однородный водно-спиртовой раствор крепостью 40,0 %—56,0 %, предназначенный для производства водки.

Примечание — В сортировку могут быть добавлены различные ингредиенты.

7 **питьевой этиловый спирт 95 %-ный:** Смесь ректификованного этилового спирта высшей очистки или спирта «Экстра» с исправленной водой, подвергнутая фильтрованию и выдержке, объемной долей этилового спирта 95,0 %.

Издание официальное

8 **водка:** Спиртной напиток, представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор крепостью 40,0 %—45,0 %; 50,0 % и 56,0 %, с мягким присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом.

9 **особая водка:** Водка крепостью 40,0 %—45,0 % с подчеркнуто специфическими ароматом и мягким вкусом, получаемыми за счет внесения ингредиентов.

10 **полуфабрикат** (ликероводочное производство): Составная часть ликероводочного изделия в виде спиртованных: настоев, соков или морсов, а также ароматных этиловых спиртов, сахарного и паточного сиропов, приготовляемых по утвержденным и действующим в настоящее время технологиям.

11 **купаж** (ликероводочное производство): Смесь, приготовляемая смешением полуфабрикатов ликероводочного производства, ингредиентов, пищевых красителей, ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды согласно рецептуре.

12 **спиртованный сок (из плодово-ягодного сырья):** Полуфабрикат ликероводочного производства крепостью 20,0 %—25,0 %, приготовляемый прессованием плодово-ягодной мезги и спиртованием полученного сока ректификованным этиловым спиртом из пищевого сырья.

13 **плодово-ягодная мезга:** Дробленое свежее плодово-ягодное сырье, предназначенное для приготовления спиртованного сока.

14 **плодово-ягодный фуз:** Отходы ликероводочного производства, представляющие собой осадок, выпадающий при спиртовании свежего плодово-ягодного сока и последующего отстаивания.

15 **плодово-ягодные выжимки:** Отходы ликероводочного производства, представляющие собой остатки плодово-ягодной мезги после прессования.

16 **(спиртованный) морс (из плодово-ягодного сырья):** Полуфабрикат ликероводочного производства, приготовляемый экстрагированием растворимых веществ из свежего или сушеного плодово-ягодного сырья водно-спиртовым раствором крепостью 30,0 %—60,0 %.

17 **морс первого слива:** Спиртованный морс из плодово-ягодного сырья крепостью 30,0 %—60,0 %, приготовляемый при первом заливе плодово-ягодного сырья.

18 **морс второго слива:** Спиртованный морс из плодово-ягодного сырья крепостью 30,0 %—45,0 %, приготовляемый при втором заливе плодово-ягодного сырья.

19 **(спиртованный) настой:** Полуфабрикат ликероводочного производства, приготовляемый из свежего или сушеного пряно-ароматического и (или) неароматического растительного сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором крепостью 40,0 %—90,0 %.

20 **настой первого слива:** Спиртованный настой крепостью 40,0 %—90,0 %, приготовляемый при первом заливе растительного сырья.

21 **настой второго слива:** Спиртованный настой крепостью 40,0 %—60,0 %, приготовляемый при втором заливе растительного сырья.

22 **ликероводочное изделие:** Спиртной напиток крепостью 5,0 %—60,0 %, различной органолептической и цветовой гаммы, массовой концентрацией сахара 0—40,0 г/100 $см^3$, приготовляемый выдержкой и фильтрованием купажа.

23 **крепкое ликероводочное изделие:** Ликероводочное изделие крепостью 30,0 %—60,0 %, массовой концентрацией сахара 0—25,0 г/100 $см^3$.

24 **слабоградусное ликероводочное изделие:** Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—29,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—10,0 г/100 $см^3$.

25 **сладкое ликероводочное изделие:** Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—45,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—60,0 г/100 $см^3$.

26 **цветное ликероводочное изделие:** Ликероводочное изделие, имеющее естественный или искусственно созданный за счет добавления пищевого красителя цвет.

27 **наливка:** Ликероводочное изделие крепостью 18,0 %—20,0 %, массовой концентрацией сахара 25,0—40,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из спиртованных соков и морсов из плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов.

28 **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью 15,0 %—20,0 %, массовой концентрацией сахара 30,0—40,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из спиртованных соков и морсов из плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов и настоев водно-спиртовой жидкости с эфиро-масличным сырьем.

29 **настойка** (ликероводочное производство): Ликероводочное изделие крепостью 16,0 %—60,0 %, массовой концентрацией сахара 0—30,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов.

30 **сладкая настойка:** Настойка крепостью 16,0 %—25,0 %, массовой концентрацией сахара 8,0—30,0 г/100 $см^3$.

31 **полусладкая настойка:** Настойка крепостью 30,0 %—40,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—10,0 г/100 см^3.

32 **полусладкая слабоградусная настойка:** Настойка крепостью 20,0 %—29,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—10,0 г/100 см^3.

33 **горькая настойка:** Настойка крепостью 30,0 %—60,0 % с добавлением ингредиентов, придающих привкус горечи.

34 **горькая слабоградусная настойка:** Настойка крепостью 25,0 %—29,0 % с добавлением ингредиентов, придающих привкус горечи.

35 **джин:** Ликероводочное изделие крепостью 40,0 %—55,0 %, приготовляемое ароматизацией водно-спиртового раствора ароматическими веществами ягод можжевельника.

Примечание — При приготовлении джина может быть использовано другое растительное сырье (кардамон, кориандр, лимонная, апельсиновая корка, анис и тмин), натуральные или идентичные натуральным ароматизаторы.

36 **десертный (спиртной) напиток:** Ликероводочное изделие крепостью 12,0 %—16,0 %, массовой концентрацией сахара 14,0—30,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов.

37 **(спиртной) коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью 20,0 %—40,0 %, массовой концентрацией сахара 0—24,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов и разбавляемое перед употреблением безалкогольными напитками, фруктовыми соками или минеральной водой с добавлением льда.

Примечание — Коктейль может быть приготовлен смешением различных спиртных напитков.

38 **аперитив:** Ликероводочное изделие крепостью 12,0 %—35,0 %, массовой концентрацией сахара 5,0—18,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов, придающих легкий привкус горечи.

39 **бальзам** (ликероводочное производство): Ликероводочное изделие крепостью 30,0 %—45,0 % темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства, пищевого красителя с добавлением ингредиентов, в состав которых входят вещества лекарственных растений.

40 **газированный слабоградусный напиток:** Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—12,0 %, массовой концентрацией сахара 0—10,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов, насыщенное двуокисью углерода до массовой доли 0,3 % и более.

41 **негазированный слабоградусный напиток:** Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—12,0 %, массовой концентрацией сахара 0—10,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов без насыщения двуокисью углерода.

42 **ликер:** Ликероводочное изделие крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства и ингредиентов или из одних ингредиентов.

43 **крепкий ликер:** Ликер крепостью 35,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см^3, приготовляемый из полуфабрикатов ликероводочного производства и ингредиентов или из одних ингредиентов.

44 **десертный ликер:** Ликер крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см^3, приготовляемый на основе плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов.

45 **эмульсионный ликер:** Ликер крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 см^3, приготовляемый на основе молока, сливок, яиц с добавлением полуфабрикатов ликероводочного производства и ингредиентов.

46 **(спиртной) крем** (ликероводочное производство): Ликер крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см^3, приготовляемый на основе плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов.

47 **виски:** Спиртной напиток крепостью 40,0 %—45,0 % со специфическими ароматом и вкусом, приготовляемый перегонкой сброженного сусла из ячменя, кукурузы или ржи с последующей выдержкой дистиллята в дубовых, обугленных внутри бочках и купажированием его с исправленной водой.

48 **ром:** Спиртной напиток крепостью 40,0 %—45,0 % со специфическими ароматом и вкусом, приготовляемый перегонкой сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника, с

последующим разбавлением полученного дистиллята исправленной водой до крепости 50,0 % и выдержкой его в дубовой таре.

Основные технологические процессы производства водок и ликероводочных изделий

49 **приготовление исправленной воды:** Обработка питьевой воды способом умягчения, обессоливания, обезжелезивания или фильтрованием.

50 **приготовление сортировки** (производство водки): Смешивание ректификованного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой.

51 **обработка сортировки активным углем:** Технологический прием, основанный на окислительно-восстановительных процессах, протекающих при контакте сортировки с поверхностью частиц угля.

52 **фильтрование водки [сортировки, купажа]:** Очистка водки [сортировки, купажа] при прохождении ее [его] через пористую перегородку или слой кварцевого песка.

53 **корректировка купажа** (ликероводочное производство): Приведение физико-химических и органолептических показателей купажа к требованиям рецептуры.

54 **старение ликера:** Выдерживание ликера в дубовой емкости для повышения его дегустационного качества.

55 **ферментативная обработка полуфабриката ликероводочного производства [купажа]:** Обработка полуфабриката ликероводочного производства [купажа] ферментными препаратами с целью осветления и предотвращения помутнения и выпадения осадка в готовых ликероводочных изделиях.

56 **извлечение спирта из спиртосодержащих отходов ликероводочного производства:** Получение спиртового отгона на выпарном аппарате из отработанного растительного сырья, активного угля, фильтр-картона, обдержка кварцевого песка, использованных при ликероводочном производстве.

57 **исправимый брак** (ликероводочное производство): Брак ликероводочного производства, пригодный для повторной переработки.

58 **неисправимый брак** (ликероводочное производство): Брак ликероводочного производства, не пригодный для повторной переработки в условиях ликероводочного производства.

59 **спиртосодержащие отходы ликероводочного производства:** Водно-спиртовой раствор, получаемый при регенерации водяным паром отработанного активного угля, при выпарке ректификованного этилового спирта из плодово-ягодных фуза и выжимок, фильтр-картона, при перегонке неисправимого брака.

Химико-технологические показатели ликероводочного производства

60 **крепость водки [ликероводочного изделия]:** Показатель объемной доли безводного ректификованного этилового спирта из пищевого сырья в водке [ликероводочном изделии], %.

61 **истинная крепость водки [ликероводочного изделия]:** Показатель объемной доли безводного ректификованного этилового спирта из пищевого сырья в дистилляте, полученном после перегонки водки [ликероводочного изделия], %.

62 **видимая крепость водки:** Показатель объемной доли безводного ректификованного этилового спирта из пищевого сырья в водке без предварительной перегонки, %.

63 **дегустационная оценка качества водки [ликероводочного изделия]:** Оценка прозрачности, цвета, вкуса, аромата водки [ликероводочного изделия], выражаемая в баллах по принятой в ликероводочном производстве 10-балльной шкале.

64 **полнота налива водки [ликероводочного изделия]:** Показатель, характеризующий объем водки [ликероводочного изделия] в потребительской таре, мл ($см^3$).

65 **прозрачность водки [ликероводочного изделия]:** Показатель, характеризующий отсутствие признаков помутнения и опалесценции в водке [ликероводочном изделии].

Алфавитный указатель терминов

аперитив 38
бальзам (ликероводочное производство) 39
брак исправимый (ликероводочное производство) 57
брак неисправимый (ликероводочное производство) 58
виски 47
вода исправленная 5
водка 8
водка особая 9
выжимки плодово-ягодные 15
джин 35
извлечение спирта из спиртосодержащих отходов ликероводочного производства 56
изделие ликероводочное 22
изделие ликероводочное крепкое 23
изделие ликероводочное слабоградусное 24
изделие ликероводочное сладкое 25
изделие ликероводочное цветное 26
коктейль 37
коктейль спиртной 37
корректировка купажа (ликероводочное производство) 53
крем 46
крем спиртной (ликероводочное производство) 46
крепость водки 60
крепость водки видимая 62
крепость водки истинная 61
крепость ликероводочного изделия 60
крепость ликероводочного изделия истинная 61
купаж (ликероводочное производство) 11
ликер 42
ликер десертный 44
ликер крепкий 43
ликер эмульсионный 45
мезга плодово-ягодная 13
морс 16
морс второго слива 18
морс из плодово-ягодного сырья спиртованный 16
морс первого слива 17
наливка 27
напиток десертный 36
напиток слабоградусный газированный 40
напиток слабоградусный негазированный 41
напиток спиртной десертный 36
настой 19
настой второго слива 21
настой первого слива 20
настой спиртованный 19
настойка (ликероводочное производство) 29
настойка горькая 33
настойка полусладкая 31
настойка слабоградусная горькая 34
настойка слабоградусная полусладкая 32
настойка сладкая 30
обработка сортировки активным углем 51
обработка купажа ликероводочного производства ферментативная 55
обработка полуфабриката ликероводочного производства ферментативная 55
отходы ликероводочного производства спиртосодержащие 59
оценка качества водки дегустационная 63
оценка качества ликероводочного изделия дегустационная 63
полнота налива водки 64
полнота налива ликероводочного изделия 64
полуфабрикат (ликероводочное производство) 10

приготовление исправленной воды 49
приготовление сортировки (производство водки) 50
прозрачность водки 65
прозрачность ликероводочного изделия 65
пунш 28
ром 48
сок из плодово-ягодного сырья спиртованный 12
сок спиртованный 12
сортировка (производство водки) 6
спирт ароматный 4
спирт ректификованный этиловый из пищевого сырья 3
спирт этиловый ароматный 4
спирт 95 %-ный этиловый питьевой 7
старение ликера 54
технологический процесс производства водки 1
технологический процесс производства ликероводочного изделия 2
фильтрование водки 52
фильтрование купажа 52
фильтрование сортировки 52
фуз плодово-ягодный 14

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Термины и определения технологических понятий, необходимых для понимания текста стандарта

А.1 **активный уголь:** Пористый адсорбент, получаемый из древесного угля-сырца — березы, бука, дробленой скорлупы фруктовых косточек, кокоса методом парогазовой активации.

А.2 **кварцевый песок:** Горная порода с содержанием SiO_2 98,0 % и выше, применяемая для отделения механических примесей, содержащихся в сортировке, а также для задержания мелкодисперсных частиц угля после фильтрования сортировки через уголь.

А.3 **ингредиент** (ликероводочное производство): Продукты сельскохозяйственного происхождения, вина, в том числе ароматизированные, пиво и вкусоароматические добавки.

А.4 **пищевой краситель:** Пищевая добавка, придающая цвет ликероводочному изделию или усиливающая его цвет.

Примечание — При производстве ликероводочного изделия может применяться водный раствор карамелизованного сахара темно-коричневого цвета, называемый колером.

А.5 **регенерация угля:** Восстановление активных свойств отработанного активного угля.

А.6 **спиртной напиток** (ликероводочное производство): Напиток, содержащий ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья.

А.7 **ректификованный этиловый спирт высшей очистки:** Водно-спиртовой раствор объемной долей ректификованного этилового спирта из пищевого сырья не менее 96,2 %.

А.8 **ректификованный этиловый спирт «Экстра»:** Водно-спиртовой раствор объемной долей ректификованного этилового спирта из пищевого сырья не менее 96,3 %.

УДК 663:001.4:006.354 ОКС 67.160.10 Н00

Ключевые слова: термин, определение, технологический процесс производства водки, технологический процесс производства ликероводочного изделия, ароматный спирт, питьевой этиловый спирт 95 %-ный, исправленная вода, водка, водка особая, полуфабрикат, купаж, спиртованный сок, морс, настой, ликероводочное изделие, слабоградусный напиток, исправимый брак, неисправимый брак, спиртосодержащие отходы ликероводочного производства, крепость, дегустационная оценка

Изменение № 1 ГОСТ Р 52190—2003 Водки и изделия ликероводочные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1299-ст

Дата введения — 2013—07—01

Наименование стандарта. Заменить слова: «**Водки и изделия ликероводочные**» на «**Напитки спиртные**»;

наименование стандарта на английском языке. Заменить слова: «Vodkas and liqueur-vodka products» на «Spirits».

Раздел 1. Первый абзац. Заменить слова: «ликероводочного производства» на «производства спиртных напитков»;

Второй абзац заменить слова: «ликероводочному производству» на «производству спиртных напитков».

Раздел 2, пункт 3 изложить в новой редакции:

«3 **ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья:** Этиловый спирт из пищевого сырья крепостью не менее 96 %, изготавливаемый методом спиртового брожения крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси».

Примечание – Ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья, изготовленный из головной фракции этилового спирта и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси, не допускается для производства спиртных напитков.

Раздел 2. Термин 7, 8, 9 изложить в новой редакции:

«7 **спиртные напитки:** Алкогольная продукция, произведенная с использованием этилового спирта из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции и не относящаяся к винным напиткам, включающая водку, ликероводочные изделия, ликеры, виски, ром и спиртные напитки из зернового сырья, получаемые методом дистилляции.

8 **водка:** Бесцветный спиртной напиток, крепостью от 38,0 % до 56,0 %, имеющий характерный водочный аромат и вкус, произведенный путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и специально подготовленной (исправленной) воды, с последующей обработкой водно-спиртового раствора специальным адсорбентом и добавлением или без добавления ингредиентов; допускается включение тончайших пластинок сусального золота, сусального серебра,

мелких изделий из серебра различной конфигурации с массой не более 1 г.

9 **особая водка:** Водка крепостью от 38,0 % до 45,0 % с подчеркнуто специфическим ароматом и (или) вкусом, получаемыми за счет внесения вкусоароматических веществ»;

термин 47 изложить в новой редакции:

«47 **виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 % со специфическим ароматом и вкусом, приготавливаемый перегонкой (дистилляцией) сброженного сусла из зерна злаковых и/или приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 % в дубовых бочках вместимостью не более 700 $дм^3$ в течение не менее трех лет и купажированием его с исправленной водой и добавлением или без добавления колера».

Раздел 2 после пункта 47 дополнить пунктами — 47а, 47б, 47в, 47г, 47д, 47е, 47ж, 47и:

«47а **солодовый виски:** Виски крепостью не менее 40,0 %, изготавливаемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного солодового сусла, произведенного из солода зерновых культур и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47б **зерновой виски:** Виски крепостью не менее 40,0 %, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла с добавлением солода (не менее 10,0 % к использованному сырью) и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47в **купажированный виски:** Виски крепостью не менее 40,0 %, полученный путем смешивания солодовых и зерновых дистиллятов выдержанных.

47г **напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции:** Напитки спиртные крепостью не менее 35,0 % и не более 65,0 %, изготавливаемые из дистиллятов зерновых (висковых).

47д **напитки спиртные зерновые:** Напитки спиртные, изготавливаемые из зерновых дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е **напитки спиртные купажированные:** Напитки спиртные, изготавливаемые из смеси дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж **напитки спиртные солодовые:** Напитки спиртные, изготавливаемые из дистиллятов, вырабатываемых из солода злаковых культур или дистиллятов из зерна злаковых культур с добавлением не менее 50,0 % дистиллятов, приготовленных из солода злаковых культур.

47и **напитки спиртные выдержанные:** Напитки спиртные, изготавливаемые из выдержанных не менее шести месяцев в постоянном контакте с древесиной дуба дистиллятов зерновых (висковых)».

Алфавитный указатель терминов. Исключить термин: «спирт 95 %-ный этиловый питьевой»;

дополнить терминами:

«водка	8
водка особая	9
виски	47
виски солодовый	47а
виски зерновой	47б
виски купажированный	47в
напитки спиртные	7
напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции	47д
напитки спиртные зерновые	47д
напитки спиртные купажированные	47е
напитки спиртные солодовые	47ж
напитки спиртные выдержанные	47и»

(ИУС № 2 2013 г.)

Изменение № 2 ГОСТ Р 52190—2003 Напитки спиртные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.09.2013 № 1086-ст

Дата введения — 2015—01—01

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по производству спиртных напитков, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ».

Раздел 2. Пункт 1 изложить в новой редакции:

«1 **технологический процесс производства водки:** Процесс, включающий приготовление исправленной воды, смешивание ректификованного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой, обработку водно-спиртового раствора активным углем и/или другими адсорбентами, его фильтрование, внесение ингредиентов, если они предусмотрены рецептурой, перемешивание, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую тару и оформление готовой продукции».

Пункты 2, 10—12, 14—16, 53, 55—59. Заменить слова: «ликероводочное производство» на «производство спиртных напитков».

Пункт 4. Заменить значение: «60,0 %—80,0 %» на «от 60,0 % до 80,0 %».

Пункты 5, 6, 8 изложить в новой редакции:

«5 **исправленная вода:** Вода с содержанием минеральных и органических веществ, установленных нормативными документами на производство спиртных напитков, приготовленная способами: умягчения, деминерализации, дезодорации, обессоливания, обезжелезивания и/или фильтрования питьевой воды.

Примечание — Допускается использование других способов подготовки воды и одновременное использование разных способов.

6 **сортировка:** Однородный водно-спиртовый раствор крепостью от 37,5 % до 56,0 %, предназначенный для производства водки.

8 **водка:** Бесцветный спиртной напиток крепостью от 37,5 % до 56,0 %, имеющий характерный водочный аромат и вкус, приготовляемый путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды с последующей обработкой водно-спиртового раствора специальным адсорбентом или адсорбентами и добавлением или без добавления ингредиентов.

Примечание — Допускается включение тончайших пластинок сусального золота, сусального серебра, мелких изделий из серебра различной конфигурации с массой не более 3 г».

Раздел 2 дополнить пунктами — 8а, 10а:

«8а **водка с защищенным наименованием по происхождению:** Водка, представляющая собой бесцветный водно-спиртовый раствор крепостью от 38,0 % до 56,0 %, с мягким, присущим водке вкусом, приготовляемая путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья (зернового) с исправленной водой, с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем, с обработкой или без обработки сухим обезжиренным молоком и/или другими адсорбентами, с последующим фильтрованием для полной очистки через кварцевый песок с установленным гранулометрическим составом или через другие фильтрующие материалы.

Примечание — Допускаются в незначительных количествах различные вкусоароматические компоненты, такие как: водорастворимые углеводы, мед, органические пищевые кислоты, соли или регуляторы кислотности, спиртованные настои растительного сырья в количествах не более 0,2 % от объема сортировки, ароматные спирты, натуральные бонификаторы вкуса и аромата, обладающие свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта традиционными технологиями производства.

10а **полуфабрикат ликера:** Составная часть ликера в виде спиртованных: настоев, соков и морсов, а также ароматных спиртов, сахарного и паточного сиропов, приготовляемых в соответствии с действующими технологическими инструкциями изготовителя».

Пункт 12. Заменить значение: «20,0 %—25,0 %» на «от 20,0 % до 25,0 %».

Пункты 16, 17. Заменить значение: «30,0 %—60,0 %» на «от 30,0 % до 60,0 %».

Пункт 18. Заменить значение: «30,0 %—45,0 %» на «от 30,0 % до 45,0 %».

Пункт 19 изложить в новой редакции:

«19 **спиртованный настой:** Полуфабрикат производства спиртных напитков, приготовляемый из свежего или сушеного пряно-ароматического, неароматического растительного сырья или другого пищевого сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором с объемной долей этилового спирта от 40,0 % до 90,0 %».

Пункт 20. Заменить значение: «40,0 %—90,0 %» на «от 40,0 % до 90,0 %».

Пункт 21. Заменить значение: «40,0 %—60,0 %» на «от 40,0 % до 60,0 %».

Раздел 2 дополнить пунктами — 21а — 21г:

«21а **зерновой дистиллят:** Алкогольная продукция, крепостью не более 94,8 %, получаемая одно- или многократной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла из зерна злаковых культур: ржи, ячменя, кукурузы, пшеницы или их смеси и/или приготовленного из него солода, имеющий вкус и аромат исходного сырья, не выдерживаемый или выдерживаемый в постоянном контакте с древесиной дуба.

21б **зерновой дистиллят невыдержанный:** Дистиллят, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

21в **зерновой дистиллят выдержанный:** Дистиллят, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

21г **висковый дистиллят:** Дистиллят зерновой, выдержанный в дубовых бочках вместимостью не более 700 $дм^3$ не менее трех лет».

Пункт 22. Заменить значение: «5,0 %—60,0 %» на «от 5,0 % до 60,0 %»; «0—40,0 г/100 $см^3$» на «не более 40,0 г/100 $см^3$».

Пункт 23. Заменить значение: «30,0 %—60,0 %» на «от 30,0 % до 60,0 %»; «0—25,0 г/100 $см^3$» на «не более 25,0 г/100 $см^3$».

Пункт 24 исключить.

Пункт 25. Заменить значение: «5,0 %—45,0 %» на «от 5,0 % до 45,0 %»; «4,0—60,0 г/100 $см^3$» на «не менее 4,0 и не более 60,0 г/$см^3$».

Пункты 27, 28 изложить в новой редакции:

«27 **наливка:** Ликероводочное изделие крепостью от 18,0 % до 20,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из спиртованных соков, морсов с добавлением пищевых ингредиентов.

28 **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % до 20,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из спиртованных соков, морсов из плодово-ягодного сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья и пищевых ингредиентов».

Раздел 2 дополнить пунктом — 28а:

«28а **пунш с ромом:** Ликероводочное изделие, приготовляемое из рома, с добавлением спиртованных соков, морсов из плодово-ягодного сырья, настоев эфиромасличного сырья и ароматических веществ».

Пункт 29. Заменить значение: «16,0 %—60,0 %» на «от 16,0 % до 60,0 %»; «0—30,0 г/100 $см^3$» на «не более 30,0 г/100 $см^3$».

Пункты 30, 31 изложить в новой редакции:

«30 **сладкая настойка:** Ликероводочное изделие крепостью от 16,0 % до 29,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 11,0 и не более 30,0 г/100 $см^3$, приготовляемое на полуфабрикатах с использованием пищевых ингредиентов.

31 **полусладкая настойка:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 40,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 4,0 и не более 10,0 г/100 $см^3$, приготовляемое на полуфабрикатах с использованием пищевых ингредиентов».

Пункт 32 исключить.

Пункт 33 изложить в новой редакции:

«33 **горькая настойка:** Ликероводочное изделие крепостью от 25,0 % до 60,0 %, массовой концентрацией общего экстракта не более 3,0 г/100 $см^3$, приготовляемое на полуфабрикатах с использованием пищевых ингредиентов, придающих привкус горечи».

Пункт 34 исключить.

Пункты 35—45 изложить в новой редакции:

«35 **джин:** Ликероводочное изделие крепостью от 37,5 % до 55,0 %, массовой концентрацией общего экстракта и сахара не более 2,0 г/100 $см^3$ с преобладающим вкусом можжевельника, которое получают путем ароматизации водно-спиртового раствора вкусоароматическими веществами ягод можжевельника либо другими вкусоароматическими веществами, при этом вкус можжевельника должен оставаться доминирующим.

36 **десертный напиток:** Ликероводочное изделие крепостью от 12,0 % до 16,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 14,0 и не более 30,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из полуфабрикатов с добавлением пищевых ингредиентов.

37 **коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 40,0 %, массовой концентрацией сахара не более 24,0 г/100 $см^3$, приготовляемое с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов.

38 **аперитив:** Ликероводочное изделие крепостью от 12,0 % до 35,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 5,0 и не более 18,0 г/100 $см^3$, приготовляемое с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов, придающих легкий привкус горечи.

39 **бальзам:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 45,0 %, массовой концентрацией общего экстракта не менее 5,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$, от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовляемое из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения и колер.

40 **спиртной напиток газированный:** Ликероводочное изделие крепостью от 7,0 % до 12,0 %, массовой концентрацией сахара не более 10,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних пищевых ингредиентов и насыщенное двуокисью углерода до массовой доли 0,3 % и более.

41 **спиртной напиток негазированный:** Ликероводочное изделие крепостью от 7,0 % до 12,0 %, массовой концентрацией сахара не более 10,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних пищевых ингредиентов без насыщения двуокисью углерода.

42 **ликер:** Спиртной напиток крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см^3, приготовляемый из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, полуфабрикатов с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или пищевых продуктов, в том числе молока и молочной продукции, вина, ароматических веществ.

43 **крепкий ликер:** Ликер крепостью не менее 35,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см^3.

44 **десертный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см^3.

45 **эмульсионный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 см, непрозрачный, без посторонних включений, приготовляемый с добавлением пищевых продуктов, в том числе молока, сливок, яиц и пищевых ингредиентов или без них».

Раздел 2 дополнить пунктом — 45а:

«45а **яичный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 см^3, приготовляемый из дистиллята и/или спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц, белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных ароматических веществ.

Примечание — В 1 л готового напитка должно быть не менее 140 г желтков яиц».

Пункты 46, 47, 47а — 47и изложить в новой редакции:

«46 **крем:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см^3, приготовляемый из плодово-ягодного сырья с добавлением пищевых ингредиентов за исключением молочных продуктов.

47 **Российский виски:** Спиртной напиток из зернового сырья, крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного сусла до крепости не более 94,8 % таким образом, чтобы дистиллят имел аромат и вкус используемого сырья, с добавлением воды и карамели [колера] в виски, выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм^3.

47а **солодовый виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного солодового сусла, произведенного из солода зерновых культур, и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47б **зерновой виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла, произведенного из ячменя и/или ржи, и/или пшеницы, и/или кукурузы с добавлением солода (не менее 10 % к использованному сырью), и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47в **купажированный виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем смешивания солодового и зернового выдержанного дистиллята, без последующей выдержки в дубовых бочках.

47г **спиртной напиток из зернового сырья, получаемый методом дистилляции:** Спиртной напиток крепостью не менее 35,0 % и не более 65,0 %, изготавливаемый из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов с добавлением или без добавления сахара и других сахаросодержащих продуктов, вкусоароматических компонентов, натуральных красителей, питьевой подготовленной воды, без добавления этилового ректификованного спирта, этилового спирта-сырца, алкогольной продукции.

47д **спиртной напиток зерновой:** Спиртной напиток, приготовляемый из зерновых дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е **спиртной напиток купажированный:** Спиртной напиток, приготовляемый из смеси дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж **спиртной напиток солодовый:** Спиртной напиток, приготовляемый из дистиллятов, вырабатываемых из солода злаковых культур или дистиллятов из зерна злаковых культур с добавлением не менее 50,0 % дистиллятов, изготовленных из солода злаковых культур.

47и **выдержанный спиртной напиток:** Спиртной напиток, приготовляемый из выдержанных не менее 6 мес в постоянном контакте с древесиной дуба зерновых дистиллятов».

Пункт 48. Заменить значение: «40,0 %—45,0 %» на «от 40,0 % до 45,0 %».

Пункт 56 дополнить примечанием:

«Примечание — Допускается извлечение спирта из отработанного активного угля, мезги и отработанного растительного сырья путем промывки их исправленной водой».

Пункт 59 изложить в новой редакции:

«59 **спиртосодержащие отходы ликероводочного производства:** Отходы, содержащие этиловый спирт, образующиеся при производстве водок и ликероводочных изделий.

Пункт 64. Заменить единицу физической величины: «мл (см^3)» на «л (дм^3)».

Алфавитный указатель терминов. Исключить термины:

«виски	47
изделие ликероводочное слабоградусное	24
напиток слабоградусный газированный	40
напиток слабоградусный негазированный	41
настойка слабоградусная горькая	34
настойка слабоградусная полусладкая	32»;

дополнить терминами:

«виски Российский	47
водка с защищенным наименованием по происхождению	8а
дистиллят висковый	21г
дистиллят зерновой	21а
дистиллят зерновой выдержанный	21в
дистиллят зерновой невыдержанный	21б
ликер яичный	45а
напиток спиртной газированный	40
напиток спиртной негазированный	41
полуфабрикат ликера	10а
пунш с ромом	28а»;

исключить слова в скобках.

Приложение А. Пункты А.6, А.7, А.8 исключить.

(ИУС № 1 2014 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52190—2003 Водки и изделия ликероводочные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1299-ст

Дата введения — 2013—07—01

Наименование стандарта. Заменить слова: «**Водки и изделия ликероводочные**» на «**Напитки спиртные**»;

наименование стандарта на английском языке. Заменить слова: «Vodkas and liqueur-vodka products» на «Spirits».

Раздел 1. Первый абзац. Заменить слова: «ликероводочного производства» на «производства спиртных напитков»;

Второй абзац заменить слова: «ликероводочному производству» на «производству спиртных напитков».

Раздел 2, пункт 3 изложить в новой редакции:

«3 **ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья:** Этиловый спирт из пищевого сырья крепостью не менее 96 %, изготавливаемый методом спиртового брожения крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси».

Примечание – Ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья, изготовленный из головной фракции этилового спирта и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси, не допускается для производства спиртных напитков.

Раздел 2. Термин 7, 8, 9 изложить в новой редакции:

«7 **спиртные напитки:** Алкогольная продукция, произведенная с использованием этилового спирта из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции и не относящаяся к винным напиткам, включающая водку, ликероводочные изделия, ликеры, виски, ром и спиртные напитки из зернового сырья, получаемые методом дистилляции.

8 **водка:** Бесцветный спиртной напиток, крепостью от 38,0 % до 56,0 %, имеющий характерный водочный аромат и вкус, произведенный путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и специально подготовленной (исправленной) воды, с последующей обработкой водно-спиртового раствора специальным адсорбентом и добавлением или без добавления ингредиентов; допускается включение тончайших пластинок сусального золота, сусального серебра,

мелких изделий из серебра различной конфигурации с массой не более 1 г.

9 **особая водка:** Водка крепостью от 38,0 % до 45,0 % с подчеркнуто специфическим ароматом и (или) вкусом, получаемыми за счет внесения вкусоароматических веществ»;

термин 47 изложить в новой редакции:

«47 **виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 % со специфическим ароматом и вкусом, приготавливаемый перегонкой (дистилляцией) сброженного сусла из зерна злаковых и/или приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 % в дубовых бочках вместимостью не более 700 $дм^3$ в течение не менее трех лет и купажированием его с исправленной водой и добавлением или без добавления колера».

Раздел 2 после пункта 47 дополнить пунктами — 47а, 47б, 47в, 47г, 47д, 47е, 47ж, 47и:

«47а **солодовый виски:** Виски крепостью не менее 40,0 %, изготавливаемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного солодового сусла, произведенного из солода зерновых культур и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47б **зерновой виски:** Виски крепостью не менее 40,0 %, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла с добавлением солода (не менее 10,0 % к использованному сырью) и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47в **купажированный виски:** Виски крепостью не менее 40,0 %, полученный путем смешивания солодовых и зерновых дистиллятов выдержанных.

47г **напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции:** Напитки спиртные крепостью не менее 35,0 % и не более 65,0 %, изготавливаемые из дистиллятов зерновых (висковых).

47д **напитки спиртные зерновые:** Напитки спиртные, изготавливаемые из зерновых дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е **напитки спиртные купажированные:** Напитки спиртные, изготавливаемые из смеси дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж **напитки спиртные солодовые:** Напитки спиртные, изготавливаемые из дистиллятов, вырабатываемых из солода злаковых культур или дистиллятов из зерна злаковых культур с добавлением не менее 50,0 % дистиллятов, приготовленных из солода злаковых культур.

47и **напитки спиртные выдержанные:** Напитки спиртные, изготавливаемые из выдержанных не менее шести месяцев в постоянном контакте с древесиной дуба дистиллятов зерновых (висковых)».

Алфавитный указатель терминов. Исключить термин: «спирт 95 %-ный этиловый питьевой»;

дополнить терминами:

«водка	8
водка особая	9
виски	47
виски солодовый	47а
виски зерновой	47б
виски купажированный	47в
напитки спиртные	7
напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции	47д
напитки спиртные зерновые	47д
напитки спиртные купажированные	47е
напитки спиртные солодовые	47ж
напитки спиртные выдержанные	47и»

(ИУС № 2 2013 г.)

Изменение № 2 ГОСТ Р 52190—2003 Напитки спиртные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.09.2013 № 1086-ст

Дата введения — 2015—01—01

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по производству спиртных напитков, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ».

Раздел 2. Пункт 1 изложить в новой редакции:

«1 **технологический процесс производства водки:** Процесс, включающий приготовление исправленной воды, смешивание ректификованного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой, обработку водно-спиртового раствора активным углем и/или другими адсорбентами, его фильтрование, внесение ингредиентов, если они предусмотрены рецептурой, перемешивание, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую тару и оформление готовой продукции».

Пункты 2, 10—12, 14—16, 53, 55—59. Заменить слова: «ликероводочное производство» на «производство спиртных напитков».

Пункт 4. Заменить значение: «60,0 %—80,0 %» на «от 60,0 % до 80,0 %».

Пункты 5, 6, 8 изложить в новой редакции:

«5 **исправленная вода:** Вода с содержанием минеральных и органических веществ, установленных нормативными документами на производство спиртных напитков, приготовленная способами: умягчения, деминерализации, дезодорации, обессоливания, обезжелезивания и/или фильтрования питьевой воды.

Примечание — Допускается использование других способов подготовки воды и одновременное использование разных способов.

6 **сортировка:** Однородный водно-спиртовый раствор крепостью от 37,5 % до 56,0 %, предназначенный для производства водки.

8 **водка:** Бесцветный спиртной напиток крепостью от 37,5 % до 56,0 %, имеющий характерный водочный аромат и вкус, приготовляемый путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды с последующей обработкой водно-спиртового раствора специальным адсорбентом или адсорбентами и добавлением или без добавления ингредиентов.

Примечание — Допускается включение тончайших пластинок сусального золота, сусального серебра, мелких изделий из серебра различной конфигурации с массой не более 3 г».

Раздел 2 дополнить пунктами — 8а, 10а:

«8а **водка с защищенным наименованием по происхождению:** Водка, представляющая собой бесцветный водно-спиртовый раствор крепостью от 38,0 % до 56,0 %, с мягким, присущим водке вкусом, приготовляемая путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья (зернового) с исправленной водой, с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем, с обработкой или без обработки сухим обезжиренным молоком и/или другими адсорбентами, с последующим фильтрованием для полной очистки через кварцевый песок с установленным гранулометрическим составом или через другие фильтрующие материалы.

Примечание — Допускаются в незначительных количествах различные вкусоароматические компоненты, такие как: водорастворимые углеводы, мед, органические пищевые кислоты, соли или регуляторы кислотности, спиртованные настои растительного сырья в количествах не более 0,2 % от объема сортировки, ароматные спирты, натуральные бонификаторы вкуса и аромата, обладающие свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта традиционными технологиями производства.

10а **полуфабрикат ликера:** Составная часть ликера в виде спиртованных: настоев, соков и морсов, а также ароматных спиртов, сахарного и паточного сиропов, приготовляемых в соответствии с действующими технологическими инструкциями изготовителя».

Пункт 12. Заменить значение: «20,0 %—25,0 %» на «от 20,0 % до 25,0 %».

Пункты 16, 17. Заменить значение: «30,0 %—60,0 %» на «от 30,0 % до 60,0 %».

Пункт 18. Заменить значение: «30,0 %—45,0 %» на «от 30,0 % до 45,0 %».

Пункт 19 изложить в новой редакции:

«19 **спиртованный настой:** Полуфабрикат производства спиртных напитков, приготовляемый из свежего или сушеного пряно-ароматического, неароматического растительного сырья или другого пищевого сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором с объемной долей этилового спирта от 40,0 % до 90,0 %».

Пункт 20. Заменить значение: «40,0 %—90,0 %» на «от 40,0 % до 90,0 %».

Пункт 21. Заменить значение: «40,0 %—60,0 %» на «от 40,0 % до 60,0 %».

Раздел 2 дополнить пунктами — 21а — 21г:

«21а **зерновой дистиллят:** Алкогольная продукция, крепостью не более 94,8 %, получаемая одно- или многократной дистилляцией (перегонкой) сброженного сусла из зерна злаковых культур: ржи, ячменя, кукурузы, пшеницы или их смеси и/или приготовленного из него солода, имеющий вкус и аромат исходного сырья, не выдерживаемый или выдерживаемый в постоянном контакте с древесиной дуба.

21б **зерновой дистиллят невыдержанный:** Дистиллят, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

21в **зерновой дистиллят выдержанный:** Дистиллят, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

21г **висковый дистиллят:** Дистиллят зерновой, выдержанный в дубовых бочках вместимостью не более 700 $дм^3$ не менее трех лет».

Пункт 22. Заменить значение: «5,0 %—60,0 %» на «от 5,0 % до 60,0 %»; «0—40,0 г/100 $см^3$» на «не более 40,0 г/100 $см^3$».

Пункт 23. Заменить значение: «30,0 %—60,0 %» на «от 30,0 % до 60,0 %»; «0—25,0 г/100 $см^3$» на «не более 25,0 г/100 $см^3$».

Пункт 24 исключить.

Пункт 25. Заменить значение: «5,0 %—45,0 %» на «от 5,0 % до 45,0 %»; «4,0—60,0 г/100 $см^3$» на «не менее 4,0 и не более 60,0 г/$см^3$».

Пункты 27, 28 изложить в новой редакции:

«27 **наливка:** Ликероводочное изделие крепостью от 18,0 % до 20,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из спиртованных соков, морсов с добавлением пищевых ингредиентов.

28 **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % до 20,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из спиртованных соков, морсов из плодово-ягодного сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья и пищевых ингредиентов».

Раздел 2 дополнить пунктом — 28а:

«28а **пунш с ромом:** Ликероводочное изделие, приготовляемое из рома, с добавлением спиртованных соков, морсов из плодово-ягодного сырья, настоев эфиромасличного сырья и ароматических веществ».

Пункт 29. Заменить значение: «16,0 %—60,0 %» на «от 16,0 % до 60,0 %»; «0—30,0 г/100 $см^3$» на «не более 30,0 г/100 $см^3$».

Пункты 30, 31 изложить в новой редакции:

«30 **сладкая настойка:** Ликероводочное изделие крепостью от 16,0 % до 29,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 11,0 и не более 30,0 г/100 $см^3$, приготовляемое на полуфабрикатах с использованием пищевых ингредиентов.

31 **полусладкая настойка:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 40,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 4,0 и не более 10,0 г/100 $см^3$, приготовляемое на полуфабрикатах с использованием пищевых ингредиентов».

Пункт 32 исключить.

Пункт 33 изложить в новой редакции:

«33 **горькая настойка:** Ликероводочное изделие крепостью от 25,0 % до 60,0 %, массовой концентрацией общего экстракта не более 3,0 г/100 $см^3$, приготовляемое на полуфабрикатах с использованием пищевых ингредиентов, придающих привкус горечи».

Пункт 34 исключить.

Пункты 35—45 изложить в новой редакции:

«35 **джин:** Ликероводочное изделие крепостью от 37,5 % до 55,0 %, массовой концентрацией общего экстракта и сахара не более 2,0 г/100 $см^3$ с преобладающим вкусом можжевельника, которое получают путем ароматизации водно-спиртового раствора вкусоароматическими веществами ягод можжевельника либо другими вкусоароматическими веществами, при этом вкус можжевельника должен оставаться доминирующим.

36 **десертный напиток:** Ликероводочное изделие крепостью от 12,0 % до 16,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 14,0 и не более 30,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из полуфабрикатов с добавлением пищевых ингредиентов.

37 **коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 40,0 %, массовой концентрацией сахара не более 24,0 г/100 $см^3$, приготовляемое с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов.

38 **аперитив:** Ликероводочное изделие крепостью от 12,0 % до 35,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 5,0 и не более 18,0 г/100 $см^3$, приготовляемое с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов, придающих легкий привкус горечи.

39 **бальзам:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % до 45,0 %, массовой концентрацией общего экстракта не менее 5,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$, от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовляемое из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения и колер.

40 **спиртной напиток газированный:** Ликероводочное изделие крепостью от 7,0 % до 12,0 %, массовой концентрацией сахара не более 10,0 г/100 $см^3$, приготовляемое из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних пищевых ингредиентов и насыщенное двуокисью углерода до массовой доли 0,3 % и более.

41 **спиртной напиток негазированный:** Ликероводочное изделие крепостью от 7,0 % до 12,0 %, массовой концентрацией сахара не более 10,0 г/100 см^3, приготовляемое из полуфабрикатов и пищевых ингредиентов или из одних пищевых ингредиентов без насыщения двуокисью углерода.

42 **ликер:** Спиртной напиток крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см^3, приготовляемый из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, полуфабрикатов с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или пищевых продуктов, в том числе молока и молочной продукции, вина, ароматических веществ.

43 **крепкий ликер:** Ликер крепостью не менее 35,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см^3.

44 **десертный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см^3.

45 **эмульсионный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 см, непрозрачный, без посторонних включений, приготовляемый с добавлением пищевых продуктов, в том числе молока, сливок, яиц и пищевых ингредиентов или без них».

Раздел 2 дополнить пунктом — 45а:

«45а **яичный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 см^3, приготовляемый из дистиллята и/или спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц, белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных ароматических веществ.

Примечание — В 1 л готового напитка должно быть не менее 140 г желтков яиц».

Пункты 46, 47, 47а — 47и изложить в новой редакции:

«46 **крем:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см^3, приготовляемый из плодово-ягодного сырья с добавлением пищевых ингредиентов за исключением молочных продуктов.

47 **Российский виски:** Спиртной напиток из зернового сырья, крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного сусла до крепости не более 94,8 % таким образом, чтобы дистиллят имел аромат и вкус используемого сырья, с добавлением воды и карамели [колера] в виски, выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм^3.

47а **солодовый виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного солодового сусла, произведенного из солода зерновых культур, и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47б **зерновой виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла, произведенного из ячменя и/или ржи, и/или пшеницы, и/или кукурузы с добавлением солода (не менее 10 % к использованному сырью), и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47в **купажированный виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем смешивания солодового и зернового выдержанного дистиллята, без последующей выдержки в дубовых бочках.

47г **спиртной напиток из зернового сырья, получаемый методом дистилляции:** Спиртной напиток крепостью не менее 35,0 % и не более 65,0 %, изготавливаемый из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов с добавлением или без добавления сахара и других сахаросодержащих продуктов, вкусоароматических компонентов, натуральных красителей, питьевой подготовленной воды, без добавления этилового ректификованного спирта, этилового спирта-сырца, алкогольной продукции.

47д **спиртной напиток зерновой:** Спиртной напиток, приготовляемый из зерновых дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е **спиртной напиток купажированный:** Спиртной напиток, приготовляемый из смеси дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж **спиртной напиток солодовый:** Спиртной напиток, приготовляемый из дистиллятов, вырабатываемых из солода злаковых культур или дистиллятов из зерна злаковых культур с добавлением не менее 50,0 % дистиллятов, изготовленных из солода злаковых культур.

47и **выдержанный спиртной напиток:** Спиртной напиток, приготовляемый из выдержанных не менее 6 мес в постоянном контакте с древесиной дуба зерновых дистиллятов».

Пункт 48. Заменить значение: «40,0 %—45,0 %» на «от 40,0 % до 45,0 %».

Пункт 56 дополнить примечанием:

«Примечание — Допускается извлечение спирта из отработанного активного угля, мезги и отработанного растительного сырья путем промывки их исправленной водой».

Пункт 59 изложить в новой редакции:

«59 **спиртосодержащие отходы ликероводочного производства:** Отходы, содержащие этиловый спирт, образующиеся при производстве водок и ликероводочных изделий.

Пункт 64. Заменить единицу физической величины: «мл (см^3)» на «л (дм^3)».

Алфавитный указатель терминов. Исключить термины:

«виски	47
изделие ликероводочное слабоградусное	24
напиток слабоградусный газированный	40
напиток слабоградусный негазированный	41
настойка слабоградусная горькая	34
настойка слабоградусная полусладкая	32»;

дополнить терминами:

«виски Российский	47
водка с защищенным наименованием по происхождению	8а
дистиллят висковый	21г
дистиллят зерновой	21а
дистиллят зерновой выдержанный	21в
дистиллят зерновой невыдержанный	21б
ликер яичный	45а
напиток спиртной газированный	40
напиток спиртной негазированный	41
полуфабрикат ликера	10а
пунш с ромом	28а»;

исключить слова в скобках.

Приложение А. Пункты А.6, А.7, А.8 исключить.

(ИУС № 1 2014 г.)

gost.e-ecolog.ru