МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32033— 2012

НАПИТКИ МЕДОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 326-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32033—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

НАПИТКИ МЕДОВЫЕ

Общие технические условия

Honey drinks. General specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на медовые напитки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.3.8, требования к качеству — в 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3.1—5.1.3.7, 5.1.3.9, требования к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия

ГОСТ 28886—90 Прополис. Технические условия

ГОСТ 28887—90 Пыльца цветочная (обножка). Технические условия

ГОСТ 28888—90 Молочко маточное пчелиное. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31730—2012 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31776—2012 Перга. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 32027—2013 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ 32061—2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **медовый напиток:** Продукт, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения медового сусла, с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, сахаросодержащих продуктов, отдельных частей растений и/или их настоев и/или их дистиллятов, и имеющий преобладающий аромат и вкус меда.

Примечание — При производстве медовых напитков допускается использовать до 30 % фруктовых (плодовых) сусел, сброженных, сброженно-спиртованных фруктовых (плодовых) виноматериалов, спиртованных фруктовых (плодовых) соков или различные сочетания этих продуктов.

3.2 **медовое сусло:** Продукт, получаемый при разведении меда водой, с объемной долей этилового спирта не более 1,0 %.

Примечание — Допускается в медовое сусло добавлять фруктовое (плодовое) сусло.

3.3 **медовый сухой напиток:** Медовый напиток, получаемый полным сбраживанием медового сусла с добавлением или без добавления в купаж напитка сброженных фруктовых (плодовых) виноматериалов.

3.4 **медовый полусухой, полусладкий и сладкий напиток:** Медовый напиток, получаемый полным или неполным сбраживанием медового сусла с добавлением или без добавления в купаж напитка сброженных фруктовых (плодовых) виноматериалов.

Примечание — Для достижения в медовых напитках требуемой массовой концентрации сахаров разрешается использование сахаросодержащих продуктов.

3.5 **медовый крепленый напиток:** Медовый напиток, получаемый полным или неполным сбраживанием медового сусла с последующим добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, сброженных, сброженно-спиртованных фруктовых (плодовых) виноматериалов, спиртованных фруктовых (плодовых) соков.

3.6 **медовый газированный напиток:** Медовый напиток, искусственно насыщенный двуокисью углерода.

3.7 **фруктовое (плодовое) сусло:** Продукт, получаемый из одного или нескольких наименований свежих фруктов (плодов), с использованием физических приемов или путем восстановления концентрированного фруктового сока.

3.8 **сахаросодержащие продукты:** Мед, сахар, фруктовый концентрированный сок.

3.9 **забрус:** Восковые крышечки, которыми запечатаны ячейки сотов с медом.

4 Классификация

4.1 Медовые напитки в зависимости от способа производства, объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров могут быть сухими, полусухими, полусладкими, сладкими и крепленными.

4.2 Сухие, полусухие, полусладкие и сладкие медовые напитки могут быть газированными.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Медовые напитки изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для конкретного наименования напитка с соблюдением требований [1] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Медовые напитки должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

При наливе в бокал медового газированного напитка должна образовываться характерная пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

Цвет, вкус и аромат медового напитка должны соответствовать требованиям технологической инструкции для напитка конкретного наименования.

5.1.3 По физико-химическим показателям медовые напитки должны соответствовать следующим требованиям:

5.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в медовых напитках с учетом допустимых отклонений должна быть: сухих, полусухих, полусладких и сладких — не менее 7,0 % и не более 15,0 %, газированных — не менее 7,0 % и не более 12,5 %, крепленых — более 15,0 % и не более 22,0 %.

Для медового напитка конкретного наименования допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют: ± 1,0 % — для сухого, полусухого, полусладкого и сладкого; ± 0,5 % — для крепленого.

5.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в медовых напитках с учетом допустимых отклонений должна быть: сухих — не более 10,0 г/дм^3; полусухих — более 10,0 и менее 30,0 г/дм^3; полусладких — не менее 30,0 и менее 50,0 г/дм^3; сладких — не менее 50,0 г/дм^3, крепленых — не менее 15,0 г/дм^3 в пересчете на инвертный сахар.

Допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением сухих медовых напитков) для медового напитка конкретного наименования ± 5,0 г/дм^3.

5.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в медовых напитках с учетом допустимых отклонений должна составлять в пересчете на лимонную кислоту не менее 3,0 г/дм^3.

Для медового напитка конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют ±1,0 г/дм^3.

5.1.3.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в медовых напитках должна быть не более 1,50 г/дм^3.

5.1.3.5 Массовая концентрация общего диоксида серы в медовых напитках должна быть не более 100 мг/дм^3, полусухих, полусладких и сладких — не более 150 мг/дм^3.

5.1.3.6 Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в медовых напитках должна быть не более 200 мг/дм^3 в пересчете на сорбиновую кислоту.

5.1.3.7 Давление двуокиси углерода в бутылке с газированным медовым напитком должно быть не менее 150 кПа при температуре 20 °С.

5.1.3.8 Содержание токсичных элементов в медовых напитках не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.3.9 Органолептические и физико-химические показатели устанавливают в технологических инструкциях на медовые напитки конкретных наименований.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для приготовления медовых напитков применяют следующее сырье:

- мед натуральный по ГОСТ 19792. Допускается мед с массовой долей воды не более 25 % и с признаками брожения;
- забрус по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пыльцу цветочную (обножку) по ГОСТ 28887;
- пергу по ГОСТ 31776;
- прополис по ГОСТ 28886;
- молочко маточное пчелиное по ГОСТ 28888;
- фрукты (плоды) свежие и дикорастущие съедобные (семечковые, косточковые, ягоды) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные по ГОСТ 32027;
- соки фруктовые (плодовые) спиртованные по ГОСТ 28539;
- дрожжи чистых культур;

- сахар-песок по ГОСТ 21 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соки фруктовые концентрированные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- отдельные части растений и/или их настои и/или их дистилляты по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- воду питьевую для разведения меда по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбиновую кислоту и ее растворимые соли по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- колер сахарный простой по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При производстве медовых напитков используют вспомогательные средства, которые в контакте с продуктом обеспечивают его качество и безопасность и соответствующие требованиям [2] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Сырье, применяемое для изготовления медового напитка, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка медового напитка должна соответствовать требованиям [3], ГОСТ 32061 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям [4], ГОСТ 32061 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка транспортной тары — по [4], ГОСТ 32061.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в медовых напитках устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Определение массовой концентрации летучих кислот – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение давления двуокиси углерода — по ГОСТ 12258.

7.10 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

7.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, подготовка проб к минерализации —по ГОСТ 26929.

7.12 Оценку подлинности и выявление фальсификации продукции (в случае обоснованного предположения ее наличия) проводят по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение медовых напитков — в соответствии с требованиями [1].

8.2 Транспортирование и хранение медовых напитков, разлитых в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 32061.

8.3 Срок годности для медовых напитков с объемной долей этилового спирта менее 10 % устанавливает изготовитель. Срок годности для медовых напитков с объемной долей этилового спирта более 10 % не ограничен.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»*

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»*

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»*

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»*

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 663.374.393:006.354 МКС 67.160.10

Ключевые слова: напитки медовые, напитки медовые газированные, термины и определения, характеристики, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 31.03.2014. Подписано в печать 14.04.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 106 экз. Зак. 1038.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 32033—2021 Напитки медовые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 12 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru