ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 71775— 2024

Услуги общественного питания

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ, ОФОРМЛЕНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ВИННЫХ КАРТ

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество), Ассоциацией рестораторов и отельеров «Федерация рестораторов и отельеров» (ФРИО)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 174 «Продукция и услуги общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 ноября 2024 г. № 1627-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024

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

ОКС 03.080.30
03.100.20

Поправка к ГОСТ Р 71775—2024 Услуги общественного питания. Рекомендации по разработке, оформлению и содержанию винных карт

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 8.3	должно составлять 20 %	должно составлять не менее 20 %

(ИУС № 7 2025 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ, ОФОРМЛЕНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ВИННЫХ КАРТ

Public catering services. Recommendations for the development, design and content of wine map

Дата введения — 2025—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает рекомендации по разработке, оформлению и содержанию винных карт, применяемых на предприятиях общественного питания (в сфере индустрии питания) в рамках оказания услуг общественного питания.

Настоящий стандарт может применяться юридическими лицами (организациями) различных форм собственности.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 30389 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 30389, ГОСТ 31985, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **винная карта; карта вин:** Ассортиментный перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием объема (веса, массы) и цены.

3.2 **порция алкогольной продукции:** Определенный объем (вес, масса) алкогольной продукции, отпускаемой потребителю за определенную цену.

Издание официальное

3.3 **разливное [побокальное] вино:** Вино, разлитое в потребительскую упаковку для розничной продажи (бутылку и другую) на производстве, впоследствии откупоренное на предприятии питания и отпускаемое потребителям порционно (побокально) для потребления.

4 Общие положения

4.1 Винная карта представляет собой ассортиментный перечень и прейскурант алкогольной продукции на предприятиях общественного питания.

4.2 Винная карта может включать не только винодельческую продукцию, но и иную алкогольную продукцию, а также безалкогольные напитки, предлагаемые к реализации и отпускаемые потребителям на предприятии питания.

4.3 Карта вин может быть оформлена в виде отдельного каталога или отдельным разделом меню предприятия питания. Винная карта может быть отпечатанной типографским способом, распечатанной на бумажных носителях любого формата непосредственно на предприятии и/или отображаться на электронных носителях. Актуализированные винные карты рекомендуется размещать в цифровом формате: на сайтах предприятий питания и в иных электронных источниках, например в социальных сетях.

4.4 Исполнитель услуг общественного питания обязан довести до потребителя информацию о предлагаемой алкогольной продукции согласно [3], указывая ее наименование, объем и цену алкогольной продукции в потребительской упаковке, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской упаковке, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цену за порцию, не превышающую 1 л алкогольной продукции. Объем порции устанавливается по усмотрению исполнителя услуг.

4.5 При разработке и оформлении винной карты необходимо учитывать общую концепцию предприятия общественного питания, включая такие факторы, как:

- целевую аудиторию потребителей;
- месторасположение и региональные особенности предприятия питания;
- финансовые возможности различных социальных групп потребителей;
- уровень подготовленности потребителей;
- поставщиков алкогольной продукции (возможность регулярного пополнения запаса);
- основное меню предприятия и сочетаемость алкогольной продукции с предлагаемыми блюдами.

5 Назначение и разновидности винных карт

5.1 Назначением винной карты является:

- информирование потребителей о предлагаемой алкогольной продукции, ее характеристиках и ценах;
- способствование правильному самостоятельному выбору алкогольной продукции потребителями без помощи сомелье или официанта.

5.2 Винная карта должна подтверждать концептуальную, национальную или иную направленность предприятия питания, демонстрировать его класс и уровень сервиса и может служить дополнительным рекламным инструментом с целью привлечения целевой аудитории потребителей.

5.3 Классификация винных карт

5.3.1 Винные карты подразделяют:

- на классические,
- авторские.

5.3.2 Классические винные карты составляют исходя из терруарно-регионального принципа.

5.3.3 Основные разделы классической винной карты рекомендуется располагать в следующей последовательности:

а) побокальные/разливные вина;
б) игристые вина, в том числе игристые жемчужные вина и российское шампанское;
в) белые вина;
г) розовые вина;
д) красные вина;
е) крепленые (ликерные) вина;

ж) иные спиртные напитки, идентичные по своей технологии производства путем сбраживания растительного и плодового сырья без добавления и/или с добавлением этилового спирта;

и) плодовая алкогольная продукция, например сакэ.

Примечание — Данные категории спиртных напитков допускается размещать отдельно от основной винной карты;

к) вина всех указанных категорий в нестандартной потребительской упаковке, например бутылки объемом 0,375 л, магнумы 1,5 л, жеробоамы 3,0 л и т. п.

Примечание — Дополнительно в винной карте потребителям могут предлагаться вина, сервируемые с использованием систем длительного хранения, например, системы «Коравин» и подобных.

5.3.4 Иные спиртные напитки, включая аперитивы, вермуты, виноградосодержащие напитки, коктейли и дижестивы, рекомендуется размещать в отдельной карте или отдельных разделах винной карты.

5.3.5 В каждой из групп алкогольной продукции формируют отдельный перечень по следующим признакам:

- по наименованию алкогольной продукции;
- стране происхождения;
- винодельческому региону (при необходимости);
- производителю;
- стоимости (цене).

5.3.6 Отличием авторской винной карты от классической является иная, отличающаяся от терруарно-региональной, навигация потребителя. Авторская винная карта составляется на основе типов вина и их характеристик, включая стилистические комбинации, сортовые группы, крепость, полноту и интенсивность вкуса и аромата. Позиции в винной карте располагают от вин, произведенных из легких сортов винограда к насыщенным.

5.3.7 Структура авторской винной карты может быть произвольной, но должна быть понятной для потребителей. В авторской винной карте позиции могут быть расположены по таким признакам, как отсутствие/концентрация (содержание) остаточного сахара, сорта винограда, основные указанные в карте и понятные органолептические характеристики и стилистические комбинации алкогольной продукции. Оформление авторской винной карты может осуществляться как по алфавиту, так и по порядку подачи продукции.

6 Рекомендации по содержанию винной карты и описанию алкогольной продукции

6.1 В винной карте указывают:

- наименование алкогольной продукции с указанием наименования производителя (винодельческого предприятия/хозяйства), наименования виноградовинодельческой зоны/района/терруара, страны происхождения, года урожая в соответствии с понятиями и положениями [2];
- объем и цена алкогольной продукции в потребительской упаковке, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской упаковке, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 л алкогольной продукции согласно пункту 10 [3].

6.2 Винная карта должна содержать следующую информацию о винодельческой продукции:

а) наименование вина на одном из официальных языков Международной организации вина и винограда (МОВВ) (английском, французском, итальянском, немецком или испанском) и на русском языке (транслитерация);

б) место производства вина (наименование предприятия/производителя или терруара/зоны/района) на одном из официальных языков МОВВ и на русском языке;

в) год сбора урожая.

Примечания

1 В винной карте могут присутствовать вина с одинаковым названием, но разных годов сбора урожая. В этом случае их следует отображать индивидуально, располагая от более молодого к более зрелому вину.

2 Винная карта может содержать необязательные ссылки на дополнительные категории, такие как категория выдержанных вин, классифицированных в соответствии с международными определениями вин высшего качества

установленного места производства. Например, в Европе качественная категория вина представляется в сокращенном виде: Испания — DO, DOC; Франция — VdT, VdP, VDQS, AOC; Италия — DOC, DOCG. Рекомендуется обозначать факторы, указывающие на более высокое качество вина, предоставляющие дополнительную информацию потребителю о периоде выдержки, виноградных лоз, отдельных виноградниках.

3 Категории российских вин обозначают на русском языке, например: ЗГУ (российская винодельческая продукция с защищенным географическим указанием) или ЗНМП (российская винодельческая продукция с защищенным наименованием места происхождения);

г) объем порции (бутылки), цена;

д) информация о производителе;

е) иная информация, предусмотренная статьей 26 [2], в том числе сорт (сорта) винограда.

Пример — Machiavelli Vigna di Fontalle Chianti Classico Riserva 1995, 14 %, 0,75 л, 1100 руб, Sangiovese Grosso (Brunello), где Vigna di Fontalle Винья ди Фонталле — наименование вина, Кьянти Классико Ризерва — место производства, Chianti Classico — субрегион, Riserva — категория, Machiavelli — производитель, 1995 — год урожая, 14 % — крепость, 0,75 л — объем потребительской упаковки, цена — 1100 руб, Sangiovese Grosso (Brunello) — сорт винограда.

6.3 Общие требования к описанию винодельческой продукции в винной карте могут применяться для описания иных категорий алкогольной продукции.

6.4 В винной карте рекомендуется отражать сезонные изменения. Винная карта может иметь приложения, например со специальными позициями: винами недели/месяца, отдельным банкетным приложением и (или) отдельным винным предложением для летних веранд, сезонных залов предприятий питания и т. п.

7 Рекомендации по оформлению и составлению винной карты

7.1 Оформление винной карты

При оформлении винной карты следует учитывать следующие факторы:

- соответствие алкогольной продукции ее написанию в зарегистрированной в установленном порядке декларации о соответствии (сертификата соответствия) в части наименования, производителя и года урожая;
- достоверность представленной информации о реализуемой алкогольной продукции;
- оформление винной карты в виде самостоятельного каталога или отдельного раздела меню предприятия питания и/или предложения в цифровом формате на электронных носителях;
- оформление винной карты грамотно, без орфографических и стилистических ошибок в наименованиях и обозначениях вин;
- включение в винную карту всей алкогольной продукции, находящейся на балансе предприятия общественного питания.

7.2 Обновление винной карты

7.2.1 Обновление винной карты рекомендуется проводить периодически, например, один-два раза в год. Периодичность обновления винной карты устанавливается самостоятельно исполнителем услуг (предприятием питания) с учетом спроса на отдельные категории алкогольной продукции, поступления новых видов продукции или ее отсутствия.

7.3 Составление винной карты

7.3.1 При составлении винной карты ресторана рекомендуется учитывать следующие факторы:

- системность;
- простоту навигации;
- удобство в прочтении и выборе алкогольной продукции для потребителей в соответствии с их запросами и ожиданиями.

7.3.2 Рекомендуемый порядок расположения позиций алкогольной продукции в винной карте:

а) разливные/побокальные вина с указанием объема порции;

б) вина, разлитые в потребительскую упаковку для розничной продажи (бутылки и пр.);

в) вина, разлитые в потребительскую упаковку для розничной продажи нестандартных объемов.

7.3.3 Алкогольную продукцию рекомендуется сортировать и располагать по странам и регионам.

Российская винодельческая продукция должна быть указана в винной карте перед другими странами и регионами и/или быть отмечена специальными пометками.

Внутри разделов винной карты информацию об алкогольной продукции рекомендуется располагать по следующим признакам и в следующей последовательности:

- по наличию/отсутствию диоксида углерода;
- цвету от белого, через розовое, к красному;
- остаточному содержанию сахара;
- алкогольная продукция с добавлением этилового спирта;
- виноградосодержащие и спиртные напитки.

7.3.4 Внутри каждой категории продукции рекомендуется располагать вина по периоду выдержки от более молодых к более зрелым.

7.3.5 Предприятия питания могут самостоятельно разрабатывать структуру винной карты, располагая вина, например, по производителям, ценовым сегментам, группам органолептических характеристик, стилистических комбинаций и другим признакам.

8 Особенности винной карты российской винодельческой продукции

Классификация российской винодельческой продукции — в соответствии с [2].

8.1 Категории российской винодельческой продукции защищенных наименований

8.1.1 Российская винодельческая продукция с защищенным географическим указанием должна включать следующую информацию:

- наименование виноградовинодельческой зоны;
- наименование виноградовинодельческого района.

8.1.2 Российская винодельческая продукция с защищенным наименованием места происхождения должна включать наименование виноградовинодельческого терруара.

8.2 Информация о российской винодельческой продукции в винных картах

Для удобства потребителей рекомендуется представлять в винных картах предприятий питания следующую универсальную информацию о российской винодельческой продукции:

- наименование вина с указанием сортового состава (в скобках);
- защищенное наименование;
- производитель;
- год урожая.

Примеры

1 Вино сухое марочное
ЗГУ «Кубань»:
- Высокий Берег (Каберне Совиньон), Кубань-вино, 2020;
- Лефкадия Красная (Каберне Совиньон, Мерло, Сира), Лефкадия, 2018.
2 Вино игристое выдержанное
3 ЗГУ «Дагестан»:
Эндемы (Рислинг), Дербентская винодельческая компания, 2020.

8.3 Рекомендуемое количество наименований российской винодельческой продукции в винных картах предприятий общественного питания должно составлять 20 % от общего количества наименований вин.

Библиография

[1] Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»

[2] Федеральный Закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации»

[3] Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

УДК 658.562.014:006.354

ОКС 03.080.30
03.100.20

Ключевые слова: услуги общественного питания, винные карты, алкогольная продукция, предприятие питания, винодельческая продукция

Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 12.11.2024. Подписано в печать 14.11.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

ОКС 03.080.30
03.100.20

Поправка к ГОСТ Р 71775—2024 Услуги общественного питания. Рекомендации по разработке, оформлению и содержанию винных карт

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 8.3	должно составлять 20 %	должно составлять не менее 20 %

(ИУС № 7 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru