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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33880— 2016

НАПИТКИ СПИРТНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии — филиалом Федерального государственного бюджетного учреждения науки «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи» (ВНИИПБТ — филиал ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 22 ноября 2016 г. № 93-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2016 г. № 1874-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33880—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 августа 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

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 Термины и определения. 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 7
Приложение А (справочное) Термины и определения технологических понятий, необходимых для понимания текста стандарта 10

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства спиртных напитков.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Термины-синонимы приведены в качестве справочных данных и не являются стандартизованными.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре и т. п.) термина, имеющих общие терминоэлементы.

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

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

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их синонимы — курсивом.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

НАПИТКИ СПИРТНЫЕ

Термины и определения

Spirits. Terms and definitions

Дата введения — 2017—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства спиртных напитков.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по производству спиртных напитков, входящих в сферу действия 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 и/или другими адсорбентами, его фильтрование, внесение ингредиентов, если они предусмотрены рецептурой, перемешивание, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую упаковку и оформление готовой продукции.

2 **технологический процесс производства спиртных напитков:** Процесс, включающий приготовление исправленной воды, полуфабрикатов, купажа, его выдержку и фильтрование, проведение технологических обработок, при необходимости, газирование, если предусмотрено технологической инструкцией, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую упаковку и оформление готовой продукции.

Примечание — Данный технологический процесс производства спиртных напитков не относится к производству водки.

Сырье, продукты и отходы производства

3

ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья: Этиловый спирт крепостью не менее 96 % об., произведенный методом спиртового брожения сахаросодержащего и/или крахмалосодержащего сырья, с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготовленной из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве этилового спирта из пищевого сырья, водок.

[ГОСТ 33881—2016, статья 27]

Издание официальное

4

зерновой дистиллят (*висковый дистиллят*): Дистиллят крепостью от 52,0 % об. до 94,8 % об., получаемый дистилляцией или брагоректификацией сброженного зернового или солодового сусла из зерна злаковых культур, имеющий вкус и аромат исходного сырья, невыдержанный или выдержанный в постоянном контакте с древесиной дуба.

[ГОСТ 33881—2016, статья 39]

5 **зерновой невыдержанный дистиллят** (*висковый невыдержанный дистиллят*): Дистиллят, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

6 **зерновой выдержанный дистиллят** (*висковый выдержанный дистиллят*): Дистиллят, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки для достижения заданных показателей.

7 **зерновой солодовый выдержанный дистиллят** (*висковый солодовый выдержанный дистиллят*): Дистиллят, приготовленный путем нескольких дистилляций сброженного солодового сусла из соложеного ячменя и выдержанный в контакте с древесиной дуба не менее трех лет.

8

ромовый дистиллят: Дистиллят крепостью от 52,0 % об. до 96,0 % об., изготовленный дистилляцией сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника, невыдержанный или выдержанный в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

Примечание — Продукты переработки сахарного тростника — меласса, сок сахарного тростника.

[ГОСТ 33881—2016, статья 40]

9 **ромовый невыдержанный дистиллят:** Ромовый дистиллят, не находящийся или находящийся в контакте с древесиной дуба менее 6 мес.

10 **ромовый выдержанный дистиллят:** Ромовый дистиллят, находящийся в контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки для достижения заданных показателей.

11 **исправленная вода** (*подготовленная вода*): Вода с содержанием минеральных и органических веществ, регламентированных нормативными документами на производство спиртных напитков, и приготовленная способами умягчения и/или деминерализации, и/или обессоливания, и/или обезжелезивания, и/или фильтрования питьевой воды.

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

12 **сортировка:** Смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, предназначенная для производства водок.

13 **полуфабрикат:** Составная часть спиртного напитка в виде спиртованных настоев, соков, морсов, ароматных спиртов, экстрактов, сахарного, паточного и инвертированного сиропов; сахарного колера, приготовленных в соответствии с действующими технологическими регламентами и/или технологическими инструкциями.

14 **купаж:** Смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов и/или дистиллятов и пищевых ингредиентов.

15 **спиртованный сок из фруктового сырья:** Полуфабрикат крепостью от 20,0 % об. до 25,0 % об., приготовленный прессованием фруктовой мезги и спиртованием полученного сока ректификованным этиловым спиртом из пищевого сырья.

16 **фруктовая мезга:** Дробленое свежее или сушеное фруктовое сырье.

17 **спиртованный морс из фруктового сырья:** Полуфабрикат крепостью от 25,0 % об. до 60,0 % об., приготовленный экстрагированием растворимых веществ из свежего или сушеного фруктового сырья водно-спиртовым раствором.

18 **морс первого слива:** Спиртованный морс из фруктового сырья крепостью от 25,0 % об. до 60,0 % об., приготовленный при первом заливе фруктового сырья.

19 **морс второго слива:** Спиртованный морс из фруктового сырья крепостью от 25,0 % об. до 45,0 % об., приготовленный при втором заливе фруктового сырья.

20 **спиртованный настой:** Полуфабрикат крепостью от 40,0 % об. до 90,0 % об., приготовленный из свежего или сушеного пряно-ароматического, или неароматического растительного, или другого пищевого сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором.

21 **настой первого слива:** Спиртованный настой крепостью от 40,0 % об. до 90,0 % об., приготовленный при первом заливе пищевого сырья.

22 **настой второго слива:** Спиртованный настой крепостью от 40,0 % об. до 60,0 % об., приготовленный при втором заливе пищевого сырья.

23 **ароматный спирт:** Водно-спиртовой раствор крепостью от 60,0 % об. до 80,0 % об., содержащий ароматические вещества, получаемые при перегонке водно-спиртового раствора с эфиромасличным или фруктовым сырьем, или спиртованных настоев, соков или морсов, или другого ароматического сырья.

24 **сахарный сироп:** Концентрированный водный раствор сахара или смеси отдельных сахаров с массовой концентрацией 65,8 % или 73,2 %, приготовленный горячим или холодным способом.

25 **инвертированный сахарный сироп:** Продукт гидролитического разложения сахарозы на смесь глюкозы и фруктозы, получаемый при добавлении лимонной или соляной кислоты в сахарный сироп.

26 **паточный сироп:** Сироп, изготовленный из патоки горячим способом.

27 **сахарный колер:** Продукт термической обработки сахара, используемый для придания вкуса и/или в качестве пищевого красителя при производстве спиртных напитков.

28 **спиртной напиток:** Алкогольная продукция крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об, произведенная с использованием ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и/или спиртосодержащей пищевой продукции.

29 **водка:** Спиртной напиток, произведенный на основе ректификованного этилового спирта и исправленной воды, крепостью от 37,5 % об. до 56,0 % об., представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким, присущим водке, вкусом и характерным водочным ароматом.

Примечание — Допускается в бутылку с водкой внесение пластинок сусального золота, серебра, мелких изделий из серебра и золота различной конфигурации с массой не более 3 г, специально подготовленных колосьев, зерен различных злаковых культур.

30 **особая водка:** Водка крепостью от 37,5 % об. до 45,0 % об. со специфическим ароматом и/или вкусом, получаемыми за счет внесения вкусоароматических компонентов.

31 **водка с защищенным наименованием по происхождению:** Водка крепостью от 37,5 % об. до 56,0 % об., произведенная по характерным для данного географического объекта традиционным технологиям, получаемая путем смешения ректификованного этилового спирта из зернового сырья с исправленной водой, с последующей обработкой активным углем, с обработкой или без обработки сухим обезжиренным молоком и/или другими адсорбентами, фильтрованием через кварцевый песок и/или через другие фильтрующие материалы.

Примечание — Допускаются ароматные спирты и спиртованные настои, получаемые из пряно-ароматического, фруктового и других видов растительного и пищевого сырья, экстракты растительного сырья, эфирные масла, вкусоароматические натуральные вещества, пищевые добавки, комплексные пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты.

32 **ликероводочное изделие:** Спиртной напиток крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об., с массовой концентрацией сахара не более 40,0 г/100 $см^3$, представляющий собой смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов, зерновых, висковых, коньячных, фруктовых или винных дистиллятов, пищевых ингредиентов, получаемый путем купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрованием купажа.

Примечание — Допускается наличие в бутылках с изделием отдельных частей растений, фруктов, ягод, предусмотренных рецептурой.

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

34 **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % об. до 20,0 % об., с массовой концентрацией сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$, приготовленное из спиртованных соков и/или морсов из фруктового сырья, и/или спиртованных настоев пряно-ароматического сырья, и/или продукции винодельческого производства и пищевых ингредиентов.

35 **настойка:** Ликероводочное изделие крепостью от 16,0 % об. до 60,0 % об., с массовой концентрацией сахара не более 30,0 г/100 $см^3$, приготовленное из полуфабрикатов с добавлением пищевых ингредиентов или из одних ингредиентов.

36 **горькая настойка:** Настойка крепостью от 25,0 % об. до 60,0 % об., с массовой концентрацией общего экстракта не более 3,0 г/100 $см^3$, приготовленная из полуфабрикатов и/или ингредиентов, придающих привкус горечи.

37 **полусладкая настойка:** Настойка крепостью от 20,0 % об. до 40,0 % об., с массовой концентрацией сахара не менее 4,0 и не более 10,0 г/100 $см^3$.

38 **сладкая настойка:** Настойка крепостью от 16,0 % об. до 29,0 % об., с массовой концентрацией сахара не менее 8,0 и не более 30,0 г/100 $см^3$.

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

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

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

42 **джин:** Спиртной напиток крепостью от 37,5 % об. до 55,0 % об., с массовой концентрацией общего экстракта и сахара не более 2,0 г/100 $см^3$, с преобладающим вкусом можжевельника, получаемый путем ароматизации водно-спиртового раствора вкусоароматическими веществами ягод можжевельника или натуральными вкусоароматическими веществами, при этом вкус можжевельника должен оставаться доминирующим.

43 **бальзам:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % об. до 45,0 % об., с 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, приготовленное из пищевых ингредиентов и полуфабрикатов из пряно-ароматического, фруктового сырья и лекарственных растений, с добавлением сахарного колера.

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

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

46 **ликер:** Спиртной напиток крепостью не менее 15,0 % об., с массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 $см^3$, приготовленный из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов с добавлением сахаросодержащих продуктов, молока и молочной продукции, яиц, вина, ароматических веществ.

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

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

49 **эмульсионный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 % об., с массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 $см^3$, непрозрачный, без посторонних включений, приготовленный с добавлением пищевых продуктов, в том числе молока, сливок, яиц и пищевых ингредиентов или без них.

50 **яичный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 % об., с массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 $см^3$, приготовленный из дистиллята и/или ректификованного этилового спирта, в состав которого входят желтки яиц, не менее 140 г в литре готового продукта, белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением натуральных ароматических веществ.

51 **крем:** Ликер крепостью не менее 15,0 % об., с массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 $см^3$, приготовленный из фруктового сырья с добавлением пищевых ингредиентов, за исключением молочных продуктов.

52 **виски:** Спиртной напиток из зернового сырья крепостью от 40 % об. до 60 % об., приготовленный купажированием висковых солодовых выдержанных дистиллятов, и/или висковых зерновых выдержанных дистиллятов, или их смеси с исправленной водой, с добавлением или без добавления сахарного колера.

53 **солодовый виски:** Виски, приготовленный путем смешения висковых солодовых выдержанных дистиллятов, изготовленных из соложеного ячменя, с добавлением или без добавления исправленной воды, сахарного колера и выдержанный дополнительно не менее шести месяцев в контакте с древесиной дуба.

54 **зерновой виски:** Виски, приготовленный путем смешения висковых зерновых выдержанных дистиллятов, изготовленных из зерна злаковых культур, с добавлением или без добавления исправленной воды, сахарного колера, без последующей выдержки в контакте с древесиной дуба.

55 **купажированный виски:** Виски, приготовленный путем смешения висковых солодовых выдержанных дистиллятов и висковых зерновых выдержанных дистиллятов с исправленной водой, с добавлением или без добавления сахарного колера, без последующей выдержки в контакте с древесиной дуба.

56 **ром:** Спиртной напиток крепостью от 40 % об. до 50 % об., приготовленный из ромовых дистиллятов.

57 **невыдержанный ром:** Ром, не находящийся в контакте с древесиной дуба.

58 **выдержанный ром:** Ром, выдержанный в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки, с добавлением или без добавления сахарного колера.

59 **спиртной зерновой дистиллированный напиток** (*спиртной напиток из зернового сырья*): Спиртной напиток, крепостью от 35,0 % об. до 60,0 % об., приготовленный из невыдержанных или выдержанных зерновых дистиллятов, с добавлением или без добавления сахара и других сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ, сахарного колера, исправленной воды.

60 **спиртной зерновой дистиллированный напиток из одного вида злаковых культур:** Спиртной напиток, приготовленный из выдержанных или невыдержанных зерновых дистиллятов, произведенных из сброженного сусла из зерна одного вида злаковых культур.

61 **спиртной зерновой дистиллированный купажированный напиток:** Спиртной напиток, приготовленный из невыдержанных или выдержанных дистиллятов, произведенных из сброженного сусла зерна различных злаковых культур.

62 **спиртной зерновой дистиллированный солодовый напиток:** Спиртной напиток, приготовленный из дистиллятов, произведенных из сброженного солодового сусла или зернового сусла из различных зерновых культур с добавлением не менее 50 % солодовых дистиллятов.

63 **спиртной зерновой дистиллированный выдержанный напиток:** Спиртной напиток, приготовленный из зерновых дистиллятов, выдержанных в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки для достижения заданных показателей.

64 **спиртосодержащие отходы:** Отходы, содержащие этиловый спирт и образующиеся при производстве спиртных напитков.

65 **фруктовый фуз:** Отходы производства спиртных напитков, представляющие собой осадок, образующийся при спиртовании свежего фруктового сока и последующего отстаивания.

66 **фруктовые выжимки:** Отходы производства спиртных напитков, представляющие собой остатки фруктовой мезги после прессования, выпаривания или промывки.

Основные технологические процессы производства спиртных напитков

67 **приготовление исправленной воды:** Обработка питьевой воды способами умягчения, деминерализации, обессоливания, обезжелезивания и/или фильтрования.

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

68 **приготовление сортировки:** Технологический прием смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов.

69 **обработка сортировки активным углем или другим адсорбентом:** Технологический прием, основанный на окислительно-восстановительных процессах, происходящих при контакте сортировки с поверхностью частиц угля или другого адсорбента.

70 **фильтрование водки [сортировки, купажа]:** Очистка водки [сортировки, купажа] при прохождении ее [его] через фильтрующий материал.

71 **спиртование:** Технологический прием добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья в свежевыжатый сок для увеличения срока годности.

72 **корректировка крепости сортировки [водки]:** Приведение крепости сортировки [водки] к требованиям рецептуры добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или исправленной воды.

73 **корректировка купажа [спиртного напитка]:** Приведение физико-химических показателей купажа [спиртного напитка] к требованиям рецептуры за счет внесения необходимых компонентов.

74 **старение ликера:** Выдерживание ликера в контакте с древесиной дуба для улучшения его органолептических показателей.

75 **физическая обработка полуфабриката [купажа]:** Обработка полуфабриката [купажа] холодом с целью осветления и предотвращения помутнения и выпадения осадка в готовых спиртных напитках.

76 **физико-химическая обработка полуфабриката [купажа]:** Обработка полуфабриката [купажа] материалами органического или неорганического происхождения, в основе которой лежит процесс адсорбции коллоидных веществ на поверхности оклеивающих материалов или нейтрализации электрических зарядов путем внесения коллоидов с противоположными зарядами, с целью осветления и предотвращения помутнения и выпадения осадка в готовых спиртных напитках.

77 **биохимическая обработка полуфабриката [купажа]:** Обработка полуфабриката [купажа] ферментными препаратами с целью осветления и предотвращения помутнения и выпадения осадка в готовых спиртных напитках.

78 **выдержка:** Технологический прием хранения спиртных напитков в регулируемых условиях в течение периода времени, установленного в технологических инструкциях, при котором обеспечивается протекание химических, физико-химических и биохимических процессов, в результате которых спиртной напиток приобретает новые свойства и характеристики.

79 **залив:** Технологический прием добавления водно-спиртового раствора к фруктовой мезге, растительному или другому пищевому сырью при приготовлении спиртованных морсов или спиртованных настоев.

80 **извлечение спирта из спиртосодержащих отходов:** Получение спиртового отгона на выпарном аппарате из отработанного растительного сырья, мезги, фильтр-картона и отработанного активного угля перегретым паром в угольной колонке.

Примечание — Допускается извлечение спирта из отработанного активного угля, мезги, отработанного растительного сырья и фильтр-картона путем промывки исправленной водой.

81 **исправимый брак:** Брак при производстве спиртных напитков, пригодный для повторной переработки.

82 **неисправимый брак:** Брак, не пригодный для повторной переработки при приготовлении спиртных напитков.

Показатели производства спиртных напитков

83 **крепость спиртного напитка:** Показатель объемной доли безводного ректификованного этилового спирта в спиртном напитке, % об.

84 **истинная крепость спиртного напитка:** Показатель объемной доли безводного ректификованного этилового спирта в дистилляте, полученном после перегонки спиртного напитка, % об.

Примечание — Истинную крепость используют при учете продукции и указывают при ее оформлении.

85 **видимая крепость спиртного напитка:** Показатель объемной доли безводного ректификованного этилового спирта в спиртном напитке без предварительной перегонки, % об.

Примечание — Видимую крепость определяют при производстве спиртных напитков для предварительной оценки крепости купажа.

86 **органолептическая оценка качества спиртного напитка:** Оценка прозрачности, цвета, вкуса и аромата спиртного напитка, выражаемая в баллах.

87 **полнота налива спиртного напитка:** Показатель, характеризующий объем спиртного напитка в потребительской упаковке, $см^3$, $дм^3$, л, мл.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

аперитив 41

бальзам 43

брак исправимый 81

брак неисправимый 82

виски 52

виски зерновой 54

виски купажированный 55

виски солодовый 53

вода исправленная 11

вода подготовленная 11

водка 29

водка особая 30

водка с защищенным наименованием по происхождению 31

выдержка 78

выжимки фруктовые 66

джин 42

дистиллят висковый 4

дистиллят висковый выдержанный 6

дистиллят висковый невыдержанный 5

дистиллят висковый солодовой выдержанный 7

дистиллят зерновой 4

дистиллят зерновой выдержанный 6

дистиллят зерновой невыдержанный 5

дистиллят зерновой солодовой выдержанный 7

дистиллят ромовый 8

дистиллят ромовый выдержанный 10

дистиллят ромовый невыдержанный 9

залив 79

извлечение спирта из спиртосодержащих отходов 80

изделие ликероводочное 32

коктейль 40

колер сахарный 27

корректировка крепости водки 72

корректировка крепости сортировки 72

корректировка купажа 73
корректировка спиртного напитка 73
крем 51
крепость спиртного напитка 83
крепость спиртного напитка видимая 85
крепость спиртного напитка истинная 84
купаж 14
ликер 46
ликер десертный 48
ликер крепкий 47
ликер эмульсионный 49
ликер яичный 50
мезга фруктовая 16
морс второго слива 19
морс спиртованный из фруктового сырья 17
морс первого слива 18
наливка 33
напиток десертный 39
напиток спиртной 28
напиток спиртной газированный 44
напиток спиртной зерновой дистиллированный выдержанный 63
напиток спиртной зерновой дистиллированный 59
напиток спиртной зерновой дистиллированный из одного вида злаковых культур 60
напиток спиртной зерновой дистиллированный купажированный 61
напиток спиртной зерновой дистиллированный солодовый 62
напиток спиртной из зернового сырья 59
напиток спиртной негазированный 45
настой второго слива 22
настой первого слива 21
настой спиртованный 20
настойка 35
настойка горькая 36
настойка полусладкая 37
настойка сладкая 38
обработка купажа биохимическая 77

обработка купажа физическая 75
обработка купажа физико-химическая 76
обработка полуфабриката биохимическая 77
обработка полуфабриката физическая 75
обработка полуфабриката физико-химическая 76
обработка сортировки активным углем или другим адсорбентом 69
отходы спиртосодержащие 64
оценка качества спиртного напитка органолептическая 86
полнота налива спиртного напитка 87
полуфабрикат 13
приготовление исправленной воды 67
приготовление сортировки 68
процесс производства водки технологический 1
процесс производства спиртных напитков технологический 2
пунш 34
ром 56
ром выдержанный 58
ром невыдержанный 57
сироп паточный 26
сироп сахарный 24
сироп сахарный инвертированный 25
сок спиртованный из фруктового сырья 15
сортировка 12
спирт ароматный 23
спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья 3
спиртование 71
старение ликера 74
фильтрование водки 70
фильтрование купажа 70
фильтрование сортировки 70
фуз фруктовый 65

Приложение А
(справочное)

Термины и определения технологических понятий, необходимых для понимания текста стандарта

А.1 **активный уголь:** Высокопористое твердое вещество, получаемое на основе углесодержащего сырья, обладающее развитой внутренней поверхностью и имеющее высокие поглотительные характеристики по примесям, находящимся в очищаемых средах.

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

А.3 **пищевой ингредиент:** Вещество или продукт животного, растительного, микробиологического или минерального происхождения, а также природные пищевые добавки, используемые при производстве спиртных напитков.

УДК 663:001.4:006.354 МКС 67.160.10

Ключевые слова: напитки спиртные, термин, определение, технический процесс производства

Редактор *А.Е. Минкина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 29.11.2019. Подписано в печать 05.12.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования
Федерального информационного фонда стандартов,

117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru