ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52335— 2005

ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по национальной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ГУ ВНИИ ПБиВП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 мая 2005 г. № 105-ст

Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 414-ст перенесена дата введения на 1 января 2010 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправками (ИУС 2—2008, ИУС 1—2009).

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2005
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

Введение IV
1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 5

Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

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.

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 стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ

Термины и определения

Wine products.
Terms and definitions

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства винодельческой продукции.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по стандартизации.

2 Термины и определения

1 **винодельческий продукт:** Продукт, изготовленный в результате: полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла, их перегонкой с последующей выдержкой или без выдержки; полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованных виноградного или плодового спиртов, винного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, ароматизирующих и вкусовых веществ.

2 **вино** (*Ндп. виноградное вино*): Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 22,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного виноградного спирта, винного дистиллята, сахаросодержащих веществ, натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ, с использованием разрешенных в виноделии технологических приемов для придания отдельным их типам характерных органолептических свойств.

3 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла.

4 **специальное вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного виноградного спирта или винного дистиллята, сахаросодержащих веществ виноградного происхождения.

5 **ликерное вино:** Специальное вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 % и с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 12,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением ректификованного виноградного спирта или винного дистиллята, сахаросодержащих веществ виноградного происхождения.

Издание официальное

6 **ароматизированное вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 14,5 % до 22,0 %, изготовленное из столового и/или специального виноматериала с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного виноградного спирта или винного дистиллята, сахаросодержащих веществ, натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ.

7 **вермут:** Ароматизированное вино, в котором характерные органолептические свойства достигаются с использованием веществ, производных от полыни (Artemisia).

Для подслащивания вермута используют только карамелизованный сахар, сахар-песок, рафинированный сахар-песок, виноградное сусло, ректификованное концентрированное виноградное сусло и концентрированное виноградное сусло.

8 **игристое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 12,5 %, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения столового виноматериала, с добавлением сахаросодержащих веществ и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С.

9 **Российское шампанское:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 10,5 % до 12,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20 °С, изготовленное из установленных сортов винограда по специальной технологии.

10 **игристое жемчужное вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 12,5 %, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения столового виноматериала, с добавлением сахаросодержащих веществ и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С.

11 **газированное вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 12,5 %, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового виноматериала, и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С.

12 **газированное жемчужное вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 12,5 %, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового виноматериала, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С.

13 **плодовое вино:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 1,5 % до 22,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых плодов или плодового сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованного плодового спирта, плодового дистиллята, сахаросодержащих веществ, ароматизирующих и вкусовых веществ и с использованием разрешенных в виноделии технологических приемов для придания отдельным их типам характерных органолептических свойств.

14 **столовое плодовое вино:** Плодовое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых плодов или плодового сусла с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ.

15 **сидр:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 1,5 % и не более 6,0 %, изготовленный из сброженного яблочного сусла или сброженного восстановленного яблочного сока (виноматериалов) без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода или насыщением двуокисью углерода в результате брожения и давлением двуокиси углерода в бутылках не менее 100 кПа при 20 °С.

14, 15 **(Поправка).**

16 **специальное плодовое вино:** Плодовое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, изготовленное из сброженного плодового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного плодового спирта или плодового дистиллята, сахаросодержащих веществ.

17 **ароматизированное плодовое вино:** Плодовое вино с объемной долей этилового спирта от 14,5 % до 22,0 %, изготовленное из сброженного плодового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного плодового спирта, сахаросодержащих веществ, ароматизирующих и вкусовых веществ.

18 **виноградная водка:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 37,5 % до 55,0 %, изготовленный из винного дистиллята с добавлением или без добавления ректификованного виноградного спирта и имеющий вкус и аромат используемого сырья.

19 **бренди:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 37,5 % до 45,0 %, изготовленный из винного дистиллята с добавлением или без добавления ректификованного виноградного спирта в количестве, не превышающем 50 % от количества безводного этилового спирта в конечном продукте, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее шести месяцев.

20 **Российский коньяк:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 40,0 % до 45,0 %, изготовленный из выдержанного не менее трех лет в контакте с древесиной дуба коньячного дистиллята.

21 **плодовая водка:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 37,5 % до 55,0 %, изготовленный из одного или нескольких наименований плодовых дистиллятов с добавлением или без добавления ректификованного плодового спирта и имеющий вкус и аромат используемого сырья.

22 **Российский кальвадос:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 38,0 % до 40,0 %, изготовленный из кальвадосного дистиллята, выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее шести месяцев.

23 **винный напиток:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 22,0 %, содержащий не менее 50 % столового и/или специального виноматериала или плодового сброженного сусла, изготовленный с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, ректификованных виноградного или плодового спиртов, сахаросодержащих веществ, ароматизирующих и вкусовых веществ, пищевых красителей и воды.

24 **винный коктейль:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5 % до 8,5 %, содержащий не менее 50 % столового виноматериала и/или плодового сброженного сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих веществ, ароматизирующих и вкусовых веществ, пищевых красителей, воды и полученный без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода.

25 **столовый виноматериал:** Столовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

26 **специальный виноматериал:** Специальное вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

27 **свежий виноград:** Свежий плод виноградной лозы в стадии технической зрелости, предназначенный для производства винодельческих продуктов, после дробления или прессования способный к спиртовому брожению.

28 **виноградное сусло:** Продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 %.

29 **концентрированное виноградное сусло:** Продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 50,9 %.

В концентрированном виноградном сусле допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 %.

30 **ректификованное концентрированное виноградное сусло:** Продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20 °С, не менее 61,7 %, и подвергшийся разрешенной обработке по удалению избытка кислот и других компонентов, исключая сахар.

В ректификованном концентрированном виноградном сусле допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 %.

31 **спиртованное виноградное сусло [мистель]:** Продукт с объемной долей этилового спирта от 12,0 % до 15,0 % [от 15,0 % до 25,0 %], изготовленный из свежего виноградного сусла с добавлением ректификованного виноградного спирта или винного дистиллята [ректификованного этилового спирта из пищевого сырья].

32 **плодовое сусло:** Продукт, получаемый из одного или нескольких наименований свежих плодов, с использованием физических приемов.

33 **спиртованное плодовое сусло:** Продукт с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 25,0 %, изготовленный из плодового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья.

34 **сброженное плодовое сусло:** Продукт с объемной долей этилового спирта от 5,0 % до 8,5 %, изготовленный сбраживанием плодовой мезги или плодового сусла.

35 **сброженно-спиртованное плодовое сусло:** Продукт с объемной долей этилового спирта 16,0 %, изготовленный из сброженного плодового сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного плодового спирта.

36 **винный дистиллят:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 52,0 %, изготовленный перегонкой столового виноматериала или виноградного спирта-сырца или виноградных выжимок или дрожжевых и гущевых осадков.

37 **коньячный дистиллят:** Винный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0 % до 70,0 %, изготовленный фракционной перегонкой столового виноматериала с объемной долей этилового спирта не менее 7,5 % и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

38 **молодой коньячный дистиллят:** Коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 62,0 % до 70,0 %, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

39 **выдержанный коньячный дистиллят:** Коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0 % до 70,0 %, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

40 **плодовый дистиллят:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 52,0 %, изготовленный перегонкой сброженного плодового сусла, плодового спирта-сырца, плодовых выжимок или дрожжевых и гущевых осадков.

41 **кальвадосный дистиллят:** Плодовый дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0 % до 70,0 %, изготовленный фракционной перегонкой сброженного яблочного сусла и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

42 **молодой кальвадосный дистиллят:** Кальвадосный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 62,0 % до 70,0 %, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

43 **выдержанный кальвадосный дистиллят:** Кальвадосный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0 % до 70,0 %, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

44 **ректификованный виноградный спирт:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 94,8 %, изготовленный ректификацией столового виноматериала или виноградного спирта-сырца.

45 **виноградный спирт-сырец:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 40,0 %, изготовленный перегонкой столового виноматериала или сброженных виноградных выжимок или дрожжевых и гущевых осадков.

46 **ректификованный плодовый спирт:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 94,8 %, изготовленный ректификацией сброженного плодового сусла или плодового спирта-сырца.

47 **плодовый спирт-сырец:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 30,0 %, изготовленный перегонкой сброженного плодового сусла, плодовых выжимок или дрожжевых и гущевых осадков.

48 **объемная доля этилового спирта:** Число объемов этилового спирта при температуре 20 °С, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре.

49 **потенциальная объемная доля этилового спирта:** Число объемов этилового спирта при температуре 20 °С, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре.

50 **общая объемная доля этилового спирта:** Сумма объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта.

51 **натуральная объемная доля этилового спирта:** Общая объемная доля этилового спирта в продукте до обогащения.

52 **натуральные вина:** Вина, а также плодовые вина (термины 3, 8—12, 14), изготовленные без добавления этилового спирта, ароматизирующих и вкусовых веществ или продуктов, изготовленных с добавлением этилового спирта.

53 **натуральный напиток** (производство винодельческой продукции): Винодельческий продукт, изготовленный с использованием виноматериалов, произведенных без добавления этилового спирта, а также без применения этилового спирта и продуктов, изготовленных с добавлением этилового спирта (термин 15).

Примечание — Для шампанских и игристых вин предусмотрено в соответствии с технологией добавление экспедиционного ликера, содержащего этиловый спирт.

52, 53 **(Поправки).**

Алфавитный указатель терминов

бренди 19
вермут 7
вина натуральные 52
вино 2
вино ароматизированное 6
вино виноградное 2
вино газированное 11
виноград свежий 27
вино жемчужное газированное 12
вино жемчужное игристое 10
вино игристое 8
вино ликерное 5
виноматериал специальный 26
виноматериал столовый 25
вино плодовое 13
вино плодовое ароматизированное 17
вино плодовое столовое 14
вино плодовое специальное 16
вино специальное 4
вино столовое 3
водка виноградная 18
водка плодовая 21
дистиллят винный 36
дистиллят кальвадосный 41
дистиллят кальвадосный выдержанный 43
дистиллят кальвадосный молодой 42
дистиллят коньячный 37
дистиллят коньячный выдержанный 39
дистиллят коньячный молодой 38
дистиллят плодовый 40
доля этилового спирта объемная 48
доля этилового спирта объемная натуральная 51
доля этилового спирта объемная общая 50
доля этилового спирта объемная потенциальная 49
кальвадос Российский 22
коктейль винный 24
коньяк Российский 20
мистель 31
напиток винный 23
продукт винодельческий 1
сидр 15
спирт виноградный ректификованный 44
спирт плодовый ректификованный 46
спирт-сырец виноградный 45
спирт-сырец плодовый 47
сусло виноградное 28
сусло виноградное концентрированное 29
сусло виноградное концентрированное ректификованное 30
сусло виноградное спиртованное 31
сусло плодовое 32
сусло плодовое сброженное 34
сусло плодовое сброженно-спиртованное 35
сусло плодовое спиртованное 33
шампанское Российское 9

УДК 001.4:663:006.354 ОКС 67.160.10
01.020 Н00

Ключевые слова: вино, плодовое вино, винный напиток, винный дистиллят, плодовый дистиллят, столовый виноматериал, специальный виноматериал, натуральные вина

gost.e-ecolog.ru