

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-спиртовой 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-спиртовой 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 суслу 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 дм³ не менее трех лет».

Пункт 22. Заменить значение: «5,0 %—60,0 %» на «от 5,0 % до 60,0 %»; «0—40,0 г/100 см³» на «не более 40,0 г/100 см³».

Пункт 23. Заменить значение: «30,0 %—60,0 %» на «от 30,0 % до 60,0 %»; «0—25,0 г/100 см³» на «не более 25,0 г/100 см³».

Пункт 24 исключить.

Пункт 25. Заменить значение: «5,0 %—45,0 %» на «от 5,0 % до 45,0 %»; «4,0—60,0 г/100 см³» на «не менее 4,0 и не более 60,0 г/см³».

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 см³, приготовляемое из спиртованных соков, морсов с добавлением пищевых ингредиентов.

28 **пуниш**: Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % до 20,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 см³, приготовляемое из спиртованных соков, морсов из плодово-ягодного сырья, спиртованных настоев эфиромасличного сырья и пищевых ингредиентов».

Раздел 2 дополнить пунктом — 28а:

«28а **пуниш 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 см³» на «не более 30,0 г/100 см³».

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 см³, 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 см³, 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 см³, 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 см³ 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 см³, 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 см³, 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 см³, 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 см³, 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 см³, 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 см³, приготавливаемое 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 см³, приготавливаемый из ректифицированного 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 см³.

44 **десертный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см³.

45 **эмульсионный ликер:** Ликер крепостью не менее 15,0 %, массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 см, непрозрачный, без посторонних включений, приготавливаемый 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 см³, приготавливаемый из дистиллята и/или спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц, белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных ароматических веществ.

Пр и м е ч а н и е — 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 см³, приготавливаемый 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 %, приготавливаемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного сула 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 дм³.

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

47б **зерновой виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготавливаемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сула, 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 %, приготавливаемый 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 ректифицированного спирта, этилового спирта-сырца, алкогольной продукции.

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

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

47ж **спиртной напиток солодовый:** Спиртной напиток, приготавливаемый 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, приготавливаемый 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:

«Пр и м е ч а н и е — 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 (см³)» на «л (дм³)».

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	8a
дистиллят висковый	21г
дистиллят зерновой	21a
дистиллят зерновой выдержанный	21в
дистиллят зерновой невыдержанный	21б
ликер яичный	45a
напиток спиртной газированный	40
напиток спиртной негазированный	41
полуфабрикат ликера	10a
пунш с ромом	28a»;
исключить слова в скобках.	
Приложение А. Пункты А.6, А.7, А.8 исключить.	

(ИУС № 1 2014 г.)