

ВОДКИ И ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2003

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии» (ГНУ ВНИИПБТ), Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция», Департаментом пищевой перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхоза России

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 421-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

Содержание

| | |
|---|---|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Термины и определения | 1 |
| Алфавитный указатель терминов | 5 |
| Приложение А Термины и определения технологических понятий, необходимых для понимания текста стандарта | 7 |

Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

Заклученная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

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

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

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 настоящем стандарте.

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

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, приведенные в алфавитном указателе, — светлым.

ВОДКИ И ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ

Термины и определения

Vodkas and liqueur-vodkaproducts.
Terms and definitions

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области ликероводочного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, применяют во всех видах документации и литературы по ликероводочному производству, входящих в сферу 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 ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой, обработку водно-спиртового раствора активным углем или модифицированным крахмалом, его фильтрование, внесение ингредиентов, если они предусмотрены рецептурой, перемешивание, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую тару и оформление готовой продукции.

2 технологический процесс производства ликероводочного изделия: Процесс, включающий приготовление исправленной воды, полуфабрикатов (ликероводочное производство), приготовление купажа, его фильтрование и выдержку, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую тару и оформление готовой продукции.

Сырье, продукты и отходы производства

3 ректифицированный этиловый спирт из пищевого сырья (Ндп. спирт-ректификат): Этиловый спирт, приготовляемый брагоректификацией зрелой бражки или ректификацией спирта-сырца.

4 ароматный (этиловый) спирт: Водно-спиртовой раствор объемной долей ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья 60,0 %—80,0 %, содержащий ароматические вещества, получаемые перегонкой эфиромасличного и плодово-ягодного сырья.

5 исправленная вода: Вода, с определенным содержанием минеральных и органических веществ, приготовляемая способом умягчения, обессоливания, обезжелезивания или фильтрования питьевой воды.

6 сортировка (производство водки): Однородный водно-спиртовой раствор крепостью 40,0 %—56,0 %, предназначенный для производства водки.

Примечание — В сортировку могут быть добавлены различные ингредиенты.

7 питьевой этиловый спирт 95 %-ный: Смесь ректифицированного этилового спирта высшей очистки или спирта «Экстра» с исправленной водой, подвергнутая фильтрованию и выдержке, объемной долей этилового спирта 95,0 %.

8 **водка**: Спиртной напиток, представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор крепостью 40,0 %—45,0 %; 50,0 % и 56,0 %, с мягким присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом.

9 **особая водка**: Водка крепостью 40,0 %—45,0 % с подчеркнuto специфическими ароматом и мягким вкусом, получаемыми за счет внесения ингредиентов.

10 **полуфабрикат** (ликероводочное производство): Составная часть ликероводочного изделия в виде спиртованных: настоев, соков или морсов, а также ароматных этиловых спиртов, сахарного и паточного сиропов, приготовляемых по утвержденным и действующим в настоящее время технологиям.

11 **купаж** (ликероводочное производство): Смесь, приготовляемая смешением полуфабрикатов ликероводочного производства, ингредиентов, пищевых красителей, ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды согласно рецептуре.

12 **спиртованный сок (из плодово-ягодного сырья)**: Полуфабрикат ликероводочного производства крепостью 20,0 %—25,0 %, приготовляемый прессованием плодово-ягодной мезги и спиртованием полученного сока ректификованным этиловым спиртом из пищевого сырья.

13 **плодово-ягодная мезга**: Дробленое свежее плодово-ягодное сырье, предназначенное для приготовления спиртованного сока.

14 **плодово-ягодный фуз**: Отходы ликероводочного производства, представляющие собой осадок, выпадающий при спиртовании свежего плодово-ягодного сока и последующего отстаивания.

15 **плодово-ягодные выжимки**: Отходы ликероводочного производства, представляющие собой остатки плодово-ягодной мезги после прессования.

16 **(спиртованный) морс (из плодово-ягодного сырья)**: Полуфабрикат ликероводочного производства, приготовляемый экстрагированием растворимых веществ из свежего или сушеного плодово-ягодного сырья водно-спиртовым раствором крепостью 30,0 %—60,0 %.

17 **морс первого слива**: Спиртованный морс из плодово-ягодного сырья крепостью 30,0 %—60,0 %, приготовляемый при первом заливе плодово-ягодного сырья.

18 **морс второго слива**: Спиртованный морс из плодово-ягодного сырья крепостью 30,0 %—45,0 %, приготовляемый при втором заливе плодово-ягодного сырья.

19 **(спиртованный) настой**: Полуфабрикат ликероводочного производства, приготовляемый из свежего или сушеного пряно-ароматического и (или) неароматического растительного сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором крепостью 40,0 %—90,0 %.

20 **настой первого слива**: Спиртованный настой крепостью 40,0 %—90,0 %, приготовляемый при первом заливе растительного сырья.

21 **настой второго слива**: Спиртованный настой крепостью 40,0 %—60,0 %, приготовляемый при втором заливе растительного сырья.

22 **ликероводочное изделие**: Спиртной напиток крепостью 5,0 %—60,0 %, различной органолептической и цветовой гаммы, массовой концентрацией сахара 0—40,0 г/100 см³, приготовляемый выдержкой и фильтрованием купажа.

23 **крепкое ликероводочное изделие**: Ликероводочное изделие крепостью 30,0 %—60,0 %, массовой концентрацией сахара 0—25,0 г/100 см³.

24 **слабоградусное ликероводочное изделие**: Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—29,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—10,0 г/100 см³.

25 **сладкое ликероводочное изделие**: Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—45,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—60,0 г/100 см³.

26 **цветное ликероводочное изделие**: Ликероводочное изделие, имеющее естественный или искусственно созданный за счет добавления пищевого красителя цвет.

27 **наливка**: Ликероводочное изделие крепостью 18,0 %—20,0 %, массовой концентрацией сахара 25,0—40,0 г/100 см³, приготовляемое из спиртованных соков и морсов из плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов.

28 **пунш**: Ликероводочное изделие крепостью 15,0 %—20,0 %, массовой концентрацией сахара 30,0—40,0 г/100 см³, приготовляемое из спиртованных соков и морсов из плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов и настоев водно-спиртовой жидкости с эфирно-масличным сырьем.

29 **настойка** (ликероводочное производство): Ликероводочное изделие крепостью 16,0 %—60,0 %, массовой концентрацией сахара 0—30,0 г/100 см³, приготовляемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов.

30 **сладкая настойка**: Настойка крепостью 16,0 %—25,0 %, массовой концентрацией сахара 8,0—30,0 г/100 см³.

31 **полусладкая настойка:** Настойка крепостью 30,0 %—40,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—10,0 г/100 см³.

32 **полусладкая слабоградусная настойка:** Настойка крепостью 20,0 %—29,0 %, массовой концентрацией сахара 4,0—10,0 г/100 см³.

33 **горькая настойка:** Настойка крепостью 30,0 %—60,0 % с добавлением ингредиентов, придающих привкус горечи.

34 **горькая слабоградусная настойка:** Настойка крепостью 25,0 %—29,0 % с добавлением ингредиентов, придающих привкус горечи.

35 **джин:** Ликероводочное изделие крепостью 40,0 %—55,0 %, приготавливаемое ароматизацией водно-спиртового раствора ароматическими веществами ягод можжевельника.

Примечание — При приготовлении джина может быть использовано другое растительное сырье (кардамон, кориандр, лимонная, апельсиновая корка, анис и тмин), натуральные или идентичные натуральным ароматизаторы.

36 **десертный (спиртной) напиток:** Ликероводочное изделие крепостью 12,0 %—16,0 %, массовой концентрацией сахара 14,0—30,0 г/100 см³, приготавливаемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов.

37 **(спиртной) коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью 20,0 %—40,0 %, массовой концентрацией сахара 0—24,0 г/100 см³, приготавливаемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов и разбавляемое перед употреблением безалкогольными напитками, фруктовыми соками или минеральной водой с добавлением льда.

Примечание — Коктейль может быть приготовлен смешением различных спиртных напитков.

38 **аперитив:** Ликероводочное изделие крепостью 12,0 %—35,0 %, массовой концентрацией сахара 5,0—18,0 г/100 см³, приготавливаемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов, придающих легкий привкус горечи.

39 **бальзам** (ликероводочное производство): Ликероводочное изделие крепостью 30,0 %—45,0 % темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготавливаемое из полуфабрикатов ликероводочного производства, пищевого красителя с добавлением ингредиентов, в состав которых входят вещества лекарственных растений.

40 **газированный слабоградусный напиток:** Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—12,0 %, массовой концентрацией сахара 0—10,0 г/100 см³, приготавливаемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов, насыщенное двуокисью углерода до массовой доли 0,3 % и более.

41 **негазированный слабоградусный напиток:** Ликероводочное изделие крепостью 5,0 %—12,0 %, массовой концентрацией сахара 0—10,0 г/100 см³, приготавливаемое из полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением ингредиентов или из одних ингредиентов без насыщения двуокисью углерода.

42 **ликер:** Ликероводочное изделие крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см³, приготавливаемое из полуфабрикатов ликероводочного производства и ингредиентов или из одних ингредиентов.

43 **крепкий ликер:** Ликер крепостью 35,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см³, приготавливаемый из полуфабрикатов ликероводочного производства и ингредиентов или из одних ингредиентов.

44 **десертный ликер:** Ликер крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см³, приготавливаемый на основе плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов.

45 **эмульсионный ликер:** Ликер крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 15,0 г/100 см³, приготавливаемый на основе молока, сливок, яиц с добавлением полуфабрикатов ликероводочного производства и ингредиентов.

46 **(спиртной) крем** (ликероводочное производство): Ликер крепостью 15,0 % и выше, массовой концентрацией сахара не менее 25,0 г/100 см³, приготавливаемый на основе плодово-ягодного сырья с добавлением ингредиентов.

47 **виски:** Спиртной напиток крепостью 40,0 %—45,0 % со специфическими ароматом и вкусом, приготавливаемый перегонкой сброженного сусла из ячменя, кукурузы или ржи с последующей выдержкой дистиллята в дубовых, обугленных внутри бочках и купажированием его с исправленной водой.

48 **ром:** Спиртной напиток крепостью 40,0 %—45,0 % со специфическими ароматом и вкусом, приготавливаемый перегонкой сброженного сусла из продуктов переработки сахарного тростника, с

последующим разбавлением полученного дистиллята исправленной водой до крепости 50,0 % и выдержкой его в дубовой таре.

Основные технологические процессы производства водок и ликероводочных изделий

49 приготовление исправленной воды: Обработка питьевой воды способом умягчения, обессоливания, обезжелезивания или фильтрованием.

50 приготовление сортировки (производство водки): Смешивание ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой.

51 обработка сортировки активным углем: Технологический прием, основанный на окислительно-восстановительных процессах, протекающих при контакте сортировки с поверхностью частиц угля.

52 фильтрование водки [сортировки, купажа]: Очистка водки [сортировки, купажа] при прохождении ее [его] через пористую перегородку или слой кварцевого песка.

53 корректировка купажа (ликероводочное производство): Приведение физико-химических и органолептических показателей купажа к требованиям рецептуры.

54 старение ликера: Выдерживание ликера в дубовой емкости для повышения его дегустационного качества.

55 ферментативная обработка полуфабриката ликероводочного производства [купажа]: Обработка полуфабриката ликероводочного производства [купажа] ферментными препаратами с целью осветления и предотвращения помутнения и выпадения осадка в готовых ликероводочных изделиях.

56 извлечение спирта из спиртосодержащих отходов ликероводочного производства: Получение спиртового отгона на выпарном аппарате из отработанного растительного сырья, активного угля, фильтр-картона, обложка кварцевого песка, использованных при ликероводочном производстве.

57 исправимый брак (ликероводочное производство): Брак ликероводочного производства, пригодный для повторной переработки.

58 неисправимый брак (ликероводочное производство): Брак ликероводочного производства, не пригодный для повторной переработки в условиях ликероводочного производства.

59 спиртосодержащие отходы ликероводочного производства: Водно-спиртовой раствор, получаемый при регенерации водяным паром отработанного активного угля, при выпарке ректифицированного этилового спирта из плодово-ягодных фуза и выжимок, фильтр-картона, при перегонке неисправимого брака.

Химико-технологические показатели ликероводочного производства

60 крепость водки [ликероводочного изделия]: Показатель объемной доли безводного ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья в водке [ликероводочном изделии], %.

61 истинная крепость водки [ликероводочного изделия]: Показатель объемной доли безводного ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья в дистилляте, полученном после перегонки водки [ликероводочного изделия], %.

62 видимая крепость водки: Показатель объемной доли безводного ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья в водке без предварительной перегонки, %.

63 дегустационная оценка качества водки [ликероводочного изделия]: Оценка прозрачности, цвета, вкуса, аромата водки [ликероводочного изделия], выражаемая в баллах по принятой в ликероводочном производстве 10-балльной шкале.

64 полнота налива водки [ликероводочного изделия]: Показатель, характеризующий объем водки [ликероводочного изделия] в потребительской таре, мл (см³).

65 прозрачность водки [ликероводочного изделия]: Показатель, характеризующий отсутствие признаков помутнения и опалесценции в водке [ликероводочном изделии].

Алфавитный указатель терминов

| | |
|--|----|
| аперитив | 38 |
| бальзам (ликероводочное производство) | 39 |
| брак исправимый (ликероводочное производство) | 57 |
| брак неисправимый (ликероводочное производство) | 58 |
| виски | 47 |
| вода исправленная | 5 |
| водка | 8 |
| водка особая | 9 |
| выжимки плодово-ягодные | 15 |
| джин | 35 |
| извлечение спирта из спиртосодержащих отходов ликероводочного производства | 56 |
| изделие ликероводочное | 22 |
| изделие ликероводочное крепкое | 23 |
| изделие ликероводочное слабоградусное | 24 |
| изделие ликероводочное сладкое | 25 |
| изделие ликероводочное цветное | 26 |
| коктейль | 37 |
| коктейль спиртной | 37 |
| корректировка купажа (ликероводочное производство) | 53 |
| крем | 46 |
| крем спиртной (ликероводочное производство) | 46 |
| крепость водки | 60 |
| крепость водки видимая | 62 |
| крепость водки истинная | 61 |
| крепость ликероводочного изделия | 60 |
| крепость ликероводочного изделия истинная | 61 |
| купаж (ликероводочное производство) | 11 |
| ликер | 42 |
| ликер десертный | 44 |
| ликер крепкий | 43 |
| ликер эмульсионный | 45 |
| мезга плодово-ягодная | 13 |
| морс | 16 |
| морс второго слива | 18 |
| морс из плодово-ягодного сырья спиртованный | 16 |
| морс первого слива | 17 |
| наливка | 27 |
| напиток десертный | 36 |
| напиток слабоградусный газированный | 40 |
| напиток слабоградусный негазированный | 41 |
| напиток спиртной десертный | 36 |
| настой | 19 |
| настой второго слива | 21 |
| настой первого слива | 20 |
| настой спиртованный | 19 |
| настойка (ликероводочное производство) | 29 |
| настойка горькая | 33 |
| настойка полусладкая | 31 |
| настойка слабоградусная горькая | 34 |
| настойка слабоградусная полусладкая | 32 |
| настойка сладкая | 30 |
| обработка сортировки активным углем | 51 |
| обработка купажа ликероводочного производства ферментативная | 55 |
| обработка полуфабриката ликероводочного производства ферментативная | 55 |
| отходы ликероводочного производства спиртосодержащие | 59 |
| оценка качества водки дегустационная | 63 |
| оценка качества ликероводочного изделия дегустационная | 63 |
| полнота налива водки | 64 |
| полнота налива ликероводочного изделия | 64 |
| полуфабрикат (ликероводочное производство) | 10 |

| | |
|--|----|
| приготовление исправленной воды | 49 |
| приготовление сортировки (производство водки) | 50 |
| прозрачность водки | 65 |
| прозрачность ликероводочного изделия | 65 |
| пунш | 28 |
| ром | 48 |
| сок из плодово-ягодного сырья спиртованный | 12 |
| сок спиртованный | 12 |
| сортировка (производство водки) | 6 |
| спирт ароматный | 4 |
| спирт ректификованный этиловый из пищевого сырья | 3 |
| спирт этиловый ароматный | 4 |
| спирт 95 %-ный этиловый питьевой | 7 |
| старение ликера | 54 |
| технологический процесс производства водки | 1 |
| технологический процесс производства ликероводочного изделия | 2 |
| фильтрование водки | 52 |
| фильтрование купажа | 52 |
| фильтрование сортировки | 52 |
| фуз плодово-ягодный | 14 |

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)**Термины и определения технологических понятий,
необходимых для понимания текста стандарта**

А.1 активный уголь: Пористый адсорбент, получаемый из древесного угля-сырца — березы, бука, дробленой скорлупы фруктовых косточек, кокоса методом парогазовой активации.

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

А.3 ингредиент (ликероводочное производство): Продукты сельскохозяйственного происхождения, вина, в том числе ароматизированные, пиво и вкусоароматические добавки.

А.4 пищевой краситель: Пищевая добавка, придающая цвет ликероводочному изделию или усиливающая его цвет.

П р и м е ч а н и е — При производстве ликероводочного изделия может применяться водный раствор карамелизованного сахара темно-коричневого цвета, называемый колером.

А.5 регенерация угля: Восстановление активных свойств отработанного активного угля.

А.6 спиртной напиток (ликероводочное производство): Напиток, содержащий ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья.

А.7 ректификованный этиловый спирт высшей очистки: Водно-спиртовой раствор объемной долей ректификованного этилового спирта из пищевого сырья не менее 96,2 %.

А.8 ректификованный этиловый спирт «Экстра»: Водно-спиртовой раствор объемной долей ректификованного этилового спирта из пищевого сырья не менее 96,3 %.

Ключевые слова: термин, определение, технологический процесс производства водки, технологический процесс производства ликероводочного изделия, ароматный спирт, питьевой этиловый спирт 95 %-ный, исправленная вода, водка, водка особая, полуфабрикат, купаж, спиртованный сок, морс, настой, ликероводочное изделие, слабоградусный напиток, исправимый брак, неисправимый брак, спиртосодержащие отходы ликероводочного производства, крепость, дегустационная оценка

Изменение № 1 ГОСТ Р 52190—2003 Водки и изделия ликероводочные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1299-ст

Дата введения — 2013—07—01

Наименование стандарта. Заменить слова: «Водки и изделия ликероводочные» на «Напитки спиртные»;

наименование стандарта на английском языке. Заменить слова: «Vodkas and liqueur-vodka products» на «Spirits».

Раздел 1. Первый абзац. Заменить слова: «ликероводочного производства» на «производства спиртных напитков»;

Второй абзац заменить слова: «ликероводочному производству» на «производству спиртных напитков».

Раздел 2, пункт 3 изложить в новой редакции:

«3 **ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья**: Этиловый спирт из пищевого сырья крепостью не менее 96 %, изготавливаемый методом спиртового брожения крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси».

Примечание — Ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья, изготовленный из головной фракции этилового спирта и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси, не допускается для производства спиртных напитков.

Раздел 2. Термин 7, 8, 9 изложить в новой редакции:

«7 **спиртные напитки**: Алкогольная продукция, произведенная с использованием этилового спирта из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции и не относящаяся к винным напиткам, включающая водку, ликероводочные изделия, ликеры, виски, ром и спиртные напитки из зернового сырья, получаемые методом дистилляции».

8 **водка**: Бесцветный спиртной напиток, крепостью от 38,0 % до 56,0 %, имеющий характерный водочный аромат и вкус, произведенный путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и специально подготовленной (исправленной) воды, с последующей обработкой водно-спиртового раствора специальным адсорбентом и добавлением или без добавления ингредиентов; допускается включение тончайших пластинок сусального золота, сусального серебра,

мелких изделий из серебра различной конфигурации с массой не более 1 г.

9 особая водка: Водка крепостью от 38,0 % до 45,0 % с подчеркнуто специфическим ароматом и (или) вкусом, получаемыми за счет внесения вкусоароматических веществ»;

термин 47 изложить в новой редакции:

«**47 виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 % со специфическим ароматом и вкусом, приготавливаемый перегонкой (дистилляцией) сброженного сусла из зерна злаковых и/или приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 % в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм³ в течение не менее трех лет и купажированием его с исправленной водой и добавлением или без добавления колера».

Раздел 2 после пункта 47 дополнить пунктами — 47а, 47б, 47в, 47г, 47д, 47е, 47ж, 47и:

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

47б зерновой виски: Виски крепостью не менее 40,0 %, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла с добавлением солода (не менее 10,0 % к использованному сырью) и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47в купажированный виски: Виски крепостью не менее 40,0 %, полученный путем смешивания солодовых и зерновых дистиллятов выдержанных.

47г напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции: Напитки спиртные крепостью не менее 35,0 % и не более 65,0 %, изготавливаемые из дистиллятов зерновых (висковых).

47д напитки спиртные зерновые: Напитки спиртные, изготавливаемые из зерновых дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е напитки спиртные купажированные: Напитки спиртные, изготавливаемые из смеси дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж напитки спиртные солодовые: Напитки спиртные, изготавливаемые из дистиллятов, вырабатываемых из солода злаковых культур или дистиллятов из зерна злаковых культур с добавлением не менее 50,0 % дистиллятов, приготовленных из солода злаковых культур.

47и напитки спиртные выдержанные: Напитки спиртные, изготавливаемые из выдержанных не менее шести месяцев в постоянном контакте с древесиной дуба дистиллятов зерновых (висковых)».

Алфавитный указатель терминов. Исключить термин: «спирт 95 %-ный этиловый питьевой»;

дополнить терминами:

| | |
|--|------|
| «водка | 8 |
| водка особая | 9 |
| виски | 47 |
| виски солодовый | 47а |
| виски зерновой | 47б |
| виски купажируемый | 47в |
| напитки спиртные | 7 |
| напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции | 47д |
| напитки спиртные зерновые | 47д |
| напитки спиртные купажируемые | 47е |
| напитки спиртные солодовые | 47ж |
| напитки спиртные выдержанные | 47и» |

(ИУС № 2 2013 г.)

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 сусла 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 **пуш**: 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 **пуш 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, приготовляемое 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, приготовляемый из ректификованного 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, приготовляемый 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, приготовляемый из дистиллята и/или спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц, белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных ароматических веществ.

П р 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, приготовляемый 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 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного сусла 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 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного солодового сусла, произведенного из солода зерновых культур, и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47б зерновой виски: Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла, 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 купажируемый виски: Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый 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 невядержанных или выдержанных зерновых дистиллятов с добавлением или без добавления сахара и других сахаросодержащих продуктов, вкусоароматических компонентов, натуральных красителей, питьевой подготовленной воды, без добавления этилового ректификованного спирта, этилового спирта-сырца, алкогольной продукции.

47д спиртной напиток зерновой: Спиртной напиток, приготовляемый из зерновых дистиллятов невядержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е спиртной напиток купажируемый: Спиртной напиток, приготовляемый из смеси дистиллятов невядержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж спиртной напиток солодовый: Спиртной напиток, приготовляемый 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, приготовляемый 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:

«П р 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.)

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52190—2003 Водки и изделия ликероводочные.
Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по
техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1299-ст**

Дата введения — 2013—07—01

Наименование стандарта. Заменить слова: «Водки и изделия ликероводочные» на «Напитки спиртные»;

наименование стандарта на английском языке. Заменить слова: «Vodkas and liqueur-vodka products» на «Spirits».

Раздел 1. Первый абзац. Заменить слова: «ликероводочного производства» на «производства спиртных напитков»;

Второй абзац заменить слова: «ликероводочному производству» на «производству спиртных напитков».

Раздел 2, пункт 3 изложить в новой редакции:

«**3 ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья:** Этиловый спирт из пищевого сырья крепостью не менее 96 %, изготавливаемый методом спиртового брожения крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья (за исключением фруктового) с последующей брагоректификацией бражки или ректификацией этилового спирта-сырца, а также головной фракции этилового спирта, изготавливаемой из пищевого сырья, и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси».

Примечание — Ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья, изготовленный из головной фракции этилового спирта и продуктов переработки, образующихся при производстве спирта этилового из пищевого сырья, водок, ликероводочных изделий, содержащих сопутствующие летучие примеси, не допускается для производства спиртных напитков.

Раздел 2. Термин 7, 8, 9 изложить в новой редакции:

«**7 спиртные напитки:** Алкогольная продукция, произведенная с использованием этилового спирта из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции и не относящаяся к винным напиткам, включающая водку, ликероводочные изделия, ликеры, виски, ром и спиртные напитки из зернового сырья, получаемые методом дистилляции».

8 водка: Бесцветный спиртной напиток, крепостью от 38,0 % до 56,0 %, имеющий характерный водочный аромат и вкус, произведенный путем смешивания ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и специально подготовленной (исправленной) воды, с последующей обработкой водно-спиртового раствора специальным адсорбентом и добавлением или без добавления ингредиентов; допускается включение тончайших пластинок сусального золота, сусального серебра,

мелких изделий из серебра различной конфигурации с массой не более 1 г.

9 особая водка: Водка крепостью от 38,0 % до 45,0 % с подчеркнуто специфическим ароматом и (или) вкусом, получаемыми за счет внесения вкусоароматических веществ»;

термин 47 изложить в новой редакции:

«**47 виски:** Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 % со специфическим ароматом и вкусом, приготавливаемый перегонкой (дистилляцией) сброженного сусла из зерна злаковых и/или приготовленного из него солода с последующей выдержкой дистиллята крепостью не более 94,8 % в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм³ в течение не менее трех лет и купажированием его с исправленной водой и добавлением или без добавления колера».

Раздел 2 после пункта 47 дополнить пунктами — 47а, 47б, 47в, 47г, 47д, 47е, 47ж, 47и:

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

47б зерновой виски: Виски крепостью не менее 40,0 %, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла с добавлением солода (не менее 10,0 % к использованному сырью) и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47в купажированный виски: Виски крепостью не менее 40,0 %, полученный путем смешивания солодовых и зерновых дистиллятов выдержанных.

47г напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции: Напитки спиртные крепостью не менее 35,0 % и не более 65,0 %, изготавливаемые из дистиллятов зерновых (висковых).

47д напитки спиртные зерновые: Напитки спиртные, изготавливаемые из зерновых дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е напитки спиртные купажированные: Напитки спиртные, изготавливаемые из смеси дистиллятов невыдержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж напитки спиртные солодовые: Напитки спиртные, изготавливаемые из дистиллятов, вырабатываемых из солода злаковых культур или дистиллятов из зерна злаковых культур с добавлением не менее 50,0 % дистиллятов, приготовленных из солода злаковых культур.

47и напитки спиртные выдержанные: Напитки спиртные, изготавливаемые из выдержанных не менее шести месяцев в постоянном контакте с древесиной дуба дистиллятов зерновых (висковых)».

Алфавитный указатель терминов. Исключить термин: «спирт 95 %-ный этиловый питьевой»;

дополнить терминами:

| | |
|--|------|
| «водка | 8 |
| водка особая | 9 |
| виски | 47 |
| виски солодовый | 47а |
| виски зерновой | 47б |
| виски купажируемый | 47в |
| напитки спиртные | 7 |
| напитки спиртные из зернового сырья, получаемые методом дистилляции | 47д |
| напитки спиртные зерновые | 47д |
| напитки спиртные купажируемые | 47е |
| напитки спиртные солодовые | 47ж |
| напитки спиртные выдержанные | 47и» |

(ИУС № 2 2013 г.)

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 сусла 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 **пуш**: 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 **пуш 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, приготовляемое 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, приготовляемый из ректификованного 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, приготовляемый 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, приготовляемый из дистиллята и/или спиртного напитка, в состав которых входят желтки яиц, белки яиц, сахар или мед, с возможным добавлением только натуральных ароматических веществ.

П р 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, приготовляемый 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 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного сусла 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 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного солодового сусла, произведенного из солода зерновых культур, и выдержанный не менее трех лет в дубовых бочках.

47б зерновой виски: Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла, 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 купажируемый виски: Спиртной напиток крепостью не менее 40,0 %, приготовляемый 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 невядержанных или выдержанных зерновых дистиллятов с добавлением или без добавления сахара и других сахаросодержащих продуктов, вкусоароматических компонентов, натуральных красителей, питьевой подготовленной воды, без добавления этилового ректификованного спирта, этилового спирта-сырца, алкогольной продукции.

47д спиртной напиток зерновой: Спиртной напиток, приготовляемый из зерновых дистиллятов невядержанных или выдержанных, вырабатываемых из одного вида злаковых культур.

47е спиртной напиток купажируемый: Спиртной напиток, приготовляемый из смеси дистиллятов невядержанных или выдержанных, вырабатываемых из разных видов злаковых культур.

47ж спиртной напиток солодовый: Спиртной напиток, приготовляемый 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, приготовляемый 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:

«П р 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.)