

## 67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.160.10, 01.020

Группа Н00

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 02.06.2010 № 86-ст**

**Дата введения 2011—01—01**

Раздел 2. Термин 1. Определение. Заменить слова: «ректификованных виноградного или плодового спиртов, винного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, ароматизирующих и вкусовых веществ» на «винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода».

Термин 2. Определение. Заменить слова: «свежего виноградного сусла» на «виноградного сусла», «ректификованного виноградного спирта» на «винного спирта», «натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ» на «натуральных пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода».

Термин 3. Определение. Заменить слова: «свежего виноградного сусла» на «виноградного сусла с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ виноградного происхождения».

Термины 4, 5. Определения. Заменить слова: «свежего виноградного сусла» на «виноградного сусла», «ректификованного виноградного спирта» на «винного спирта».

Термин 6. Определение. Заменить слова: «ректификованного виноградного спирта» на «винного спирта», «натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ» на «натуральных пищевых ароматизаторов».

Термины 8, 9, 10 и определения изложить в новой редакции:

**«8 игристое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 10,0 % до 13,5 %, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения в герметичных сосудах виноградного сусла или вторичного брожения сброженного виноградного сусла и/или столового виноматериала, 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 13,0 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20 °С, насыщенное двуокисью углерода в результате

*(Продолжение см. с. 40)*

вторичного брожения в герметичных сосудах сброженного виноградного сусла и/или столовых виноматериалов, выработанных из установленных сортов винограда.

**10 игристое жемчужное вино:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0 % до 12,5 %, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения в герметичных сосудах виноградного сусла или вторичного брожения сброженного виноградного сусла и/или столового виноматериала, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С».

Термин 13. Определение. Заменить слова: «этилового спирта от 1,5 %» на «этилового спирта от 8,5 %», «ректификованного плодового спирта» на «плодового спирта»;

исключить слова: «ароматизирующих и вкусовых веществ»;

дополнить словами: «Не допускается использование винограда и продуктов его переработки».

Термин 16 и определение изложить в новой редакции:

«**16 специальное плодовое вино:** Плодовое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, изготовленное в результате спиртового брожения сусла свежих плодов или из сброженного плодового сусла свежих плодов, или сброженно-спиртованного плодового сусла, или столового плодового виноматериала из свежих плодов с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья или плодового спирта, или плодового дистиллята, или спиртованных плодовых соков, сахаросодержащих веществ».

Термин 17 исключить.

Термин 18. Определение. Заменить слова: «от 37,5 % до 55,0 %» на «не менее 37,5 %», «винного дистиллята» на «винного или виноградного дистиллята», «ректификованного виноградного» на «винного или виноградного».

Термин 19. Определение. Заменить слова: «от 37,5 % до 45,0 %» на «не менее 37,5 %», «ректификованного виноградного» на «винного».

Термин 20 и определение изложить в новой редакции:

«**20 Российский коньяк:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 40,0 %, изготовленный из коньячных дистиллятов, полученных фракционированной дистилляцией (перегонкой) столового виноматериала, произведенного из винограда вида *Vitis vinifera*, и выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее трех лет».

Термин 21. Определение. Заменить слова: «от 37,5 % до 55,0 %» на «не менее 37,5 %»;

исключить слово: «ректификованного».

Термин 23 и определение изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 41)

«**23 винный напиток:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 22,0 %, содержащий не менее 50 % столового, специального, столового плодового, специального плодового виноматериалов, или их смеси, с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов, натуральных пищевых красителей и воды».

Термин 24. Определение. Заменить слова: «ароматизирующих и вкусовых веществ» на «натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов»;

исключить слово: «искусственным».

Термин 31. Определение. Заменить слова: «ректификованного виноградного» на «винного».

Термин 32. Определение. После слова «приемов» дополнить словами: «или путем восстановления концентрированного фруктового сока».

Термин 33. Определение. Заменить слова: «плодового сусла» на «сусла свежих плодов»;

дополнить словами: «или плодового спирта».

Термин 35. Определение. После слов: «из сброженного плодового сусла» дополнить словами: «из свежих плодов»;

заменить слова: «ректификованного плодового спирта» на «плодового спирта».

Термин 36 и определение изложить в новой редакции:

«**36 винный дистиллят:** Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0 %, изготовленный перегонкой столового виноматериала».

Термин 37 и определение изложить в новой редакции:

«**37 коньячный дистиллят:** Винный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0 % до 70,0 %, полученный фракционированной дистилляцией (перегонкой) столового виноматериала, произведенного из винограда вида *Vitis vinifera*, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба».

Термин 40. Определение. Заменить слова: «не менее 52,0 %» на «менее 86,0 %»;

после слова «перегонкой» дополнить словами: «сброженной плодовой мезги»;

после слова «сусла» дополнить словами: «из свежих плодов»;

исключить слова: «плодового спирта-сырца, плодовых выжимок или дрожжевых и гущевых осадков».

Термины 44, 45, 46 и определения изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 42)

«44 **винный спирт**: Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0 %, изготовленный перегонкой столового виноматериала или винного дистиллята.

45 **виноградный спирт**: Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, или дрожжевых и гущевых осадков, или виноградного дистиллята.

46 **плодовый спирт**: Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженного плодового сусла из свежих плодов или сброженных плодовых выжимок, или дрожжевых и гущевых осадков, или плодового дистиллята».

Термин 47 исключить.

Термин 52. Определение. Заменить слова: «ароматизирующих и вкусовых веществ» на «натуральных пищевых ароматизаторов».

Термин 53. Определение. Заменить слова: «(термин 15)» на «(термины 15, 55)».

Стандарт дополнить терминами — 54, 55, 56 с соответствующими определениями:

«54 **виноградный дистиллят**: Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков.

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

56 **сульфитированное виноградное сусло**: Продукт, получаемый из дробленого свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением диоксида серы. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 %».

Алфавитный указатель терминов изложить в новой редакции:

#### «Алфавитный указатель терминов

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <b>бренди</b>                 | 19 |
| <b>вермут</b>                 | 7  |
| <b>вина натуральные</b>       | 52 |
| <b>вино</b>                   | 2  |
| <b>вино ароматизированное</b> | 6  |
| <i>вино виноградное</i>       | 2  |
| <b>вино газированное</b>      | 11 |

(Продолжение см. с. 43)

|   |    |
|---|----|
| <b>виноград свежий</b>                              | 27 |
| <b>вино жемчужное газированное</b>                  | 12 |
| <b>вино жемчужное игристое</b>                      | 10 |
| <b>вино игристое</b>                                | 8  |
| <b>вино ликерное</b>                                | 5  |
| <b>виноматериал специальный</b>                     | 26 |
| <b>виноматериал столовый</b>                        | 25 |
| <b>вино плодвое</b>                                 | 13 |
| <b>вино плодвое столовое</b>                        | 14 |
| <b>вино плодвое специальное</b>                     | 16 |
| <b>вино специальное</b>                             | 4  |
| <b>вино столовое</b>                                | 3  |
| <b>водка виноградная</b>                            | 18 |
| <b>водка плодовая</b>                               | 21 |
| <b>дистиллят винный</b>                             | 36 |
| <b>дистиллят виноградный</b>                        | 54 |
| <b>дистиллят кальвадосный</b>                       | 41 |
| <b>дистиллят кальвадосный выдержанный</b>           | 43 |
| <b>дистиллят кальвадосный молодой</b>               | 42 |
| <b>дистиллят коньячный</b>                          | 37 |
| <b>дистиллят коньячный выдержанный</b>              | 39 |
| <b>дистиллят коньячный молодой</b>                  | 38 |
| <b>дистиллят плодовый</b>                           | 40 |
| <b>доля этилового спирта объемная</b>               | 48 |
| <b>доля этилового спирта объемная натуральная</b>   | 51 |
| <b>доля этилового спирта объемная общая</b>         | 50 |
| <b>доля этилового спирта объемная потенциальная</b> | 49 |
| <b>кальвадос Российский</b>                         | 22 |
| <b>коктейль винный</b>                              | 24 |
| <b>коньяк Российский</b>                            | 20 |
| <b>мистель</b>                                      | 31 |
| <b>напиток винный</b>                               | 23 |
| <b>напиток натуральный</b>                          | 53 |
| <b>продукт винодельческий</b>                       | 1  |
| <b>пуаре</b>  | 55 |
| <b>сидр</b>   | 15 |
| <b>спирт винный</b>                                 | 44 |
| <b>спирт виноградный</b>                            | 45 |
| <b>спирт плодовый</b>                               | 46 |
| <b>сусло виноградное</b>                            | 28 |
| <b>сусло виноградное концентрированное</b>          | 29 |

(Продолжение см. с. 44)

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52335—2005)*

|  |    |
|--|----|
| <b>сусло виноградное концентрированное ректифицированное</b> | 30 |
| <b>сусло виноградное спиртованное</b>                        | 31 |
| <b>сусло виноградное сульфитированное</b>                    | 56 |
| <b>сусло плодвое</b>   | 32 |
| <b>сусло плодвое сброженное</b>                              | 34 |
| <b>сусло плодвое сброженно-спиртованное</b>                  | 35 |
| <b>сусло плодвое спиртованное</b>                            | 33 |
| <b>шампанское Российское</b>                                 | 9» |

(ИУС № 8 2010 г.)