

ГОСТ Р 52190—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ВОДКИ И ИЗДЕЛИЯ
ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ**

Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

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».

Заключенная 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, ректифицированного 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 ректифицированным 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 эфиромасличным 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 приготвлении 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 суслу 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 суслу 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, обдержка 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

ГОСТ Р 52190—2003

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 ректифицированный 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
фильтрация водки	52
фильтрация купажа	52
фильтрация 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 ректифицированный этиловый спирт из пищевого сырья.

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

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

УДК 663:001.4:006.354

ОКС 67.160.10

Н00

Ключевые слова: термин, определение, технологический процесс производства водки, технологический процесс производства ликероводочного изделия, ароматный спирт, пищевой 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
