



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

**ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
ЛИКЕРО-ВОДОЧНАЯ. ОСНОВНЫЕ
ПОНЯТИЯ**

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ 20001—74

Издание официальное

25 коп.

КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ СССР

Москва

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ЛИКЕРО-ВОДОЧНАЯ.**ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ****Термины и определения**

Liqueur-vodka industry. Basic concepts.
Terms and definitions

ГОСТ**20001—74****Дата введения с 01.07.75**

Стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области ликеро-водочной промышленности.

Установленные настоящим стандартом термины и определения основных понятий в области ликеро-водочной промышленности обязательны для применения в используемой в народном хозяйстве документации всех видов (включая унифицированные системы документации, общесоюзные классификаторы технико-экономической информации, тезаурусы и дискрипторные словари), научно-технической, учебной и справочной литературе.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять по форме изложения, не допуская нарушения границ понятий.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов—синонимов стандартизованного термина запрещается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены «Ндп».

Для отдельных стандартизованных терминов в стандарте приведены в качестве справочных их краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, недопустимые синонимы — курсивом.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1974

© Издательство стандартов, 1991

Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

В стандарте приведено справочное приложение, в котором содержатся термины, широко употребляемые в ликеро-водочной промышленности, но не являющиеся специфичными для данной отрасли промышленности.

| Термин | Определение |
|--|--|
| <p>1. Ректификованный этиловый спирт Спирт-ректификат</p> | <p>Этиловый спирт, получаемый ректификацией этилового спирта-сырца или брагоректификацией зрелой бражки. Примечание. Ректификованный этиловый спирт, применяемый в ликеро-водочной промышленности, вырабатывается только из пищевого сырья</p> |
| <p>2. Ароматный этиловый спирт Ароматный спирт</p> | <p>Ректификованный этиловый спирт крепостью 75—80%, с примесью ароматических веществ, получаемый перегонкой настоев водно-спиртовой жидкости с эфиромасличным или плодово-ягодным сырьем</p> |
| <p>3. Питьевой этиловый спирт</p> | <p>Ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченной водой до крепости 95%. Примечание. Вода, применяемая для разведения спирта, подвергается обработке реагентами с целью снижения содержания солей кальция и магния</p> |
| <p>4. Сортировка</p> | <p>Водно-спиртовой раствор крепостью 25—60% с добавленными в него ингредиентами или без них</p> |
| <p>5. Водка</p> | <p>Спиртной напиток, полученный путем обработки сортировки активным углем с последующей фильтрацией</p> |
| <p>6. Особая водка</p> | <p>Высокосортная водка крепостью 40—45% с подчеркнuto специфическим ароматом и мягким вкусом</p> |
| <p>7. Ингредиент ликеро-водочных изделий Ингредиент</p> | <p>Составная часть ликеро-водочных изделий, обуславливающая их аромат, вкус и цвет</p> |
| <p>8. Колер</p> | <p>Водный раствор карамелизованного сахара, применяемый для подкрашивания и для придания вкуса</p> |
| <p>9. Полуфабрикаты ликеро-водочного производства Полуфабрикаты</p> | <p>Составная часть ликеро-водочных изделий в виде настоев, соков, морсов, ароматных спиртов, спиртовых растворов, эфирных масел, водных и спиртовых растворов пищевых красителей, приготавливаемых предварительно по установленной рецептуре</p> |
| <p>10. Плодово-ягодный спиртованный сок Спиртованный сок</p> | <p>Полуфабрикат, приготавливаемый из плодово-ягодного сока при консервировании его спиртом-ректификатом</p> |

| Термин | Определение |
|--|--|
| 11. Плодово-ягодная мезга | Дробленое свежее плодово-ягодное сырье |
| 12. Плодово-ягодные выжимки | Остатки плодов и ягод после извлечения из них соков прессованием. Примечание. При использовании плодово-ягодного сырья для морсов выжимки получают после извлечения из сырья водно-спиртовой жидкости |
| 13. Плодово-ягодный фуз | Осадок, выпадающий в соках при их смешении со спиртом-ректификатом и последующем отстаивании |
| 14. Морс ликеро-водочного производства Морс | Полуфабрикат, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 30—60% свежего или сушеного плодово-ягодного сырья |
| 15. Морс первого слива | Морс, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—60% свежего или сушеного плодово-ягодного сырья, слитый после первого залива |
| 16. Морс второго слива | Морс, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 30—45%, свежего или сушеного плодово-ягодного сырья, слитый после второго залива |
| 17. Настой ликеро-водочного производства Настой | Полуфабрикат, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—90% ароматического растительного сырья |
| 18. Настой первого слива | Настой, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—90% ароматического растительного сырья, слитый после первого залива |
| 19. Настой второго слива | Настой, приготавливаемый настаиванием водно-спиртовым раствором крепостью 40—60% ароматического растительного сырья, слитый после второго залива |
| 20. Ликеро-водочные изделия | Спиртные напитки крепостью 12—60%, приготавливаемые смешиванием полуфабрикатов с ректифицированным спиртом |
| 21. Крепкие ликеро-водочные изделия | Ликеро-водочные изделия крепостью 30% и выше |
| 22. Слабоградусные ликеро-водочные изделия | Ликеро-водочные изделия крепостью ниже 30% |
| 23. Сладкие ликеро-водочные изделия | Ликеро-водочные изделия, содержащие не менее 4% сахара |
| 24. Цветные ликеро-водочные изделия | Ликеро-водочные изделия, имеющие естественную или искусственно созданную окраску |

| Термин | Определение |
|--|--|
| 25. Ликеры | Ликеро-водочные изделия крепостью 25—45% массовой концентрацией сахара 25—50 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 26. Крепкие ликеры | Ликеры крепостью 35—45% массовой концентрацией сахара 25—50 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 27. Десертные ликеры | Ликеры крепостью 25—30% массовой концентрацией сахара 30—50 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 28. Кремы ликеро-водочного производства Кремы | Ликеро-водочные изделия крепостью 20—23% массовой концентрацией сахара 49—60 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 29. Настойки | Ликеро-водочные изделия крепостью 16—60% массовой концентрацией сахара до 30 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 30. Горькие настойки | Настойки крепостью 30—60%, приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов, придающих привкус горечи |
| 31. Слабоградусные горькие настойки | Горькие настойки крепостью 25—28% |
| 32. Полусладкие настойки | Настойки крепостью 30—40% массовой концентрацией сахара 9—10 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 33. Слабоградусные полусладкие настойки | Полусладкие настойки крепостью 20—28% массовой концентрацией сахара 4—10 г/100 см ³ |
| 34. Сладкие настойки | Настойки крепостью 16—25% массовой концентрацией сахара 8—30 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 35. Наливки | Ликеро-водочные изделия крепостью 18—20% массовой концентрацией сахара 25—50 г/100 см ³ , приготавливаемые на спиртованных соках и морсах с добавлением ингредиентов |
| 36. Пунши | Ликеро-водочные изделия крепостью 15—20% массовой концентрацией сахара 30—40 г/100 см ³ , приготавливаемые на спиртованных соках и морсах с добавлением ингредиентов и настоев водно-спиртовой жидкости с эфиромасличным сырьем |
| 37. Бальзамы ликеро-водочного производства Бальзамы | Ликеро-водочные изделия крепостью 40—45% темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов и перуанского бальзамного масла или других целебных веществ |

| Термин | Определение |
|--|---|
| 38 Аперитивы | Ликеро-водочные изделия крепостью 15—35% массовой концентрацией сахара 4—18 г/100 см ³ , приготавливаемые на спиртовой или винной основе с добавлением полуфабрикатов и ингредиентов, придающих легкий привкус горечи |
| 39 Десертные напитки | Ликеро-водочные изделия крепостью 12—16% массовой концентрацией сахара 14—30 г/100 см ³ , приготавливаемые на полуфабрикатах с добавлением ингредиентов |
| 39а Коктейль | Ликеро-водочное изделие крепостью 20—40% массовой концентрацией сахара 0—24 г/100 см ³ , приготавливаемое из различных полуфабрикатов и ингредиентов и разбавляемое перед употреблением безалкогольными напитками, фруктовыми соками, минеральной водой с добавлением льда |
| 40 Доведение водки | (Введен дополнительно, Изм. № 2). Прибавление в водку воды или спирта для получения требуемой крепости |
| 41. Купажирование ликеро-водочных изделий | Смешивание составных частей ликеро-водочных изделий согласно рецептуре |
| 42 Выдержка ликеро-водочных изделий | Выдерживание ликеро-водочных изделий в купажном чане в течение времени, предусмотренного технологической инструкцией |
| 43 Старение ликеров | Выдерживание ликеров в дубовой емкости для повышения их дегустационных качеств |
| 44 Исправимый брак ликеро-водочного производства Ндп Чистый брак ликеро-водочного производства | Примечание При выдерживании в дубовой таре изделия обогащаются компонентами древесины Брак ликеро-водочного производства, пригодный для повторной переработки |
| 45 Неисправимый брак ликеро-водочного производства Ндп Грязный брак ликеро-водочного производства | Брак ликеро-водочного производства, не пригодный для повторной переработки |
| 46 Полнота налива ликеро-водочных изделий | Показатель, характеризующий наполнение бутылок ликеро-водочным изделием в соответствии с нормативно-технической документацией |
| 47 Крепость ликеро-водочных изделий | Показатель, характеризующий объемную долю безводного спирта в ликеро-водочных изделиях, выражаемый в процентах |
| 48 Прозрачность ликеро-водочных изделий (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3). | Отсутствие признаков помутнения или опалесценции в ликеро-водочных изделиях |
| 49 Купаж | Смесь всех составных частей ликеро-водочного изделия, приготовленная в одном резервуаре согласно рецептуре |
| 50 Корректировка купажа | Прибавление в купаж воды, спирта, сахара для получения требуемых показателей изделия |
| 49, 50 | (Введены дополнительно, Изм. № 3). |

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

| | |
|--|-----|
| Аперитивы | 38 |
| Бальзамы | 37 |
| Бальзамы ликеро-водочного производства | 37 |
| <i>Брак ликеро-водочного производства грязный</i> | 45 |
| Брак ликеро-водочного производства исправимый | 44 |
| Брак ликеро-водочного производства неисправимый | 45 |
| <i>Брак ликеро-водочного производства чистый</i> | 44 |
| Водка | 5 |
| Водка особая | 0 |
| Выдержка ликеро-водочных изделий | 42 |
| Выжимки плодово-ягодные | 12 |
| Доведение водки | 40 |
| Изделия ликеро-водочные | 20 |
| Изделия ликеро-водочные крепкие | 21 |
| Изделия ликеро-водочные слабоградусные | 22 |
| Изделия ликеро-водочные сладкие | 23 |
| Изделия ликеро-водочные цветные | 24 |
| Ингредиент | 7 |
| Ингредиент ликеро-водочных изделий | 7 |
| Коктейль | 39а |
| Колер | 8 |
| Корректировка купажа | 50 |
| Кремы | 28 |
| Кремы ликеро-водочного производства | 28 |
| Крепость ликеро-водочных изделий | 47 |
| Купаж | 49 |
| Купажирование ликеро-водочных изделий | 41 |
| Ликеры | 25 |
| Ликеры десертные | 27 |
| Ликеры крепкие | 26 |
| Мезга плодово-ягодная | 11 |
| Морс | 14 |
| Морс второго слива | 16 |
| Морс ликеро-водочного производства | 14 |
| Морс первого слива | 15 |
| Наливки | 35 |
| Напитки десертные | 39 |
| Настой | 17 |
| Настой второго слива | 19 |
| Настой ликеро-водочного производства | 17 |
| Настой первого слива | 18 |
| Настойки | 29 |
| Настойки горькие | 30 |
| Настойки горькие слабоградусные | 31 |
| Настойки полусладкие | 32 |
| Настойки полусладкие слабоградусные | 33 |
| Настойки сладкие | 34 |
| Полнота налива ликеро-водочных изделий | 46 |
| Полуфабрикаты | 9 |
| Полуфабрикаты ликеро-водочного производства | 9 |
| Прозрачность ликеро-водочных изделий | 48 |
| Пунши | 36 |
| Сок спиртованный | 10 |
| Сок спиртованный плодово-ягодный | 10 |

| | |
|--------------------------------|----|
| Сортировка | 4 |
| Спирт ароматный | 2 |
| Спирт-ректификат | 1 |
| Спирт этиловый ароматный | 2 |
| Спирт этиловый питьевой | 3 |
| Спирт этиловый ректификованный | 1 |
| Старение ликеров | 43 |
| Фуз плодово-ягодный | 13 |

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ

Справочное

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТЕРМИНЫ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ В ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

| Термин | Определение |
|---------------------------|---|
| 1. Дегустация | Органолептическое опробирование качества изделия |
| 2. Дегустационная оценка | Органолептическое определение внешнего вида, аромата, вкуса и специфических качеств изделия словами или баллами |
| 3. Балльная оценка | Способ определения качества изделия по принятой в промышленности балльной системе |
| 4. Денатурированный спирт | Прозрачная окрашенная водно-спиртовая жидкость крепостью 82 об. % с неприятным запахом, приготавливаемая из спиртовых отходов производства с прибавлением денатурирующих веществ и красителя для приведения спирта в состояние, непригодное для питья |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. Л. Яровенко, И. И. Бурачевский, К. И. Скрипник, И. Н. Попов-Черкасов, Н. И. Скоркина, В. С. Богачева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.07.74 № 1797

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.08.89 № 2642

5. Переиздание (июль 1991 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в апреле 1980 г., декабре 1983 г., августе 1989 г. (ИУС 5—80, 3—84, 12—89)

Изменение № 4 ГОСТ 20001—74 Промышленность ликероводочная. Основные понятия. Термины и определения

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2736

За принятие изменения проголосовали

| Наименование государства | Наименование национального органа стандартизации |
|----------------------------|--|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларуси |
| Грузия | Грузстандарт |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Украина | Госстандарт Украины |

Таблица Графа «Определение». Термин 5 после слова «сортировки» дополнить словами «крепостью 38—56 %»,

термин 9 После слов «ароматных спиртов» заменить слово. «спиртовых» на «водно-спиртовых»,

термин 20 Заменить значение 12 на 6,

термин 37 Заменить значение: 40—45 на 30—45,

графу «Термин» для терминов 46, 47, 48 дополнить словами «и водок»

Таблицу дополнить терминами и определениями

(Продолжение см с 28)

| Термин | Определение |
|---|---|
| 51 Напитки слабоградусные негазированные | Ликероводочные изделия крепостью 6,0—12,0 % массовой концентрацией сахара 4—9 г/100 см ³ , приготовленные на спиртованных соках, морсах, настоях, винах виноградных, ароматизаторах с добавлением ингредиентов или без них |
| 52 Напитки слабоградусные газированные | Ликероводочные изделия по п 51, насыщенные двуокисью углерода до массовой доли 0,3 % и более |

Алфавитный указатель терминов после термина «Напитки десертные» дополнить терминами «**Напитки слабоградусные газированные 52**», «**Напитки слабоградусные негазированные 51**»,

термины 46, 47, 48 дополнить словами «**и водок**»

(ИУС № 9 1998 г)

Редактор *Л. Д. Курочкина*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Л. В. Сницарчук*

Сдано в наб. 03.06.91 Подп. в печ. 30.09.91 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,60 уч.-изд. л.
Тир. 2000 Цена 25 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3
Государственное предприятие «Типография стандартов»,
г. Вильнюс, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 1009.