



**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
1. Ректификованный этиловый спирт Спирт-ректификат	<p>Этиловый спирт, получаемый ректификацией этилового спирта-сырца или брагоректификацией зрелой бражки.</p> <p><i>Примечание.</i> Ректификованный этиловый спирт, применяемый в ликеро-водочной промышленности, вырабатывается только из пищевого сырья</p>
2. Ароматный этиловый спирт Ароматный спирт	<p>Ректификованный этиловый спирт крепостью 75—80%, с примесью ароматических веществ, получаемый перегонкой настоев водно-спиртовой жидкости с эфиромасличным или плодово-ягодным сырьем</p>
3. Питьевой этиловый спирт	<p>Ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченной водой до крепости 95%.</p> <p><i>Примечание.</i> Вода, применяемая для разведения спирта, подвергается обработке реагентами с целью снижения содержания солей кальция и магния</p>
4. Сортировка	<p>Водно-спиртовый раствор крепостью 25—60% с добавленными в него ингредиентами или без них</p>
5. Водка	<p>Спиртной напиток, полученный путем обработки сортировки активным углем с последующей фильтрацией</p>
6. Особая водка	<p>Высокосортная водка крепостью 40—45% с подчеркнуто специфическим ароматом и мягким вкусом</p>
7. Ингредиент ликеро-водочных изделий Ингредиент	<p>Составная часть ликеро-водочных изделий, обуславливающая их аромат, вкус и цвет</p>
8. Колер	<p>Водный раствор карамелизованного сахара, применяемый для подкрашивания и для придания вкуса</p>
9. Полуфабрикаты ликеро-водочного производства Полуфабрикаты	<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>
10. Плодово-ягодный спиртованный сок Спиртованный сок	<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	<p>Остатки плодов и ягод после извлечения из них соков прессованием.</p> <p>Примечание. При использовании плодово-ягодного сырья для морсов выжимки получают после извлечения из сырья водно-спиртовой жидкости</p>
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 ректификованным 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 сладкие 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 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	Примечание При выдерживании в дубовой таре изделия обогащаются компонентами древесины
Ндп Чистый брак ликеро-водочного производства	Брак ликеро-водочного производства, пригодный для повторной переработки
45 Неисправимый брак ликеро-водочного производства	Брак ликеро-водочного производства, не пригодный для повторной переработки
Ндп Грязный брак ликеро-водочного производства	
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	Отсутствие признаков помутнения или опалесценции в ликеро-водочных изделиях
(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).	
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
Наливки 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)

Группа Н00

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.