

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(ЕАСС)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32160—  
2013

## ДИСТИЛЛЯТ ФРУКТОВЫЙ (ПЛОДОВЫЙ)

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 7896  
« 15 » июня 2013 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 43-2013 от 7 июня 2013 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт подготовлен на основе национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 54016—2010

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях Национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

**ДИСТИЛЛЯТ ФРУКТОВЫЙ (ПЛОДОВЫЙ)**  
**Технические условия**

Fruit distillate. Specifications

Дата введения –

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовый (плодовый) дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.6, 4.1.3.7, требования к качеству продукта – в 4.1.2, 4.1.3.1 – 4.1.3.5, требования к маркировке – в 4.4.

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12280–75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 13194–74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

ГОСТ 13195–73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14138–76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139–76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров

ГОСТ 14352–73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32027–2013 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

**П р и м е ч а н и е** – При использовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при использовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

**фруктовый (плодовый) дистиллят:** Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженной плодовой мезги и (или) сброженного плодового сусла свежих плодов.

## 4 Технические требования

### 4.1 Характеристики

4.1.1 Фруктовый (плодовый) дистиллят производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Фруктовый (плодовый) дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Аромат	Сложный, характерный для используемого сырья
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для используемого сырья

4.1.3 По физико-химическим показателям фруктовый (плодовый) дистиллят должен соответствовать следующим требованиям.

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть менее 86,0 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация летучих веществ в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не менее 2,0 г/дм<sup>3</sup> безводного спирта.

4.1.3.3 Массовая концентрация фурфурола в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 30,0 мг/дм<sup>3</sup> безводного спирта.

4.1.3.4 Массовая концентрация общего диоксида серы в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 45,0 мг/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.5 Массовая концентрация железа в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 1,5 мг/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.6 Массовая концентрация метилового спирта в фруктовом (плодовом) дистилляте должна быть не более 2,0 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.7 По показателям безопасности фруктовый (плодовый) дистиллят должен соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 4.2 Требования к сырью и вспомогательным средствам

Для производства фруктового (плодового) дистиллята применяют следующее сырье:

- плоды свежие культурные и дикорастущие съедобные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. При использовании косточковых плодов спиртовое брожение осуществляют после удаления косточек;

- виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные по ГОСТ 32027, приготовленные без добавления сахара-песка или сахара-рафинада, с объемной долей этилового спирта не менее 3,0 % и массовой концентрацией общего диоксида серы не более 15 мг/дм<sup>3</sup>.

Сырье, применяемое для производства фруктового (плодового) дистиллята, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При производстве фруктового (плодового) дистиллята используют вспомогательные средства, которые в контакте с фруктовым (плодовым) дистиллятом обеспечивают сохранение его качества и безопасности.