**МКС 67.160.10**

**Изменение № 2 ГОСТ 33281–2015 Виски. Технические условия**

**Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от )**

**Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС №**

**За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств:**

**[коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]**

**Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации**

Предисловие

Первый абзац изложить в новой редакции: «Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Раздел 2

Исключить ссылку «ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».

Заменить ссылки:

 «ГОСТ 28672–90 Ячмень. Требования при заготовках и поставках» на «ГОСТ 28672–2019 Ячмень. Технические условия».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями\*:

*3.**1* ***висковый дистиллят (дистиллят виски):*** *Зерновой дистиллят крепостью не более 94,8%, изготовленный одно- или многократной дистилляцией сброженного зернового и/или солодового сусла из зерна злаковых культур (ячмень, и/или рожь, и/или пшеница, и/или кукуруза и/или других видов), имеющий вкус и аромат исходного сырья, выдержанный в контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм3 не менее трех лет (в течение не менее 1 года для новой обожжённой дубовой тары).*

*3.1.1* ***висковый солодовый выдержанный дистиллят****: Зерновой дистиллят, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного солодового сусла, изготовленного из соложеного ячменя, и выдержанный* *в контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм3 не менее трех лет (в течение не менее 1 года для новой обожжённой дубовой тары).*

*3.1.2* ***висковый зерновой выдержанный дистиллят****: Дистиллят, изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного зернового сусла, изготовленного из ячменя, и/или ржи, и/или пшеницы, и/или кукурузы и выдержанный в контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм3 не менее трех лет (в течение не менее 1 года для новой обожжённой дубовой тары).*

*3.2* ***виски****: Спиртной напиток из зернового сырья, крепостью не менее 40 %, изготовленный из висковых солодовых выдержанных дистиллятов, висковых зерновых выдержанных дистиллятов, или их купажа с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды и сахарного колера с последующей выдержкой или без выдержки в дубовых бочках.*

*3.2.1* ***солодовый виски****: Виски, изготовленный путем смешивания висковых солодовых выдержанных дистиллятов, изготовленных из соложеного ячменя с подготовленной (исправленной) водой с добавлением или без добавления сахарного колера, без выдержки или с дополнительной выдержкой в дубовых бочках.*

*3.2.2* ***зерновой виски:*** *Виски, изготовленный путем смешивания висковых зерновых выдержанных дистиллятов, изготовленных из зерна злаковых культур (и/или ячмень, и/или рожь, и/или пшеница, и/или кукуруза) с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды, с добавлением или без добавления сахарного колера.*

*3.2.4* ***купажированный виски****: Виски, изготовленный путем смешивания висковых солодовых выдержанных и висковых зерновых выдержанных дистиллятов с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды, с добавлением или без добавления сахарного колера.*

\* До вступления в действие ТР ЕАЭС 047/2018 [6].

Раздел 4

подраздел 4.1.1 первый абзац после слов «технологическим инструкциям» добавить слова «и рецептурам»; после ссылки: «[1]» дополнить ссылкой «[6]».

подраздел 4.1.4 таблица 2 исключить строку 2 «Массовая концентрация фурфурола».

подраздел 4.1.4 таблица 2 первую строку изложить в новой редакции:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %) не менее | 40,0 |

подраздел 4.1.5 после слов «установленным [1]» дополнить ссылкой«[6]». подраздел 4.2.1 абзац первый после слов «и/или кукурузы» добавить «других видов злаковых культур». подраздел 4.2.1 таблица 3 первую строку изложить в новой редакции:

|  |  |
| --- | --- |
| Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %)  | 52,0-94,8 |

 |  |

подраздел 4.2.1 абзац третий изложить в новой редакции: « - вода питьевая подготовленная (исправленная) до 0,2°Ж»;

подраздел 4.2.2 после слов «требованиям [1]-[3]» дополнить ссылкой «[6]».

подраздел 4.3.1 после слов «требованиям [4]» дополнить ссылкой «[6]».

пункт 4.3.3 второй абзац слова «[пункт 4.2 а)]» заменить на «[пункт 4.1 а)]».

подраздел 4.4.1 после слов «требованиям [5]» дополнить ссылкой «[6]».

Раздел 7

 подраздел 7.1 после слов «требованиями [1]» дополнить ссылкой «[6]».

Раздел «Библиография»

ссылку [2] изложить в следующей редакции:

«[2] 2019/787 Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета от 17 апреля 2019 года «Об определении, описании, представлении и маркировке спиртных напитков, использовании названий спиртных напитков при представлении и маркировке других пищевых продуктов, защите географических указаний спиртных напитков, использовании этилового спирта и дистиллятов сельскохозяйственного происхождения в алкогольных напитках и об отмене Регламента (ЕС) №110/2008».

 дополнить ссылкой [6]:

[6] ТР ЕАЭС 047/2018 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции».

Ключевые слова. Исключить слово: «молодой».

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Директор ВНИИПБТ - филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»,  |  И.М. Абрамова |
| Заведующая лабораторией технологии ликероводочного производства |  Н.Е. Головачёва |
| Ведущий научный сотрудник лаборатории технологии ликероводочногопроизводства |   С.С. Морозова |

 Заведующая отделом стандартизации, сертификации и метрологии А.В. Шарыкина |  |