
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
56368—
2022

НАПИТКИ СПИРТНЫЕ РУССКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ НА НАТУРАЛЬНОМ СЫРЬЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии (ВНИИПБТ) — филиалом Федерального государственного бюджетного учреждения науки «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи» (ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спирт этиловый, спиртные напитки и спиртосодержащая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 июля 2022 г. № 655-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 56368—2015

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.rst.gov.ru)

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ Р 56368—2022 Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье.
Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.1.2. Таблица 1. Подзаголовок «Цвет» для наименования группы продукта «Хреновуха»	Бесцветный	От бесцветного до желтого

(ИУС № 5 2023 г.)

Поправка к ГОСТ Р 56368—2022 Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1.10. Термин	хлебное вино	хлебный
Раздел 4, последнее перечисление	хлебное вино	хлебный
Пункт 5.1.2. Таблица 1, боковик	Хлебное вино	Хлебный
Пункт 5.1.3. Таблица 3, подзаголовок	Хлебное вино	Хлебный
Пункт 8.4. Второй абзац, последнее пере- числение	хлебное вино	хлебный
Библиографические данные. Ключевые слова	хлебное вино	хлебный

(ИУС № 4 2024 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НАПИТКИ СПИРТНЫЕ РУССКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ НА НАТУРАЛЬНОМ СЫРЬЕ

Общие технические условия

Russian traditional drinks on the basis of natural raw materials. General specifications

Дата введения — 2023—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на русские традиционные спиртные напитки из натурального сырья (далее — спиртные напитки).

Примечание — Спиртные напитки производят по оригинальным рецептурам из отечественного сырья (кроме пряностей). Все стадии производства, включая бутилирование, осуществляют на территории Российской Федерации.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.5, требования к качеству продукта — в 5.1.2, 5.1.3 к упаковке — в 5.3, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 686 Сухари армейские. Технические условия

ГОСТ 4427 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5962 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ 6217 Уголь активный древесный дробленый. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 12290 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 14260 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17081 Плоды кориандра. Требования при заготовках и поставках. Технические условия

ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

- ГОСТ 28539 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия
ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30712 Продукция безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 32037 Напитки алкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода
ГОСТ 32080 Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа
ГОСТ 32098—2013 Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 32131 Упаковка стеклянная. Бутылки для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия
ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат E211. Технические условия
ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32930 Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Спектрофотометрический метод определения содержания массовой концентрации фурфурола
ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 33723 Дистиллят зерновой. Общие технические условия
ГОСТ 33817 Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа
ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия
ГОСТ 33833 Напитки спиртные. Газохроматографический метод определения объемной доли метилового спирта
ГОСТ 34675 Дистилляты зерновые и ромовые, дистиллят виски, напитки спиртные на их основе. Газохроматографический метод определения концентрации летучих компонентов
ГОСТ 34757 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия
ГОСТ ISO 1003 Пряности. Имбирь (*Zingiber officinale* Roscoe) Технические условия
ГОСТ ISO 2254 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия
ГОСТ ISO 6539 Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) Технические условия
ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51675 Ящики полимерные многооборотные для бутылок с пищевыми жидкостями. Технические условия
ГОСТ Р 51823 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы
ГОСТ Р 55583 Добавки пищевые. Калия сорбат E202. Технические условия

П р и м е ч а н и е — При пользовании 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана

датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье: Спиртные напитки крепостью от 1,5 % об. до 50 % об., изготовленные или из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, или из зерновых дистиллятов, или их смеси и исправленной воды с добавлением или без добавления ароматных спиртов, спиртованных настоев из растительного сырья, спиртованных морсов и фруктовых соков, сахара и меда.

3.1.1 самогон: Спиртной напиток из зернового сырья крепостью от 35 % об. до 60 % об., изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного сусла до крепости не более 80 % об. таким образом, чтобы дистиллят имел аромат и вкус используемого сырья, с добавлением исправленной воды и обработкой напитка активным углем.

3.1.2 сухарничек: Спиртной напиток, крепостью от 35 % об. до 40 % об., изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, ароматных спиртов хлебных сухарей и растительного сырья с добавлением сахара и меда не более 2 г/100 см³ и исправленной воды.

3.1.3 хреновуха: Спиртной напиток, крепостью от 35 % об. до 40 % об., изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, ароматного спирта и/или спиртованного настоя хрена, с добавлением или без добавления настоев растительного сырья, с добавлением и/или сахара, и/или меда не более 2 г/100 см³ и исправленной воды.

3.1.4 березовка: Спиртной напиток, крепостью от 30 % об. до 40 % об., изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, березового сока и ароматных спиртов и/или спиртованных настоев из растительного сырья, с добавлением сахара и/или меда не более 2 г/100 см³ и исправленной воды.

3.1.5 спотыкач: Спиртной напиток крепостью от 20 % об. до 25 % об., с содержанием сахара от 30 до 35 г/100 см³, изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, спиртованных вишневых и черносливых морсов, с добавлением или без добавления спиртованных настоев из растительного сырья, сахара, меда и исправленной воды.

3.1.6 медок: Спиртной напиток крепостью от 9 % об. до 15 % об., с содержанием сахара от 25 до 30 г/100 см³, изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, не менее 10 % меда, с добавлением или без добавления ароматных спиртов и/или спиртованных настоев растительного сырья, и/или сахара и исправленной воды.

3.1.7 кулер: Спиртной напиток крепостью от 10 % об. до 15 % об., с содержанием сахара от 20 до 30 г/100 см³, изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, спиртованных настоев цитрусовых фруктов, с добавлением или без добавления ароматных спиртов растительного сырья, сахара, консерванта и исправленной воды.

3.1.8 сбитень: Спиртной напиток крепостью от 1,5 % об. до 12 % об., с содержанием сахара от 30 до 35 г/100 см³, изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, меда, спиртованных настоев растительного сырья и исправленной воды с добавлением или без добавления сахара.

3.1.9 клюковка искристая: Спиртной напиток, крепостью от 7 % об. до 12 % об., с содержанием сахара от 8 до 15 г/100 см³, изготовленный из этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья, клюквенного морса, меда, спиртованных настоев растительного сырья, других пищевых продуктов или без них и исправленной воды, насыщенный двуокисью углерода до массовой доли не менее 0,3 %.

3.1.10 хлебное вино: Спиртной напиток крепостью от 35 % об. до 45 % об., приготовленный из пшеничного зернового дистиллята и/или ржаного зернового дистиллята и/или их смеси с добавлением морсов спиртованных из плодово-ягодного сырья, настоев спиртованных из растительного сырья, ароматных спиртов с добавлением или без добавления и спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья, за исключением спирта первого сорта или «Базис» с обработкой напитка активным углем.

4 Классификация

В зависимости от состава и физико-химических показателей спиртные напитки подразделяют:

- на самогон;
- сухарничек;
- хреновуху;
- березовку;
- спотыкач;
- медок;
- кулер;
- сбитень;
- клюковку искристую;
- хлебное вино.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели

5.1.1 Спиртные напитки производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением требований, установленных в [1].

5.1.2 Спиртные напитки по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование группы продукта	Характеристика		
	Внешний вид	Цвет	Аромат и вкус
Самогон	Жидкость прозрачная или непрозрачная, без посторонних включений и осадка	Бесцветный	Хлебных тонов
Сухарничек			Хлебных сухарей
Хреновуха			Хрена
Березовка			Нейтральный
Спотыкач	Прозрачная жидкость, без посторонних включений и осадка	Темно-вишневый	Вишни и чернослива
Медок		От желтого до светло-коричневого	Меда
Кулер			Цитрусовых
Сбитень			С медовыми тонами
Клюковка искристая		Красный	Клюквы
Хлебное вино		Бесцветный	Аромат — с выделением зерновых и хлебных тонов. Вкус — мягкий
Примечание — Допускается наличие в прозрачных напитках мутной капли, исчезающей при взбалтывании напитка в бутылке и 2 % осадка — для непрозрачных напитков.			

5.1.3 По физико-химическим показателям спиртные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование группы продукта	Значение показателя				
	Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %)	Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см ³	Массовая концентрация сахара, г/100 см ³	Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	Массовая доля диоксида углерода, %, не менее
Сухарничек	35,0—40,0	Не более 3,0	Не более 2,0	Не нормируется	—
Хреноуха	35,0—40,0				
Березовка	30,0—40,0				
Спотыкач	20,0—25,0	31,0—38,0	30,0—35,0	Не более 1,0	—
Медок	9,0—15,0	26,0—33,0	25,0—30,0	Не более 0,7	—
Кулер	10,0—15,0	21,0—33,0	20,0—30,0	Не более 0,8	—
Сбитень	1,5—12,0	31,0—38,0	30,0—35,0	Не более 1,0	—
Клюковка искристая	7,0—12,0	9,0—17,0	8,0—15,0	Не более 0,7	0,3

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя	
	Самогон	Хлебное вино
Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %)	35—60	35—45
Массовая концентрация фурфурола в 1 дм ³ безводного спирта, мг, не более	30	
Массовая концентрация альдегидов в 1 дм ³ безводного спирта, мг	10—350	
Массовая концентрация сивушного масла в 1 дм ³ безводного спирта, мг	500—6000	
Массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм ³ безводного спирта, мг	50—1500	
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05	

5.1.4 Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Допускаемые отклонения для спиртных напитков с содержанием общего экстракта и сахара, г/100 см ³		
	от 25 и более	от 15 до 25	до 15
Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %)	±0,5	±0,5	±0,5
Массовая концентрация общего экстракта и сахара, г/100 см ³	±0,8	±0,6	±0,3
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см ³	±0,03	±0,03	±0,03

5.1.5 Содержание токсичных элементов в спиртных напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

5.1.6 Микробиологические показатели в спиртных напитках крепостью менее 9 % об. должны соответствовать требованиям [1].

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для приготовления спиртных напитков используют следующее сырье российского происхождения (кроме пряностей):

- воду питьевую с жесткостью до 1 °Ж — для естественной воды и до 0,36 °Ж — для подготовленной (исправленной) воды;
- спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья по ГОСТ 5962, за исключением спирта первого сорта и спирта «Базис»;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- дистиллят зерновой по ГОСТ 33723;
- уголь активный древесный дробленый по ГОСТ 6217;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;
- морсы спиртованные из свежего фруктового сырья, морсы спиртованные из сушеного фруктового сырья, настои спиртованные и спирты ароматные;
- апельсины по ГОСТ 4427;
- гвоздику по ГОСТ ISO 2254;
- имбирь по ГОСТ ISO 1003;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр (плоды) по ГОСТ 29055, ГОСТ 17081;
- корицу (кора) по ГОСТ ISO 6539;
- лимоны (плоды свежие) по ГОСТ 4429;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- перец стручковый (плоды) по ГОСТ 14260;
- перец душистый (плоды) по ГОСТ ISO 973;
- перец черный (плоды) по ГОСТ 29050;
- сухари по ГОСТ 686;
- тмин по ГОСТ 29056;
- картон фильтровальный по ГОСТ 12290;
- диоксид углерода по ГОСТ 8050;
- натрий бензойнокислый E211 по ГОСТ 32777;
- сорбат калия E202 по ГОСТ Р 55583;
- уголь активный древесный дробленый по ГОСТ 6217 и другие специальные адсорбенты по нормативным документам, действующим на территории Российской Федерации.

5.2.2 Сырье и материалы, используемые для приготовления спиртных напитков, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3].

Допускается использование других видов сырья и материалов, натуральных, соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации.

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка должна соответствовать требованиям [4], [6].

5.3.2 Спиртные напитки разливают в бутылки из натрий-кальций-силикатного стекла, имеющего водостойкость не ниже третьего класса по ГОСТ 32131, ГОСТ 10117.2 или в другую потребительскую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта со спиртными напитками.

5.3.3 Спиртные напитки разливают в потребительскую упаковку по объему или по уровню.

5.3.4 Объем спиртного напитка в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке на потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отклонений спиртного напитка в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 32098 (пункт 3.2.1).

Пределы допускаемых отрицательных отклонений спиртного напитка в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2019 [таблица А1, пункт 4.1, перечисление а)].

5.3.5 Бутылки со спиртными напитками укупоривают укупорочными средствами, обеспечивающими герметичность и сохранение их качества и безопасности.

5.3.6 В качестве транспортной упаковки используют ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, пластмассовые многооборотные ящики по ГОСТ Р 51675, художественно оформленные сувенирные коробки или другие виды упаковки, позволяющие обеспечить сохранность при хранении и транспортировании.

5.3.7 Упаковывание бутылок и другой потребительской упаковки со спиртными напитками для районов Крайнего Севера и приравненным к ним местностям, проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку потребительской упаковки со спиртными напитками осуществляют в соответствии с требованиями [5], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 32098.

5.4.2 Транспортная маркировка — в соответствии с требованиями [5], ГОСТ 14192 и ГОСТ 34757 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое, Осторожно», «Беречь от влаги», «Верх».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 32080.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в спиртных напитках устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 32080.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 33817.

7.3 Определение полноты налива — по ГОСТ 32080.

7.4 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32080.

7.5 Определение массовой концентрации общего экстракта, сахара и кислот в пересчете на лимонную кислоту — по ГОСТ 32080.

7.6 Определение массовой концентрации метилового спирта, альдегидов, сивушного масла, сложных эфиров — по ГОСТ 32036 или ГОСТ 34675.

7.7 Определение объемной доли метилового спирта — ГОСТ 33833.

7.8 Определение массовой концентрации фурфурола — по ГОСТ 32930 или ГОСТ 34675.

7.9 Определение массовой доли двуокиси углерода — по ГОСТ 32037.

7.10 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка — по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

- кадмия — по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути — по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26927.

7.12 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 30712, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по [1].

8.2 Спиртные напитки, разлитые в потребительскую упаковку, транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении температурных условий, указанных в 8.3.

8.3 Спиртные напитки хранят при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности не более 85 % в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

8.4 Срок годности спиртных напитков определяет изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности для спиртных напитков при соблюдении условий хранения и транспортирования:

- самогон — не менее двух лет;
- сухарничек, хреновуха, березовка — не менее одного года;
- спотыкач, медок — не менее шести месяцев;
- кулер, сбитень, клюковка искристая — не менее трех месяцев;
- хлебное вино — не ограничен.

Библиография

- | | | |
|-----|--|---|
| [1] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [2] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 023/2011 | Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей |
| [3] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [4] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |
| [5] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |

УДК 663.83.006.354

ОКС 67.160.10

Ключевые слова: напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье, самогон, хреновуха, березовка, сухарничек, медок, сбитень, кулер, спотыкач, клюковка искристая, хлебное вино

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 21.07.2022. Подписано в печать 29.07.2022. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

**Поправка к ГОСТ Р 56368—2022 Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье.
Общие технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.1.2. Таблица 1. Подзаголовок «Цвет» для наименования группы продукта «Хреновуха»	Бесцветный	От бесцветного до желтого

(ИУС № 5 2023 г.)

Поправка к ГОСТ Р 56368—2022 Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1.10. Термин	хлебное вино	хлебный
Раздел 4, последнее перечисление	хлебное вино	хлебный
Пункт 5.1.2. Таблица 1, боковик	Хлебное вино	Хлебный
Пункт 5.1.3. Таблица 3, подзаголовок	Хлебное вино	Хлебный
Пункт 8.4. Второй абзац, последнее пере- числение	хлебное вино	хлебный
Библиографические данные. Ключевые слова	хлебное вино	хлебный

(ИУС № 4 2024 г.)