**МКС 67.160.10**

**Изменение № 1 ГОСТ 34149-2017 Джин. 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**

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»

Раздел 3. Исключить сноску: «\*»;

Раздел 3 изложить в новой редакции:

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

*3.1 джин: спиртной напиток крепостью не менее 37,5 % об. с преобладающим вкусом можжевельника, полученный путем ароматизации водно-спиртового раствора вкусоароматическими веществами ягод можжевельника (Juniperus communis L.) и иными натуральными вкусоароматическими веществами, при этом аромат и вкус можжевельника должны оставаться доминирующими, с добавлением или без добавления сахара, красителей и других пищевых добавок;*

*3.2 дистиллированный джин: спиртной напиток крепостью не менее 37,5 % об. с преобладающим вкусом и ароматом можжевельника, полученный одно- или многократной дистилляцией смеси спирта этилового ректификованного из пищевого сырья крепостью не менее 96,2 % об. и подготовленной (исправленной) воды с добавлением плодов можжевельника, без добавления или с добавлением другого растительного сырья и (или) натуральных вкусоароматических веществ, без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта, с последующим разбавлением (при необходимости) подготовленной (исправленной) водой, без добавления или с добавлением красителей, подсластителей и других пищевых добавок;*

*3.3 сухой джин: дистиллированный джин с содержанием сахара не более 0,1 г/л, аромат которого получен исключительно с помощью редистилляции спирта этилового ректификованного из пищевого сырья традиционным способом при наличии всех используемых натуральных растительных материалов (сырья), а также из дистиллята джина крепостью не менее 70 % об. без добавления красителей.*

*\* До вступления в действие ТР ЕАЭС 047/2018 [2].*

Раздел 4

Пункт 4.1.1. После ссылки [1] дополнить ссылкой: [2].

Пункт 4.1.2. Таблица 1. Исключить строку «Цвет».

Пункт 4.1.2. Таблица 1 строка 3 столбец 2 заменить слова «От бесцветного до янтарного» на «Предусмотренный рецептурой для каждого конкретного наименования».

пункт 4.1.3 Таблица 2 третью строку изложить в новой редакции:

|  |  |
| --- | --- |
| Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, г/дм3, не более | 0,05 |

и исключить сноску: «\*».

пункт 4.1.3 Таблица 2 четвертая строка столбец 1 изложить в следующей редакции:

Массовая концентрация сахара, г/л, не более

пункт 4.1.4 изложить в следующей редакции:

По показателям безопасности джин должен соответствовать требованиям, установленным [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

пункт 4.2

второй абзац после слов «пищевого сырья» вставить «, соответствующий требованиям [2],».

третий абзац исключить слово «естественной» и после слова «для исправленной воды» заменить на «для подготовленной (исправленной) воды».

пункт 4.3.4 второй абзац слова «[пункт 4.2 а)]» заменить на «[пункт 4.1 а)]».

пункт 4.4.1 после слов «в соответствии с требованиями» дополнить ссылкой «[2] ».

Раздел 7

пункт 7.1 после слов «в соответствии с требованиями [1]» дополнить ссылкой «[2]».

Раздел «Библиография» ссылку [2] изложить в следующей редакции

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

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

Заведующая отделом стандартизации,

сертификации и метрологии А.В. Шарыкина