
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52523—
2006

ВИНА СТОЛОВЫЕ И ВИНМАТЕРИАЛЫ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ГУ ВНИИ ПБиВП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2006 г. № 15-ст

4 Настоящий стандарт в части пункта 3.1 соответствует Регламенту Совета ЕС №1493/1999 от 17 мая 1999 г. (приложение 1, пункт 13), устанавливающего единую организацию рынка виноградных виноматериалов

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (март 2007 г.) с Поправками (ИУС 1—2007, 3—2007)

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006

© Стандартинформ, 2007

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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Общие технические требования	2
4.1 Характеристики	2
4.2 Требования к сырью	3
4.3 Упаковка	4
4.4 Маркировка	4
5 Правила приемки	4
6 Методы контроля	4
7 Транспортирование и хранение	5
Библиография	6

ВИНА СТОЛОВЫЕ И ВИНМАТЕРИАЛЫ СТОЛОВЫЕ**Общие технические условия**

Table wines and table winestocks.
General specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовые вина и столовые виноматериалы.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.7, 4.1.3.8; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1 — 4.1.3.7, 4.1.4; требования к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823—2001 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 52391—2005 Винодельческая продукция. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 7208—93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 24433—80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия

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

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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. 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 использованы следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 столовое вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла.

Столовые вина относятся к натуральным винам.

П р и м е ч а н и е — Допускается в неблагоприятные для созревания винограда годы в установленном порядке повышение объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 2,0 % путем добавления сахара-песка, рафинированного сахарного песка, концентрированного виноградного сусла или ректификованного концентрированного виноградного сусла в дробленые ягоды свежего винограда или виноградное сусло.

(Поправка, ИУС 1—2007).

3.2 сухое столовое вино: Вино, изготовленное в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

3.3 полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина: Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с концентрированным, ректификованным концентрированным или сульфитированным виноградным суслом.

3.4 столовый виноматериал: Столовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Столовые вина и столовые виноматериалы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований вин в установленном порядке.

Столовые вина и столовые виноматериалы в зависимости от массовой концентрации сахаров могут быть сухими, полусухими, полусладкими и сладкими.

Столовые вина и столовые виноматериалы могут быть белыми, розовыми и красными.

4.1.2 Столовые вина и столовые виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В столовых виноматериалах допускается опалесценция.

4.1.3 По физико-химическим показателям столовые вина и столовые виноматериалы должны соответствовать следующим требованиям:

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в столовых винах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 8,5 % и не более 15,0 %. Объемная доля этилового спирта с учетом допустимых отклонений в столовых винах, изготовленных из винограда, состоящего на 85 % — 100 % из одного сорта, или регламентированной смеси сортов винограда, должна быть не менее 10,0 %.

Для конкретного наименования столового вина допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют $\pm 1,0$ %.

В столовых виноматериалах объемная доля этилового спирта должна быть выше нижнего предела на 0,5 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация сахаров с учетом допустимых отклонений в столовых сухих винах и столовых сухих виноматериалах должна составлять не более 4,0 г/дм³, полусухих — более 4,0 и менее 18,0 г/дм³, полусладких — не менее 18,0 и менее 45,0 г/дм³, сладких — не менее 45,0 г/дм³.

Допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением сухих столовых вин и сухих столовых виноматериалов), установленных для конкретного наименования столового вина, $\pm 5,0$ г/дм³.

4.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в столовых винах и столовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна составлять в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм³.

Для конкретного наименования столового вина и столового виноматериала допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют $\pm 1,0$ г/дм³.

4.1.3.4 Массовая концентрация летучих кислот в столовых винах и столовых виноматериалах в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более, г/дм³:

- для белых и розовых — 1,10;
- для красных — 1,20.

4.1.3.5 Массовая концентрация приведенного экстракта в столовых винах и столовых виноматериалах должна быть не менее, г/дм³:

- для белых — 16,0;
- для розовых — 17,0;
- для красных — 18,0.

4.1.3.6 Массовая концентрация лимонной кислоты в столовых винах и столовых виноматериалах должна быть не более 1,0 г/дм³.

4.1.3.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в сухих столовых винах и сухих столовых виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм³; в полусухих, полусладких и сладких — не более 300 мг/дм³.

4.1.3.8 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в столовых винах и столовых виноматериалах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

4.1.4 Органолептические и физико-химические показатели столовых вин и столовых виноматериалов конкретных наименований должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.2 Требования к сырью

Для приготовления столовых вин и столовых виноматериалов применяют следующее сырье, разрешенное к применению в виноделии в установленном порядке:

- виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 24433;
- виноград свежий машинной уборки для промышленной переработки;
- виноматериалы столовые, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- виноматериалы виноградные обработанные натуральные по ГОСТ 7208;
- сусло виноградное;
- сусло виноградное концентрированное [2] или импортное, разрешенное к применению в виноделии в установленном порядке;
- сусло виноградное концентрированное ректифицированное;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

- сусло виноградное сульфитированное;
- дрожжи винные чистых культур;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве столовых вин и столовых виноматериалов используют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в виноделии в установленном порядке.

4.3 Упаковка

Упаковывание столовых вин – по ГОСТ Р 51149.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркирование каждой единицы потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием следующей информации:

- наименования столового вина;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридического адреса, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адреса производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- даты розлива;
- объема;
- объемной доли этилового спирта, % об.;
- наименования по содержанию сахара. Допускается одновременно указывать массовую концентрацию сахаров (за исключением сухих столовых вин), г/дм³;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- штрихового кода продукта (при наличии);
- информации о подтверждении соответствия.

4.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ Р 51149.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в столовых винах и столовых виноматериалах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ Р 51653.

6.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621.

6.5 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ Р 51654.

6.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ Р 51655.

6.7 Определение массовой концентрации лимонной кислоты — по ГОСТ Р 52391.

6.8 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ Р 51620.

6.9 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

6.10 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

6.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823 и подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

Определение мышьяка — по ГОСТ 26930 или по ГОСТ Р 51766.

Определение ртути — по ГОСТ 26927 или по методу беспламенной атомной абсорбции [3].

Определение свинца — по ГОСТ 26932 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии [4].

Определение кадмия — по ГОСТ 26933 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии [4].

6.12 Определение радионуклидов — по [5] — [7].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование столовых вин — по ГОСТ Р 51149.

7.2 Столовые виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида. Допускается столовые виноматериалы транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида.

7.3 Хранение столовых вин — по ГОСТ Р 51149.

7.4 Столовые виноматериалы хранят в дубовой таре и резервуарах, в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида. Допускается хранить столовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] ТУ 9176-476-00008064—2002 Сусло виноградное концентрированное
- [3] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [4] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
- [5] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [6] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [7] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах — М., 1991.— Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 663.241:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7100

91 7110

91 7510

91 7520

Ключевые слова: столовые вина, столовые виноматериалы, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 26.03.2007. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 214 экз. Зак. 281. С 3862.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.