ГОСТ Р 51147—98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ШАМПАНСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБ и ВП), техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 12 марта 1998 г. № 46

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001)

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ШАМПАНСКИЕ

Технические условия

Sparkling wine materials.
Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на необработанные шампанские виноматериалы, приготовленные из винограда определенных сортов и предназначенные для производства шампанского и игристых вин.

Требования безопасности продукта изложены в 3.1.4 (в части нормирования свободного диоксида серы), 3.1.5.

(Поправка).

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14251—75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта

ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27198—87 Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров

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

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 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

Издание официальное

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Характеристики

3.1.1 Шампанские виноматериалы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке, и быть микробиологически здоровыми.

3.1.2 Шампанские виноматериалы должны в названии иметь наименование сорта винограда, из которого они приготовлены.

3.1.3 Шампанские виноматериалы по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачные или опалесцирующие
Цвет	От светло-соломенного до соломенного. В виноматериалах из красных сортов винограда — с легким розоватым оттенком
Аромат	Винный, соответствующий сорту винограда, без посторонних тонов и тонов окисленности
Вкус	Чистый, свежий, гармоничный, без посторонних привкусов

3.1.4 По химическим и физико-химическим показателям шампанские виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы
Объемная доля этилового спирта, %	9,5—12,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3, не более	3,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм^3, не менее	16,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3	6,0—10,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, не более	0,80
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	100
в том числе свободного, мг/дм^3, не более	20
Массовая концентрация железа, мг/дм^3	1—20
pH	2,8—3,4

(Поправка).

3.1.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в шампанских виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

3.2 Требования к сырью и материалам

3.2.1 Для производства шампанских виноматериалов применяют следующее сырье и материалы:

- виноград свежий по ГОСТ 27198, ГОСТ Р 53023 ампелографических сортов: Пино черный, Пино белый, Шардоне, Совиньон, Траминер розовый, Алиготе, Сильванер, Рислинг рейнский, Кокур белый, Пухляковский, Шампанчик, Каберне-Совиньон, имеющий массовую концентрацию сахаров 17,0—20,0 г/100 см^3 и массовую концентрацию титруемых кислот не менее 8,0 г/дм^3;
- дрожжи винные чистой культуры специальных рас;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

Допускается применение в производстве Российского шампанского отечественных виноматериалов из других сортов винограда и импортных виноматериалов, обеспечивающих установленный уровень качества Российского шампанского, по разрешению Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ на основании заключения ВНИИ пивоваренной,

безалкогольной и винодельческой промышленности Россельхозакадемии на каждую представленную партию.

3.3 Упаковка

3.3.1 Шампанские виноматериалы, отгружаемые на другие предприятия, разливают в деревянные бочки [2], титановые сварные бочки [3] и другие емкости, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

3.3.2 В бочках с шампанским виноматериалом, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 2—5 % свободного пространства общей вместимости бочки. Деревянные бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают холст или рогожу. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркирование бочек — по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименования виноматериала;
- массы брутто, тары и нетто, кг;
- номера бочки.

4 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

4.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в шампанских виноматериалах осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем продукции по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

5 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

5.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Методы анализа — по ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ 14251, ГОСТ 26188, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 27198, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51654, ГОСТ Р 51655, ГОСТ Р 53023.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

6 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1 Шампанские виноматериалы транспортируют всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на конкретных видах транспорта в емкостях, изготовленных из нержавеющей стали, титана или имеющих защитные покрытия, разрешенные органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

6.2 Шампанские виноматериалы хранят в резервуарах из нержавеющей стали, стальных и железобетонных резервуарах, имеющих защитное покрытие из материалов, разрешенных органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта, а также в дубовых бочках [2], титановых сварных бочках [3] и бутах [4] в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Допускается временное хранение на открытых площадках.

На предприятиях, производящих Русское шампанское и игристые вина, шампанские виноматериалы хранят в соответствии с технологическими инструкциями на данный вид продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 (п. 6.8.4)	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] ТУ 10.24.15—90	Бочки деревянные для вин и коньяков
[3] ТУ 48.10.110—91	Бочки титановые сварные
[4] ТУ 10.24.30—90	Буты винные

УДК 663.252.002.3:006.354 ОКС 67.160.10 Н73 ОКП 91 7510

Ключевые слова: шампанские виноматериалы, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

к ГОСТ Р 51147—98 Виноматериалы шампанские. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Второй абзац	свободной сернистой кислоты	свободного диоксида серы
Раздел 2	ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 3.1.4. Таблица 2	Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм^3, не более в том числе свободной, мг/дм^3, не более	Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более в том числе свободного, мг/дм^3, не более
Пункт 5.2	ГОСТ 14351	ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)

gost.e-ecolog.ru