ГОСТ 28616—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА ПЛОДОВЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Группа Н73

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ВИНА ПЛОДОВЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 28616—90

Fruit wines.
General specifications

МКС 67.160.10
ОКП 91 7300

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на плодовые вина, приготовленные путем спиртового брожения сока свежих плодов или сока, получаемого из предварительно подброженной плодовой мезги.

Требования по безопасности продукции изложены в пп. 2.2.6, 2.2.7, 3.2, 4.2, 4.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Плодовые вина подразделяют на сортовые и купажные.

1.1.1. Сортовые вина вырабатывают из сока одного вида плодов.

Допускается использование при производстве вин до 20 % соков других видов плодов при условии сохранения органолептических свойств основного вида сырья.

1.1.2. Купажные вина вырабатывают из регламентированной смеси соков или виноматериалов различных плодов.

1.2. В зависимости от технологии приготовления вина делят на следующие группы:

- сухие — приготовленные полным сбраживанием сока;
- полусухие, полусладкие и сладкие — приготовленные путем дополнительного подсахаривания сухих виноматериалов;
- десертные — приготовленные путем сбраживания соков до накопления объемной доли этилового спирта не менее 5 % с последующим доведением до кондиций ректификованным этиловым спиртом и сахаром;
- специальной технологии — приготовленные путем сбраживания соков до накопления объемной доли этилового спирта не менее 5 % с последующим доведением до кондиций ректификованным этиловым спиртом и сахаром и использованием технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства;
- газированные — приготовленные путем физического насыщения двуокисью углерода виноматериалов, полученных брожением плодового сока;
- игристые — приготовленные путем биологического насыщения двуокисью углерода эндогенного происхождения виноматериалов, полученных брожением плодового сока.

1.1.2, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плодовые вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта и «Основными правилами производства плодовых вин» с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2006

2.2. Характеристики

2.2.1. Плодовые вина должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Цвет, аромат и вкус для каждого наименования вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции.

2.2.2. По физико-химическим показателям плодовые вина должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Группа вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную, г/дм^3
Сухие	10—12	Не более 3	5—7
Полусухие	10—12	10—120	5—7
Полусладкие	10—12	30—50	5—7
Сладкие	13—14	140—150	5—7
Десертные	15—17	70—160	5—7
Специальной технологии	16—19	5—80	5—7
Газированные	10—12	5—80	5—7
Игристые	11—13	5—80	5—7

Примечание. Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот для конкретного наименования вина установлены технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

2.2.3. Допускаются отклонения от норм, установленных для конкретного наименования вина: по объемной доле этилового спирта от минус 0,5 до плюс 0,3 %; по массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин) ±3 г/дм^3; по массовой концентрации титруемых кислот ± 1 г/дм^3.

2.2.1—2.2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2.4. Массовая концентрация остаточного экстракта (приведенного экстракта за вычетом титруемой кислотности) для каждого наименования вина должна соответствовать технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

2.2.5. Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную не должна превышать 1,4 г/дм^3 — для сладких вин, 1,3 г/дм^3 — для всех остальных.

2.2.6. Массовая концентрация общей сернистой кислоты должна быть не более 200 мг/дм^3, в том числе свободной — не более 20 мг/дм^3, для полусухих и полусладких вин соответственно — 250 и 30 мг/дм^3.

2.2.7. Массовая концентрация железа не должна превышать 20 мг/дм^3, меди — 5 мг/дм^3, свинца — 0,3 мг/дм^3.

Содержание других токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2.8. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.2.9. Давление двуокиси углерода в бутылках с игристыми плодовыми винами должно быть не менее 350 кПа, газированными — не менее 200 кПа при температуре 20 °С.

2.3. Требования к сырью и материалам

Для приготовления плодовых вин применяют следующее сырье и материалы:

- плоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении. Другие съедобные плоды, массовая доля которых не должна превышать 20 %, и виноград, массовая доля которого не должна превышать 30 %;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962*;
- спирт этиловый ректификованный плодовый по ТУ 10—05031531—343;
- виноматериалы плодовые сброженно-спиртованные по ТУ 10—05031531—318;
- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192**;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52185—2003.

- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- смеси сухих растительных ингредиентов для винодельческой промышленности по ТУ 10 РСФСР 621;
- экстракт дубовый по ТУ 9176—060—05031531;
- пищевые вкусо-ароматические добавки, разрешенные к применению в винодельческой промышленности органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- вода питьевая по ГОСТ 2874*;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- препарат ферментный пектофоетидин П10Х по ТУ 64—13—04;
- дрожжи винные чистых культур;
- аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772;
- аммоний хлористый по ГОСТ 3773;
- аммиак водный по ГОСТ 3760;
- калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207;
- нитрилотриметилфосфоновой кислоты тринатриевая соль, двуводная по ТУ 6—09—5065;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- калий сернистокислый пиро по ТУ 6—09—5312;
- бентониты для винодельческой промышленности по ОСТ 18—49;
- танин по ФС 42—2217;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- двуокись углерода газообразная и жидкая по ГОСТ 8050;
- азот газообразный по ГОСТ 9293.

При производстве плодовых вин используют вспомогательные материалы, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к применению в виноделии.

2.2.9, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.4. Упаковка и маркировка

2.4.1. Упаковка и маркировка сухих, полусухих, полусладких, сладких, десертных вин и вин специальной технологии — по ГОСТ 5575**.

2.4.2. Упаковка и маркировка игристых и шипучих вин — по ГОСТ 13918. Розлив игристых и газированных вин проводят в новые и оборотные бутылки.

На этикетке и кольеретке указывают наименование плодового вина и обозначение настоящего стандарта.

На этикетке дополнительно указывают:
- объемную долю этилового спирта, %;
- содержание сахара (кроме сухого вина), г/л;
- информацию о сертификации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 14137***.

3.2. Контроль за содержанием токсичных элементов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Сертификацию плодовых вин проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51149—98 (здесь и далее).

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51144—98 (здесь и далее).

4. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 14137.

4.2. Для проверки качества плодовых вин должны применяться методы анализа по ГОСТ 12258, ГОСТ 13191*, ГОСТ 13192, ГОСТ 13193**, ГОСТ 13195 или ГОСТ 26928, ГОСТ 14136***, ГОСТ 14251*[4], ГОСТ 14252*[5], ГОСТ 14351*[6].

4.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26928, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение плодовых вин — по ГОСТ 5575.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие плодовых вин требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

6.2. Гарантийные сроки хранения плодовых вин (устанавливают со дня их розлива):

1 мес — для полусухих и полусладких;

2 мес — для сухих и газированных;

3 мес — для игристых;

4 мес — для остальных групп.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51653—2000.

** На территории Российской Федерации в части разд. 1 действует ГОСТ Р 51654—2000.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51619—2000.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51620—2000.

*5 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51621—2000.

*6 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51655—2000.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ПЕРЕЧЕНЬ ПЛОДОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВИН

Абрикосы свежие по ГОСТ 21832.
Айва свежая по ГОСТ 21715.
Алыча мелкоплодная свежая по ГОСТ 21405.
Алыча крупноплодная свежая по ГОСТ 21920.
Барбарис свежий по НТД.
Брусника свежая по ГОСТ 20450.
Вишня свежая по ГОСТ 21921.
Голубика свежая по НТД.
Груши свежие по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714, за исключением сорта «Сеянец Киффера».
Ежевика свежая по НТД.
Земляника свежая по ГОСТ 6828.
Кизил свежий по ГОСТ 16524.
Клюква свежая по ГОСТ 19215.
Крыжовник свежий по ГОСТ 6830.
Малина свежая по РСТ РСФСР 351 и другой НТД.
Облепиха свежая по РСТ РСФСР 29 и другой НТД.
Персики свежие по ГОСТ 21833.
Рябина обыкновенная свежая по НТД.
Рябина черноплодная (арония) свежая по РСТ РСФСР 350 и другой НТД.
Слива свежая по ГОСТ 21920.
Смородина белая по НТД.
Смородина красная свежая по РСТ РСФСР 356 и другой НТД.
Смородина черная свежая по ГОСТ 6829.
Терн свежий по НТД.
Черешня свежая по ГОСТ 21922.
Черника свежая по НТД.
Яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН НПО напитков и минеральных вод

РАЗРАБОТЧИКИ

Н.Г. Саришвили, д-р техн. наук; **Л.Н. Беневоленская; А.Л. Панасюк,** канд. техн. наук; **И.М. Шур,** канд. техн. наук; **Л.А. Пелих; И.В. Стародубцева**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 11.07.90 № 2181

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 04.10.96)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2313

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, приложения	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, приложения
ГОСТ 21—94	2.3	ГОСТ 19215—73	Приложение
ГОСТ 22—94	2.3	ГОСТ 19792—2001	2.3
ГОСТ 908—2004	2.3	ГОСТ 20450—75	Приложение
ГОСТ 2874—82	2.3	ГОСТ 21405—75	Приложение
ГОСТ 2918—79	2.3	ГОСТ 21713-76 — ГОСТ 21715-76	Приложение
ГОСТ 3760—79	2.3	ГОСТ 21832—76	Приложение
ГОСТ 3772—74	2.3	ГОСТ 21833—76	Приложение
ГОСТ 3773—72	2.3	ГОСТ 21920-76 — 21922-76	Приложение
ГОСТ 4207—75	2.3	ГОСТ 26928—86	4.2; 4.3
ГОСТ 5575—76	2.4.1; 5	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	4.3
ГОСТ 5962—67	2.3	ГОСТ 27572—87	Приложение
ГОСТ 6828-89 — ГОСТ 6830-89	Приложение	ГОСТ 28539—90	2.3
ГОСТ 8050—85	2.3	ОСТ 18—49—71	2.3
ГОСТ 9293—74	2.3	РСТ РСФСР 29—75	Приложение
ГОСТ 11293—89	2.3	РСТ РСФСР 350—88	Приложение
ГОСТ 12258—79	4.2	РСТ РСФСР 351—88	Приложение
ГОСТ 13191-73 — ГОСТ 13193-73	4.2	РСТ РСФСР 356—88	Приложение
ГОСТ 13195—73	4.2	ТУ 6—09—5065—82	2.3
ГОСТ 13918—88	2.4.2	ТУ 6—09—5312—86	2.3
ГОСТ 14136—75	4.2	ТУ 10 РСФСР 621—90	2.3
ГОСТ 14137—74	3.1; 4.1	ТУ 10—05031531—318	2.3
ГОСТ 14251—75	4.2	ТУ 10—05031531—343—93	2.3
ГОСТ 14252—73	4.2	ТУ 64—13—04—87	2.3
ГОСТ 14351—73	4.2	ТУ 9176—060—05031531—95	2.3
ГОСТ 16524—70	Приложение	ФС 42—2217—84	2.3
ГОСТ 18192—72	2.3		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ИЗДАНИЕ (апрель 2006 г.) с Изменением № 1, утвержденным в марте 1997 г. (ИУС 6—97)

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 22.03.2006. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,65. Тираж 21 экз. Зак. 105. С 2633

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru o@gostinfo.ru
Набрано и отпечатано во ФГУП «Стандартинформ»

gost.e-ecolog.ru