МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32027—
2013**

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ (ПЛОДОВЫЕ) СБРОЖЕННЫЕ И СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПБиВП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 321-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32027—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51146—98*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 321-ст национальный стандарт ГОСТ Р 51146—98 отменен с 15 февраля 2015 г.

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ (ПЛОДОВЫЕ) СБРОЖЕННЫЕ И СБРОЖЕННО-СПИРТОВАННЫЕ

Технические условия

Fruit wine materials fermented and alcoholized after fermentation. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные виноматериалы, предназначенные для производства винодельческих продуктов.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.4, требования к качеству — в 4.1.1—4.1.3, 4.1.5, требования к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21* Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 2918 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 6828 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16524 Кизил свежий

ГОСТ 19215 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21920 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания 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 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. 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

* Действует ГОСТ 33222—2015.

Издание официальное

ГОСТ 31730 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 31895* Сахар белый. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **виноматериал фруктовый (плодовый) сброженный:** Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 5,0 % и менее 8,5 %, изготовленный сбраживанием плодовой мезги или плодового сусла свежих плодов с добавлением или без добавления сахара.

3.2 **виноматериал фруктовый (плодовый) сброженно-спиртованный:** Продукт с объемной долей этилового спирта 16,0 %, изготовленный из виноматериала фруктового (плодового) сброженного с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для конкретного наименования, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные должны быть фильтрующимися, без осадка, иметь вкус, цвет и аромат, свойственные фруктам (плодам), из которых они изготовлены.

4.1.3 По физико-химическим показателям виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные должны соответствовать следующим требованиям.

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженных должна быть не менее 5,0 % и менее 8,5 %; в виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженно-спиртованных — 16,0 %. В виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженно-спиртованных допускается отклонение от нормы объемной доли этилового спирта ±0,3 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных должна быть не более 4,0 г/дм^3 в пересчете на инвертный сахар.

4.1.3.3 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные по массовой концентрации титруемых кислот и остаточного экстракта должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование виноматериала	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3	Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3, не менее
Алычевый	10,0—20,0	20,0
Брусничный	11,0—22,0	8,0
Вишневый	6,5—18,0	21,0

* Действует ГОСТ 33222—2015.

Окончание таблицы 1

Наименование виноматериала	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3	Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3, не менее
Голубичный	7,0—13,0	17,0
Грушевый	3,9—10,4	18,0
Ежевичный	6,0—12,0	15,0
Земляничный (клубничный)	5,0—12,0	14,0
Кизиловый	11,0—25,0	20,0
Клюквенный	14,0—30,0	8,0
Красносмородиновый и белосмородиновый	11,0—22,0	17,0
Крыжовниковый	11,0—20,0	11,0
Малиновый	6,0—16,0	16,0
Облепиховый	14,0—26,0	12,0
Рябиновый	11,0—24,0	34,0
Сливовый	5,0—12,0	22,0
Черешневый	4,5—13,0	19,0
Черничный	6,0—12,0	12,0
Черноплоднорябиновый	6,0—13,0	35,0
Черносмородиновый	14,0—32,0	20,0
Яблочный	4,0—10,0	10,0

Массовую концентрацию остаточного экстракта рассчитывают как разность между массовой концентрацией приведенного экстракта и массовой концентрацией титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту.

4.1.3.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных должна быть не более 1,30 г/дм^3.

4.1.3.5 Массовая концентрация общего диоксида серы в виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных должна быть не более 200 мг/дм^3.

4.1.4 Содержание токсичных элементов в виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей устанавливают в технологических инструкциях для конкретных наименований виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для приготовления виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных применяют следующее сырье:

- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921,
- голубику свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- грушу свежую по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
- землянику свежую по ГОСТ 6828;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину красную и белую свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- малину свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- облепиху свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рябину обыкновенную свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рябину черноплодную (аронию) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- черешню свежую по ГОСТ 21922;

- чернику свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- фрукты быстрозамороженные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сахар-песок по ГОСТ 21 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сахар-рафинад по ГОСТ 31895 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- дрожжи винные чистых культур;

- спирт плодовый по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

- воду питьевую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При производстве виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных используют вспомогательные средства, разрешенные к применению в виноделии и соответствующие требованиям [2] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Сырье, применяемое для изготовления виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковка виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные упаковывают в транспортную упаковку, изготовленную из материалов, использование которых в контакте с продуктом обеспечивает сохранение их качества и безопасности.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка транспортной упаковки с виноматериалами фруктовыми (плодовыми) сброженными и сброженно-спиртованными должна соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в виноматериалах фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

6.2 Определение органолептических показателей — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Определение объемной доли этилового спирта — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 Определение массовой концентрации летучих кислот — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.8 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение относительной плотности — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженных и сброженно-спиртованных — в соответствии с требованиями [1].

7.2 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной упаковке из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность, и в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные допускается транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

7.3 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках, при температуре от 5 °С до 20 °С и влажности воздуха не выше 85 %. Для хранения используют резервуары эмалированные или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Допускается хранить виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

7.4 Рекомендуемый срок хранения виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженных — не более 6 мес, виноматериалов фруктовых (плодовых) сброженно-спиртованных — не более 24 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 663.3.002.3:006.354 МКС 67.160.10

Ключевые слова: виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные, виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженно-спиртованные, термины и определения, характеристики, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *О.В. Рябиничева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru