МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33806—
2016**

ВИНА ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Общие 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 Федеральным Государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ФГБНУ ВНИИПБиВП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89-П)

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 августа 2016 г. № 940-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33806—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 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»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 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 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Table fruit wines and table fruit winestocks. General specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 247 Клепка для бочек под вино, коньячный спирт, соки и морсы. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2874* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 9218 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31266** Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31730 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 32000 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001.

Издание официальное

ГОСТ 32001 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ 32027 Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ 32051 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32061 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 32095 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ 32102 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32114 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ 32115 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия

ГОСТ 33222 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 **столовое фруктовое вино:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 6,0 % и не более 15,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых свежих фруктов одного или нескольких видов, или фруктового сусла, или восстановленного концентрированного фруктового сока, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта.

Примечание — Не допускается использование винограда и продуктов его переработки.

3.2 **столовый фруктовый виноматериал:** Столовое фруктовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую упаковку или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

3.3 **столовое фруктовое вино выдержанное:** Столовое фруктовое вино с обязательной выдержкой до розлива не менее 6 мес.

Примечания

1 Не допускается выдержка столового фруктового вина, изготовленного из восстановленного концентрированного фруктового сока.

2 Выдержку осуществляют по месту производства в деревянных, эмалированных емкостях или емкостях из нержавеющей стали, без контакта или в контакте с древесиной дуба или плодовых деревьев.

4 Классификация

Столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:

- на сухие;
- полусухие;

- полусладкие;
- сладкие.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При изготовлении столового фруктового вина или столового фруктового виноматериала из одного вида фруктов допускается использовать не более 20 % фруктовых сусел или фруктовых виноматериалов из других видов фруктов при условии сохранения органолептических свойств основного вида сырья.

5.1.2 По органолептическим показателям столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений, без посторонних тонов в аромате и вкусе. В столовых фруктовых виноматериалах допускается опалесценция.

Цвет, аромат (букет) и вкус столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов конкретных наименований устанавливают в технологической инструкции и должны соответствовать органолептическим характеристикам используемого сырья.

5.1.3 По физико-химическим показателям столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %: - в столовых фруктовых винах - столовых фруктовых виноматериалах	Не менее 6,0 и не более 15,0* Не менее, чем на 0,5 % превышает нижний предел, установленный для столовых фруктовых вин конкретного наименования
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3: - для сухих - полусухих - полусладких - сладких	 Не более 4,0 Более 4,0 и менее 30,0** Не менее 30,0 и менее 80,0** Не менее 80**
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм^3	Не менее 4,0***
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм^3, не менее, для столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов, изготовленных: - из клюквы, брусники - земляники, малины, сливы - вишни, голубики, ежевики, рябины обыкновенной - черноплодной рябины - яблок и остальных фруктов Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм^3, не более Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	 6,0 12,0 15,0 20,0 10,0 1,20 200
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм^3, не более	200

Окончание таблицы 1

* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для столового фруктового вина конкретного наименования составляют ±1,0 % в границах значения показателя, установленного в настоящей таблице.

** Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для столового фруктового вина и столового фруктового виноматериала конкретного наименования (за исключением сухого столового фруктового вина и сухого столового фруктового виноматериала) составляют ±5,0 г/дм^3 в границах значения показателя, установленного в настоящей таблице.

*** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для столового фруктового вина и столового фруктового виноматериала конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм^3, но не ниже значения показателя, установленного в настоящей таблице.

Примечание — Массовую концентрацию остаточного экстракта в купаже столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов из нескольких видов фруктов определяют расчетным путем с учетом массовой концентрации остаточного экстракта столовых фруктовых виноматериалов каждого наименования и их количества (объема), установленных в технологической инструкции.

5.1.4 Содержание токсичных элементов в столовых фруктовых винах и столовых фруктовых виноматериалах не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

Для изготовления столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов применяют сырье и пищевые добавки, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт:

- фрукты свежие культурные и дикорастущие съедобные — семечковые, косточковые, ягоды (кроме винограда) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фрукты быстрозамороженные (кроме яблок и груш) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные по ГОСТ 32027;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ 32102;
- сахар белый по ГОСТ 33222,
- мед натуральный для повышения массовой концентрации сахаров в готовом продукте (подслащивание) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*;
- дрожжи винные чистых культур, в том числе сухие активные дрожжи;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- древесину дуба или плодовых деревьев различных форм и размеров, в том числе клепку для бочек по ГОСТ 247;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- сорбиновую кислоту по ГОСТ 32779 и ее растворимые соли**.

При изготовлении столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов используют технологические вспомогательные средства, которые в контакте с фруктовыми винами и фруктовыми виноматериалами обеспечивают их качество и безопасность и соответствуют требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Упаковка

5.3.1 Потребительская и транспортная упаковки столовых фруктовых вин должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54644—2011 «Мед натуральный. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55583—2013 «Добавки пищевые. Калия сорбат Е202. Технические условия».

Требования к фактическому объему (полноте налива) столовых фруктовых вин в единице потребительской упаковки — по ГОСТ 32061.

5.3.2 Транспортная упаковка столовых фруктовых виноматериалов должна соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих, на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061.

5.4.2 При маркировке столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов, приготовленных из восстановленного концентрированного фруктового сока, дополнительно указывают: «Приготовлено из восстановленного концентрированного фруктового сока».

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 32061 и ГОСТ 14192.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки продукции — по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля токсичных элементов, показателей качества и полноты налива в столовых фруктовых винах и столовых фруктовых виноматериалах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32051.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ 32114.

7.6 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ 32001.

7.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ 32115.

7.8 Определение массовой концентрации остаточного экстракта — по ГОСТ 32000.

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

7.9 Определение фактического объема (полноты налива) продукта — по ГОСТ 23943.

7.10 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты и ее солей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*.

7.11 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.12 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение столовых фруктовых вин — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53193—2008 «Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза».

8.2 Столовые фруктовые виноматериалы 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. Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, что обеспечивает сохранение качества и безопасности продукта. Столовые фруктовые виноматериалы допускается транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

8.3 Столовые фруктовые виноматериалы хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках. Для хранения используют эмалированные или из нержавеющей стали резервуары. Допускается хранить столовые фруктовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

8.4 Срок годности столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов устанавливает изготовитель.

Если изготовителем установлен неограниченный срок годности, то маркировку дополняют надписью: «Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения».

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 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

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

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

УДК 663.3:006.354 МКС 67.160.10

Ключевые слова: столовые фруктовые вина, столовые фруктовые вина выдержанные, столовые фруктовые виноматериалы, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 14.11.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 1,12.
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.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru