ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 71203— 2024

НАПИТКИ ВИНОГРАДНЫЕ КРЕПКИЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности — филиалом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спирт этиловый, спиртные напитки и спиртосодержащая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 января 2024 г. № 17-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024

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 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НАПИТКИ ВИНОГРАДНЫЕ КРЕПКИЕ

Общие технические условия

Strong grape drinks. General specifications

Дата введения — 2024—02—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крепкие виноградные напитки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

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

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 10117.2 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 12280 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 13194 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

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

ГОСТ 14138 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Спектрофотометрический метод определения массовой концентрации высших спиртов

ГОСТ 14139 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 31493 Дистиллят винный. Технические условия

ГОСТ 31728 Дистилляты коньячные. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 31730 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие 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 32116 Экстракты дубовые. Технические условия

ГОСТ 32131 Упаковка стеклянная. Бутылки для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 33205 Упаковка стеклянная. Бутылки декорированные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ Р 51823 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 55459 Дистиллят виноградный. Технические условия

ГОСТ Р 55461 Спирт виноградный. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **крепкий виноградный напиток:** Спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 22,0 % и не более 55,0 %, произведенный из виноградного и/или винного дистиллята, с добавлением или без добавления виноградного спирта, сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ.

3.2 **ароматизированный крепкий виноградный напиток:** Крепкий виноградный напиток с добавлением натуральных вкусоароматических веществ.

3.3 **сахаросодержащие продукты:** Белый сахар, концентрированное виноградное сусло, ректифицированное концентрированное виноградное сусло.

3.4 **натуральные вкусоароматические вещества:** Вкусоароматические вещества, выделенные с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из растительного сырья, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевой продукции.

Примечание — К традиционным способам приготовления (производства) пищевой продукции относятся: варка, в том числе на пару и под давлением (до 120 °С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (до 240 °С при атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (экстракция с процеживанием), фильтрация, прессование (отжим), смешивание, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание, толчение), заключение в оболочку (капсулирование), очистка от кожуры (лущение), дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы.

4 Классификация

Крепкие виноградные напитки по способу производства подразделяют:
- на крепкий виноградный напиток;
- ароматизированный крепкий виноградный напиток.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Крепкие виноградные напитки производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для крепких виноградных напитков конкретных наименований, с соблюдением требований [1].

5.1.2 Крепкие виноградные напитки по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные, без посторонних включений и осадка
Цвет	Характерный для используемого сырья
Аромат и вкус	Характерные для используемого сырья, без постороннего запаха и привкуса

5.1.3 Крепкие виноградные напитки по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта с учетом допускаемых отклонений, %	22,0—55,0*
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар с учетом допускаемых отклонений, г/дм^3, не более	250,0**
Массовая концентрация летучих веществ, г/дм^3 безводного спирта, не менее	1,25
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3 безводного спирта, не более	2,0

* Допускаемые отклонения от значения объемной доли этилового спирта для крепкого виноградного напитка конкретного наименования составляют ±0,3 %.

** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации сахаров для крепкого виноградного напитка составляют ±2,0 г/дм^3.

5.1.4 По содержанию токсичных элементов крепкие виноградные напитки должны соответствовать требованиям [1].

5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам

Для производства крепких виноградных напитков применяют сырье, пищевые добавки и ароматизаторы, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1], [2]:

- дистиллят виноградный по ГОСТ Р 55459;
- дистиллят виноградный, выдержанный в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой по ГОСТ 247, с цветом, ароматом и вкусом, обусловленными контактом с древесиной дуба, по остальным показателям — в соответствии с требованиями ГОСТ Р 55459;
- дистиллят винный по ГОСТ 31493;

- дистиллят винный, выдержанный в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой по ГОСТ 247, с цветом, ароматом и вкусом, обусловленными контактом с древесиной дуба, по остальным показателям — в соответствии с требованиями ГОСТ 31493;
- дистиллят коньячный молодой по ГОСТ 31728;
- дистиллят коньячный молодой, выдержанный менее трех лет в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой по ГОСТ 247, с цветом, ароматом и вкусом, обусловленными контактом с древесиной дуба, с объемной долей этилового спирта не менее 55,0 % и не более 70,0 %, массовой концентрацией высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт не менее 170 мг/100 см^3 и не более 600 мг/100 см^3 безводного спирта, массовой концентрацией средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир не менее 50 мг/100 см^3 и не более 270 мг/100 см^3 безводного спирта, массовой концентрацией летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 200 мг/100 см^3 безводного спирта, по остальным показателям — в соответствии с требованиями ГОСТ 31728;
- дистиллят коньячный выдержанный по ГОСТ 31728;
- спирт виноградный по ГОСТ Р 55461;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- сусло виноградное концентрированное;
- сусло виноградное концентрированное ректификованное;
- экстракты отдельных частей растений (кора, семена, корни, корневища, цветы, плоды, травы и почки растений), кроме гуараны, матэ, женьшеня, лимонника, элеутерококка, произведенные без применения ректификованного этилового спирта из пищевого сырья;
- экстракты дубовые, произведенные без применения ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, по ГОСТ 32116;
- вещества фруктовые ароматообразующие натуральные;
- вещества фруктовые ароматообразующие концентрированные натуральные;
- ароматизаторы пищевые натуральные по ГОСТ 32049 или по другому нормативному документу;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую (Е330) по ГОСТ 908;
- колер сахарный I простой (Е150а);
- воду питьевую по [3] с жесткостью не более 0,36 °Ж — для умягченной воды и не более 1,0 °Ж — для естественной неумягченной воды.

При производстве крепких виноградных напитков используют технологические вспомогательные средства по [2], которые в контакте с крепкими виноградными напитками обеспечивают сохранение их качества и безопасности.

5.3 Упаковка

5.3.1 Потребительская и транспортная упаковки крепких виноградных напитков должны соответствовать требованиям [4] и ГОСТ 32061.

5.3.2 Крепкие виноградные напитки разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 32131, ГОСТ 10117.2, ГОСТ 33205, а также в другую потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранение их качества и безопасности.

5.3.3 Розлив крепких виноградных напитков в стеклянные бутылки осуществляют по объему или по уровню.

Особенности розлива в другую потребительскую упаковку должны быть установлены в технологической инструкции для крепкого виноградного напитка конкретного наименования.

Фактический объем продукта (полнота налива) в единице потребительской упаковки должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукта на потребительской упаковке с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений объема продукта в единице потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.3.4 Потребительскую упаковку с крепким виноградным напитком укупоривают укупорочными средствами, соответствующими требованиям [4].

5.3.5 Крепкие виноградные напитки в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку.

5.3.6 Упаковка крепких виноградных напитков для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки с крепким виноградным напитком должна соответствовать требованиям [5] и ГОСТ 32061.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [5] и ГОСТ 32061 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в крепких виноградных напитках устанавливает производитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка 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 Массовую концентрацию летучих веществ вычисляют по сумме содержания альдегидов, летучих кислот, высших спиртов, средних эфиров:

- определение массовой концентрации альдегидов — по ГОСТ 12280;
- определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ 32001;
- определение массовой концентрации высших спиртов — по ГОСТ 14138;
- определение массовой концентрации средних эфиров — по ГОСТ 14139.

7.6 Определение массовой концентрации железа — по ГОСТ 13195, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51823.

7.7 Определение массовой концентрации метилового спирта — по ГОСТ 13194.

Массовую концентрацию метилового спирта X, г/дм^3 безводного спирта, вычисляют по формуле

$$X = \frac{100 \cdot A}{C}, \quad (1)$$

где 100 — коэффициент пересчета результатов определения метилового спирта на дм^3 безводного спирта;

A — массовая концентрация метилового спирта, определенная по ГОСТ 13194, г/дм^3;

C — объемная доля этилового спирта в крепком виноградном напитке, %.

7.8 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 51823.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение крепких виноградных напитков — в соответствии с требованиями [1].

8.2 Транспортирование крепких виноградных напитков, разлитых в потребительскую упаковку, осуществляют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении температурных условий и относительной влажности, указанных в 8.3.

8.3 Крепкие виноградные напитки, разлитые в потребительскую упаковку, хранят при температуре не ниже 5 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % в условиях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[3]	СанПиН 2.1.3684—21	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 663.241:006.354 ОКС 67.160.10 ОКПД 2 11.01.10.190

Ключевые слова: напитки виноградные крепкие, ароматизированные крепкие виноградные напитки

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 18.01.2024. Подписано в печать 07.02.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
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