ГОСТ 7208—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Е

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 ВЗАМЕН ГОСТ 7208—84, ГОСТ 13885—88, ГОСТ 26316—84, ОСТ 1045—87

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2000 г.

© Издательство стандартов, 1993
© ИПК Издательство стандартов, 2000

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Группа Н73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 7208—93

Grape wines and treated wine materials.
General specifications

ОКП 91 7100, 91 7521, 91 7522

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на виноградные вина и виноградные обработанные виноматериалы, поставляемые на внутренний рынок и на экспорт.

Стандарт не распространяется на Советское шампанское и игристые вина.

Термины, применяемые в стандарте, и пояснения к ним приведены в приложении.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 2.2.7 и 2.2.9.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Вина в зависимости от способа производства делят на натуральные и специальные.

Вина натуральные могут быть шипучими.

Вина натуральные и специальные могут быть ароматизированными.

Вина натуральные и специальные могут быть контролируемых наименований по происхождению.

1.2. По содержанию спирта и сахара виноградные вина подразделяют на:

- натуральные — сухие, сухие особые, полусухие и полусладские;
- специальные — сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

1.3. Вина в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные.

Началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем винограда года.

1.4. Виноградные вина по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Вина и обработанные виноматериалы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным для вина конкретного наименования.

2.2. Характеристики

2.2.1. Вина и обработанные виноматериалы должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений. Коллекционные вина могут иметь осадок на стенках и дне бутылки.

В молодых винах и обработанных виноматериалах допускается опалесценция.

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

2.2.2. По содержанию спирта и сахара вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное
Е

Группа вин	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/дм^3	Группа вин	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/дм3
Натуральные:			Специальные:		
- сухие	9—13	Не более 3	- сухие	14—20	Не более 15
- сухие особые	14—16	Не более 3	- крепкие	17—20	30—120
- полусухие	9—13	5—25	- полудесертные	14—16	50—120
- полусладкие	9—12	30—80	- десертные	15—17	140—200
			- ликерные	12—16	210—300

2.2.3. Массовая концентрация титруемых кислот в винах и обработанных виноматериалах должна находиться в пределах 3—8 г/дм^3.

2.2.4. Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот для конкретного наименования вина устанавливаются технологическими инструкциями.

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

Если для вина конкретного наименования установлены пределы норм по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, отклонения от этих пределов не допускаются.

В обработанных виноматериалах допускается отклонение по объемной доле этилового спирта, установленной для вина конкретного наименования, от минус 0,2 до плюс 0,4 %. Если установлены пределы норм объемной доли этилового спирта, то она должна быть выше нижнего предела не менее чем на 0,3 %.

2.2.6. Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать, г/дм^3;

для вин и обработанных виноматериалов, поставляемых на внутренний рынок:

- молодых и без выдержки:

1,3 — розовых натуральных;

1,5 — красных натуральных;

1,2 — всех остальных вин и виноматериалов;

- выдержанных, марочных, коллекционных и контролируемых наименований по происхождению:

1,2 — белых и розовых сухих натуральных и красных специальных:

1,3 — красных сухих натуральных;

1,0 — всех остальных вин и виноматериалов;

для вин на экспорт, упакованных в бутылки:

1,2 — красных натуральных;

1,0 — всех остальных вин;

для обработанных виноматериалов на экспорт:

0,9 — красных натуральных;

0,7 — всех остальных виноматериалов.

2.2.7. Массовая концентрация общей сернистой кислоты в винах и обработанных виноматериалах не должна превышать 200 мг/дм^3, в том числе свободной — 20 мг/дм^3; для полусухих и полусладких соответственно 250 и 30 мг/дм^3.

2.2.8. Массовая концентрация приведенного экстракта в винах и обработанных виноматериалах выдержанных, марочных и для экспорта, а также в винах контролируемых наименований по происхождению должна быть не менее, г/дм^3:

16 — для белых натуральных;

17 — для сухих специальных;

18 — для всех остальных вин и виноматериалов.

2.2.9. Массовая концентрация железа должна находиться в пределах 3—20 мг/дм^3 для молодых вин, вин без выдержки и обработанных виноматериалов и 3—10 мг/дм^3 для выдержанных, марочных, контролируемых наименований по происхождению и всех вин и обработанных виноматериалов для экспорта.

Массовая концентрация меди в винах и обработанных виноматериалах не должна превышать 5 мг/дм^3, свинца — 0,3 мг/дм^3.

Содержание других токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» (МЗ СССР, № 5061—89).

2.2.10. Давление двуокиси углерода в бутылках с шипучими винами должно быть не менее 200 кПа при температуре 20 °С.

2.2.11. Допускается выпускать вина и обработанные виноматериалы для экспорта с другими химическими показателями в соответствии с требованиями заказа-наряда или контракта.

2.3. Требования к сырью и материалам

Для приготовления вин применяют следующее сырье:

- виноград свежий по ГОСТ 24433 или увяленный;
- концентраты виноградного сока по ТУ 10.04.05.57;
- мистель;
- спирт этиловый ректификованный (для марочных вин и вин контролируемых наименований по происхождению — высшей очистки) по ГОСТ 5962;
- спирт этиловый ректификованный виноградный по ТУ 10.04.05.51 для вин, поставляемых на внутренний рынок;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- дрожжи винные чистых культур;
- экстракты различных частей растений или их дистилляты, предусмотренные нормативно-технической документацией;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- двуокись углерода газообразную или жидкую по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве вин применяют вспомогательные материалы, разрешенные к использованию в виноделии органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4. Упаковка и маркировка

2.4.1. Упаковка и маркировка вин, кроме шипучих, — по ГОСТ 5575*.

2.4.1.1. Вина для экспорта разливают в новые стеклянные бутылки по ГОСТ 26586 типа VI и укупоривают корковыми пробками.

Допускается применение других укупорочных средств и других типов бутылок в соответствии с требованиями заказа-наряда или контракта.

2.4.1.2. На бутылки с вином для экспорта, помимо этикетки, наклеивают кольеретку. Допускается наклеивать дополнительно рекламную этикетку с оборотной стороны бутылки. Образцы этикеток и кольереток оговариваются в заказе-наряде или контракте.

2.4.1.3. Бутылки с вином для экспорта упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 22702 или закупаемые по импорту. Тип ящика определяется требованиями заказа-наряда или контракта.

Соединение стыков клапанов дна и крышки ящика проводят путем склеивания лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477. Допускается стыки клапанов дна и крышки ящиков соединять путем склеивания горячеплавким клеем или металлическими скобами.

На каждый ящик наклеивают этикетку упакованной продукции и указывают массу грузового места.

Дополнительные требования к маркировке ящиков оговариваются в заказе-наряде или контракте.

2.4.2. Упаковка и маркировка шипучих вин — по ГОСТ 13918. Розлив шипучих вин проводят в новые и оборотные бутылки. Вина для экспорта разливают в новые бутылки.

На этикетке и кольеретке указывают наименование шипучего вина.

На этикетке дополнительно указывают:

- объемную долю этилового спирта, %;
- содержание сахара (кроме сухого вина), г/л;
- обозначение настоящего стандарта.

2.4.3. Обработанные виноматериалы упаковывают в деревянные бочки по ТУ 10.24.15 и титановые сварные бочки по ОСТ 48-40.

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

Маркирование бочек — по ГОСТ 14192 с указанием:

- изготовителя;
- массы брутто, тары и нетто в килограммах;
- номера бочки.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51149—98.

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 14137*.

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

4. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 14137.

4.2. Методы анализа — по ГОСТ 12258, ГОСТ 13191 — ГОСТ 13193, ГОСТ 13195 или ГОСТ 26928, ГОСТ 14136, ГОСТ 14251, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934.

5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

5.1. Хранение вин — по ГОСТ 5575.

5.2. Обработанные виноматериалы хранят в таре, указанной в п. 2.4.3, бутах по ОСТ 10.142 и резервуарах.

Резервуары должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь защитные покрытия, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для данного вида продукции.

5.3. Транспортирование вин — по ГОСТ 5575.

5.4. Обработанные виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Цистерны должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь защитные покрытия, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для данного вида продукции.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

6.2. Гарантийный срок хранения вин, поставляемых на внутренний рынок, в месяцах, устанавливают со дня их розлива:

3 — натуральные без выдержки;

4 — натуральные сухие выдержанные и марочные, все специальные без выдержки;

5 — специальные выдержанные и марочные;

6 — натуральные контролируемых наименований по происхождению;

12 — специальные контролируемых наименований по происхождению.

6.3. Гарантийный срок хранения вин для экспорта, упакованных в бутылки, — 1 год 6 мес со дня проследования через государственную границу.

Допускается устанавливать по требованию заказа-наряда или контракта более длительные сроки хранения.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51144—98.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ СТАНДАРТЕ, И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ

Термин	Пояснение
Виноградное вино	Напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги (раздробленные ягоды винограда)
Виноградное сусло	Жидкий продукт, получаемый из свежего винограда в результате дробления, стекания, прессования
Виноградный обработанный виноматериал	Виноматериал, соответствующий требованиям технологической инструкции для вина данного наименования и предназначенный после фильтрации для упаковки в потребительскую тару
Молодое вино	Вино натуральное сухое, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое до 1 января следующего за урожаем винограда года
Вино без выдержки	Вино, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое с 1 января следующего за урожаем винограда года
Выдержанное вино	Вино улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес
Марочное вино	Вино высокого и постоянного качества, получаемое по специальной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах, характеризуемое тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 года
Коллекционное вино	Марочное вино, которое после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживают в бутылках не менее трех лет
Вино контролируемого наименования по происхождению	Вино высокого качества, получаемое по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающееся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими условиями конкретной местности, указанной в их наименовании
Натуральное вино	Вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения. Допускается использование концентрата виноградного сока
Специальное вино	Вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта. Допускается использование концентрата виноградного сока или мистеля
Мистель	Виноградное сусло, в котором процесс спиртового брожения ингибируется добавлением этилового спирта. Объемная доля этилового спирта в мистеле должна быть не менее 16 %
Шипучее вино	Вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода. Допускается использование сахара-песка или сахара-рафинада
Ароматизированное вино	Вино, приготовленное с использованием экстракта различных частей растений или их дистиллятов. Разрешается использование сахара-песка или сахара-рафинада

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.3	ГОСТ 14192—96	2.4.3
ГОСТ 22—94	2.3	ГОСТ 14251—75	4.2
ГОСТ 908—79	2.3	ГОСТ 14252—73	4.2
ГОСТ 2918—79	2.3	ГОСТ 14351—73	4.2
ГОСТ 5575—76	2.4.1; 5.1; 5.3	ГОСТ 18251—87	2.4.1.3
ГОСТ 5962—67	2.3	ГОСТ 20477—86	2.4.1.3
ГОСТ 8050—85	2.3	ГОСТ 22702—96	2.4.1.3
ГОСТ 9218—86	5.4	ГОСТ 24433—80	2.3
ГОСТ 12258—79	4.2	ГОСТ 26586—85	2.4.1.1
ГОСТ 13191—73	4.2	ГОСТ 26928—86	4.2
ГОСТ 13192—73	4.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	4.2
ГОСТ 13193—73	4.2	ОСТ 10.142—88	5.2
ГОСТ 13195—73	4.2	ОСТ 48—40—74	2.4.3
ГОСТ 13918—88	2.4.2	ТУ 10.04.05.51—89	2.3
ГОСТ 14136—75	4.2	ТУ 10.04.05.57—90	2.3
ГОСТ 14137—74	3.1; 4.1	ТУ 10.24.15—90	2.4.3

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 29.08.2000. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,65.
Тираж 134 экз. С 5758. Зак. 780.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru