МКС 67.160.10

к СТБ 1695-2006 Вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 10-2011)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Приложение Б	(обязательное)	(рекомендуемое)

(ИУ ТНПА № 6-2016)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1695-2006

ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ МАРОЧНЫЕ, УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА И СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ МАРОЧНЫЕ, УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА И СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия

ВІНА ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ, ПАЛЕПШАНАЙ ЯКАСЦІ І СПЕЦЫЯЛЬНАЙ ТЭХНАЛОГІІ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ, ПАЛЕПШАНАЙ ЯКАСЦІ І СПЕЦЫЯЛЬНАЙ ТЭХНАЛОГІІ АПРАЦАВАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

УДК 663.3(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

Ключевые слова: вина и виноматериалы обработанные плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии, показатели физико-химические, показатели органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 7330; 91 7340; 91 7536

ОКП РБ 15.94.10.004; 15.94.10.005

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2006 г. № 67

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (ноябрь 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 2010 г. (ИУ ТНПА № 6-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2011 г. (ИУ ТНПА № 10-2011), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в августе 2013 г. (ИУ ТНПА № 8-2013), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в августе 2015 г. (ИУ ТНПА № 8-2015), Поправками (ИУ ТНПА № 3-2012, ИУ ТНПА № 10-2015)

© Госстандарт, 2015

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 8
9 Гарантии изготовителя 8
Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов 9
Приложение Б (обязательное) Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии в стеклянных бутылках 10
Приложение В (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов 11
Библиография 12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ МАРОЧНЫЕ, УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА И СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ МАРОЧНЫЕ, УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА И СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия

ВІНА ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ, ПАЛЕПШАНАЙ ЯКАСЦІ І СПЕЦЫЯЛЬНАЙ ТЭХНАЛОГІІ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ, ПАЛЕПШАНАЙ ЯКАСЦІ І СПЕЦЫЯЛЬНАЙ ТЭХНАЛОГІІ АПРАЦАВАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit strong brend, improved quality and special technology wines and fruit strong treated brend, improved quality and special technology wine materials

General specifications

Дата введения 2007-06-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 3)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

СТБ 392-93 Смородина красная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 393-93 Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

СТБ 924-2008 Настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья. Общие технические условия

СТБ 999-95 Сиропы плодово-ягодные. Общие технические условия

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1334-2003 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

СТБ 1384-2010 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

СТБ 1422-2010 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

СТБ 1650-2008 Винодельческая промышленность. Термины и определения

СТБ 1694-2006 Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия

СТБ 1832-2008 Соки плодово-ягодные спиртованные. Общие технические условия

Издание официальное

СТБ 1929-2009 (ГОСТ Р 51653-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения объемной доли этилового спирта

СТБ 1930-2009 (ГОСТ Р 51654-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

СТБ 1931-2009 (ГОСТ Р 51621-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

СТБ 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

СТБ 2043-2010 Соки фруктовые прямого отжима для промышленной переработки. Технические условия

СТБ 2044-2010 Соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные. Технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2319-2013 Плоды сливы свежие. Технические условия

СТБ 2343-2013 Плоды бузины черной свежие. Технические условия

СТБ 2344-2013 Плоды вишни свежие. Технические условия

СТБ 2354-2014 Дистилляты фруктовые. Общие технические условия

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 5583-78 (ИСО 2046-73) Кислород газообразный технический и медицинский. Технические условия

ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 13192-73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 13195-73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 14251-75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта

ГОСТ 16524-70 Кизил свежий

ГОСТ 18078-72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21922-76 * Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4)

* На территории Республики Беларусь действует СТБ 2393-2014.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1650, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 плодовое крепленое вино улучшенного качества: Плодовое крепленое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенное в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10,0 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) дистиллята, плодового ректификованного дистиллята, сахаросодержащих веществ.

3.2 плодовое крепленое вино специальной технологии: Плодовое крепленое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенное в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 8 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ и использованием специальных технологических приемов, придающих вину определенные органолептические характеристики.

3.3 плодовое крепленое марочное вино: Плодовое крепленое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенное в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ, с использованием или без использования специальных технологических приемов, выдержанное в контакте с древесиной дуба не менее 18 месяцев перед розливом в потребительскую упаковку.

3.4 плодовое крепленое ароматизированное вино: Плодовое крепленое вино улучшенного качества и плодовое крепленое вино специальной технологии, произведенные с добавлением натуральных вкусоароматических веществ.

3.5 плодовый крепленый виноматериал улучшенного качества: Плодовый крепленый виноматериал с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенный в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10,0 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

3.6 плодовый крепленый виноматериал специальной технологии: Плодовый виноматериал с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенный в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 8 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ, с использованием специальных технологических приемов, придающих виноматериалу определенные органолептические характеристики, и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

3.7 плодовый крепленый марочный виноматериал: Плодовый крепленый виноматериал с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенный в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ, с использованием или без использования специальных технологических приемов, выдержанный в контакте с древесиной дуба не менее 18 месяцев перед розливом в потребительскую упаковку и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

3.8 плодовый крепленый ароматизированный виноматериал: Плодовый крепленый виноматериал улучшенного качества и плодовый крепленый виноматериал специальной технологии, произведенные с добавлением натуральных вкусоароматических веществ.

3.9 фруктовый (плодовый) ректификованный дистиллят: Дистиллят с объемной долей этилового спирта более 86 % и не более 96 %, изготовленный дистилляцией фруктово-ягодного натурального столового сухого виноматериала.

Раздел 3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4)

4 Классификация

4.1 Плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии вина (далее – вина) и плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные виноматериалы (далее – обработанные виноматериалы) в зависимости от технологии изготовления подразделяют на следующие группы:

а) крепленые улучшенного качества;

б) крепленые специальной технологии;

в) крепленые марочные.

4.2 Плодовые крепленые улучшенного качества, крепленые марочные вина и обработанные виноматериалы подразделяют на подгруппы: крепкие и сладкие.

4.3 Ароматизированными могут быть вина и обработанные виноматериалы всех групп, за исключением марочных. Вина и обработанные виноматериалы, изготовленные с применением сырья из сушеных плодов и ягод, не относятся к ароматизированным.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5 Общие технические требования

5.1 Вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением требований ТР ТС 021, санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2 Характеристики

5.2.1 Органолептические показатели вин и обработанных виноматериалов

Вина и обработанные виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Цвет, аромат (букет) и вкус для конкретного вина и обработанного виноматериала должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2.2 По физико-химическим показателям вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 5.2.3–5.2.6.

Таблица 1

Наименование физико-химических показателей	Группа и подгруппа вин и обработанных виноматериалов		
	Крепленые марочные, крепленые улучшенного качества		Крепленые специальной технологии
	крепкие	сладкие	
Объемная доля этилового спирта, %	15–22		
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3	Не менее 15 и менее 95	Не менее 95 и не более 180	Не менее 15 и не более 95
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную, г/дм^3	4 – 8		
Примечание – Номинальное значение объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот для конкретного вина и обработанного виноматериала выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке. Допускаются отклонения от номинального значения (при условии, что значение показателя не выходит за пределы указанного диапазона): – объемной доли этилового спирта – ±0,5 %; – массовой концентрации сахаров – ±5,0 г/дм^3; – массовой концентрации титруемых кислот – ±1,0 г/дм^3.			

5.2.3 Массовая концентрация остаточного экстракта должна составлять:

– не менее 6 г/дм^3 – для вин и обработанных виноматериалов, изготовленных с применением клюквенного сока или виноматериала;

– не менее 8 г/дм^3 – для остальных вин и обработанных виноматериалов.

Массовая концентрация остаточного экстракта для конкретного наименования вина и обработанного виноматериала должна быть установлена в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту для вин и обработанных виноматериалов не должна превышать 1,2 г/дм^3.

5.2.2–5.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2.5 Массовая концентрация железа в винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 20,0 мг/дм^3.

5.2.6 Массовая концентрация общего диоксида серы в винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм^3.

5.2.5, 5.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 2) (Исключен, Изм. № 3)

5.2.8 По показателям безопасности вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1]–[4].

Примечание – На обработанные виноматериалы распространяются требования к винам.

5.2.9 Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах не допускается.

5.2.8, 5.2.9 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2.10 (Измененная редакция, Изм. № 2) (Исключен, Изм. № 3)

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и вспомогательным технологическим средствам

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.3.1 Для изготовления вин и обработанных виноматериалов применяют:

– плоды и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А, а также другие съедобные плоды и ягоды по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;

– соки плодово-ягодные для промышленной переработки по СТБ 2043;

– соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные по СТБ 2044;

– соки плодово-ягодные спиртованные по СТБ 1832;

– соки фруктовые (плодово-ягодные) концентрированные по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078;

– экстракты пищевые из растительного сырья по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные по СТБ 1694;

– виноматериалы плодовые крепленые обработанные марочные, улучшенного качества, специальной технологии в соответствии с требованиями настоящего стандарта;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– сахар-рафинад по ГОСТ 22;

– сахар белый по СТБ 2086;

– спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по СТБ 1334;

– дистиллят фруктовый (плодовый) ректификованный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– дистиллят фруктовый по СТБ 2354;

– основы концентрированные пищевые по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [5];

– растительное сырье по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

– настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья по СТБ 924;

– древесину дуба по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– сиропы плодово-ягодные по СТБ 999;

– дрожжи винные чистых культур по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– дрожжи активные сухие по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– питательные вещества для дрожжей по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– кислород по ГОСТ 5583;

– тринатриевую соль нитрилтриметилфосфоновой кислоты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– соли сернистой кислоты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

– желатин пищевой по ГОСТ 11293;

– бентониты для винодельческой промышленности по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– перлит по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– ферментные препараты по документу, удостоверяющему качество и безопасность.

Допускается применение аналогичного сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, Поправка)

5.3.2 По показателям безопасности сырье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1]–[5].

5.3.3 По показателям безопасности технологические вспомогательные средства, пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [6], [7].

5.3.2, 5.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

5.4 Упаковка, маркировка вин и обработанных виноматериалов

5.4.1 Упаковка вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1422.

Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность вин и обработанных виноматериалов в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [8], [9].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

5.4.2 Виды укупорочных средств для вин в стеклянных бутылках приведены в приложении Б.

При упаковывании плодовых крепленых марочных вин в потребительскую упаковку, изготовленную в сувенирном исполнении, допускается использовать другие укупорочные средства по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.4.3 Маркировка – по ТР ТС 022, СТБ 1422.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, качества упаковки и маркировки вин и обработанных виноматериалов осуществляют в каждой партии.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.3 Контроль действительного объема вина в упаковочной единице, требований к партии в том числе к среднему содержимому партии упакованного (фасованного) товара осуществляют в каждой партии.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, Поправка)

6.5 Контроль содержания радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном законодательством порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1384.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.2 Определение органолептических показателей вин и обработанных виноматериалов

7.2.1 Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка, посторонних включений и цвета вина или обработанного виноматериала в проходящем свете или на световом экране.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.2.1.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документам, удостоверяющим качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке В.1 (приложение В).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.2.1.2 Проведение испытания

Испытуемые вино или обработанный виноматериал перемешивают и наливают в дегустационный бокал в количестве 50 $см^3$. Визуально в проходящем свете или на световом экране при перемешивании вращением определяют прозрачность, наличие осадка, посторонних включений и цвет.

Допускается определять наличие посторонних включений и осадка в светлоокрашенных винах, упакованных в прозрачную потребительскую упаковку (без нарушения целостности упаковки), переворачивая и просматривая их в проходящем свете.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

7.2.2 Определение аромата (букета) и вкуса

7.2.2.1 Сущность метода заключается в органолептической оценке аромата (букета) и вкуса вина или обработанного виноматериала.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.2.2.2 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.2.2.3 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают около 50 $см^3$ вина или обработанного виноматериала и после предварительного перемешивания вращением органолептически определяют вкус и аромат (букет).

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.3 Определение физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов

7.3.1 Методы контроля физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов, за исключением массовой концентрации железа, – по СТБ 1929, СТБ 1930, СТБ 1931, СТБ 1932, ГОСТ 13192 и 7.3.2.

Определение массовой концентрации железа для вин и обработанных виноматериалов – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.3.2 Определение массовой концентрации остаточного экстракта

Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют по формуле

$$В = А – Б, \quad (1)$$

где А – массовая концентрация приведенного экстракта, $г/дм^3$;

Б – массовая концентрация титруемых кислот, $г/дм^3$.

Массовую концентрацию приведенного экстракта определяют по ГОСТ 14251, титруемых кислот – по СТБ 1931.

При проведении испытаний по определению массовой концентрации остаточного экстракта вычисления проводят до второго десятичного знака. За результат испытаний принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений и округляют его до первого десятичного знака.

Абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, выполненных в одной лаборатории, и между результатами двух измерений, полученных для одной партии в разных лабораториях, определяют по ГОСТ 14251.

Подраздел 7.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

7.4 (Измененная редакция, Изм. № 2) (Исключен, Изм. № 3)

7.5 Определение объема вина в упаковочной единице, требования к партии в том числе к сред-

нему содержимому партии упакованного (фасованного) товара – по СТБ 1384.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

7.6 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Содержание радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах определяют по [10], [11] или другим методикам выполнения измерений, включенным в перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.8 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов

Определение синтетических красителей – по [12], [13], методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

Определение искусственных ароматизаторов – по [14], методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.9 Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.10 Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [15].

(Введен дополнительно, Изм. № 4)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1422 и ТР ТС 021.

Заполнение транспортной упаковки на период транспортирования обработанного виноматериала производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости.

8.2 Срок годности и условия хранения вин и обработанных виноматериалов устанавливает изготовитель в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

8.1, 8.2 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

8.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3), (Исключен, Изм. № 4)

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.
Брусника свежая – по ГОСТ 20450.
Бузина свежая – по СТБ 2343.
Вишня свежая – по СТБ 2344.
Голубика свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Груши свежие поздних сортов созревания – по ГОСТ 21713.
Груши свежие ранних сортов созревания – по ГОСТ 21714.
Ежевика свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.
Калина свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.
Кизил свежий – по ГОСТ 16524.
Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.
Малина свежая – по СТБ 393.
Облепиха свежая – по СТБ 1012.
Рябина обыкновенная свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.
Слива свежая – по СТБ 2319.
Смородина красная свежая – по СТБ 392.
Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.
Черешня свежая – по ГОСТ 21922.
Черника свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4)

Приложение Б
(обязательное)

Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии в стеклянных бутылках

Группа продукции	Вид укупорочных средств	Средство оформления горловины стеклянной бутылки
Вина плодовые крепленые марочные	Корковая, полимерная, синтетическая пробки цилиндрической или конической формы	Специальный колпачок
Вина плодовые крепленые улучшенного качества и специальной технологии	Корковая, полимерная, синтетическая пробки цилиндрической или конической формы	Специальный колпачок
	Полиэтиленовая ниппельная пробка	Специальный колпачок
	Алюминиевый колпачок с перфорацией	Специальный колпачок
	Алюминиевый колпачок с перфорацией удлиненный	–

Приложение Б (Введено дополнительно, Изм. № 2)

Приложение В
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов

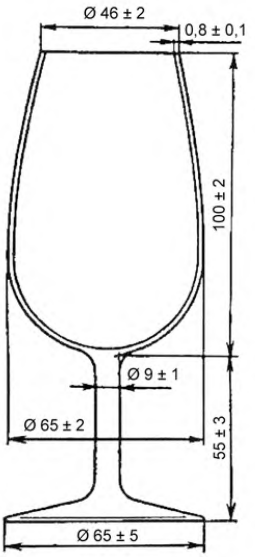

Рисунок В.1

Приложение В (Введено дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

[1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[4] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[5] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[8] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[10] Методика экспрессного определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства
Утверждена Госстандартом СССР, 1990 г.

[11] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом прямого измерения «толстых проб»
Утверждена Госстандартом СССР, 1987 г.

[12] МВИ.МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 07.12.2005

[13] МВИ.МН 2878-2008 Определение содержания синтетических красителей в винах и виноматериалах, винных напитках
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 22.04.2008 № 473/2008

[14] МВИ.МН 2913-2008 Определение содержания метилантранилата (компонента ароматизатора) в виноградных винах и виноматериалах методом газовой хроматографии с масселективным детектированием
Утверждена РУП «БелГИМ» 16.06.2008 № 476/2008

[15] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4)

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 23.11.2015. Подписано в печать 30.11.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,44 Уч.-изд. л. 0,87 Тираж 2 экз. Заказ 815

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru