МКС 67.160.10

к СТБ 1694-2006 Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 9-2016)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.4.1. Седьмой абзац	–	Допускается осуществлять укупорку стеклянных бутылок алюминиевым колпачком с перфорацией с последующим оформлением горловины специальным (термоусадочным) колпачком и удлиненным алюминиевым колпачком с перфорацией без оформления горловины специальным (термоучадочным) колпачком.

(ИУ ТНПА № 1-2017)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.160.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1694-2006

ВИНА ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ
Общие технические условия

ВІНА ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ АПРАЦАВАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«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 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

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

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 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 2301-2012 Плоды калины свежие. 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 2393-2014 Плоды черешни свежие. Технические условия

СТБ 2396-2015 Ягоды ежевики свежие. Технические условия

СТБ 2415-2015 Плоды рябины обыкновенной свежие. Технические условия

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. 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 8050-85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12258-79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

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 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 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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

ГОСТ 31765-2012 Вина и виноматериалы. Определение синтетических красителей методом капиллярного электрофореза

ГОСТ 31730-2012 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 32000-2012 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

ГОСТ 32073-2013 Продукты пищевые. Методы идентификации и определения массовой доли синтетических красителей в алкогольной продукции

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33406-2015 Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по 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.».

Разделы 5, 6 изложить в новой редакции:

«5 Общие технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Органолептические показатели вин и обработанных виноматериалов

Вина и обработанные виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В винах допускается наличие единичных частиц корковой пробки.

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

Газированные вина должны обладать пенистыми свойствами.

5.2.2 По физико-химическим показателям вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 5.2.3–5.2.7.

Таблица 1

Группа и подгруппа вин и обработанных виноматериалов	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную, г/дм^3
Столовые:	9,0–15,0		4,0–8,0
сухие		Не более 4,0	
полусухие		Более 4,0 и менее 30,0	
полусладкие		Не менее 30,0 и менее 85,0	
Некрепленые	12,0–16,0	Не менее 85,0 и менее 120,0	
Газированные	10,0–13,0	Не более 85,0	

Примечания

1 Номинальное значение объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров, 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 – ±1,0 %;

– массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин и обработанных виноматериалов) – ±5,0 г/дм^3;

– массовой концентрации титруемых кислот – ±1,0 г/дм^3.

2 Для вин и обработанных виноматериалов может быть установлен диапазон значений по объемной доле этилового спирта и массовой концентрации титруемых кислот. При этом отклонения от указанного диапазона не допускаются.

5.2.3 Массовая концентрация остаточного экстракта должна составлять:

– не менее 6 г/дм^3 – для вин и обработанных виноматериалов, изготовленных с применением клюквенного и (или) брусничного соков или виноматериалов;

– не менее 7 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 не должна превышать 1,2 г/дм^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.

5.2.7 Давление двуокиси углерода в бутылке с газированными винами должно быть не менее 200 кПа.

5.2.8 По содержанию токсичных элементов и радионуклидов вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1]–[3].

Примечание – На обработанные виноматериалы распространяются требования к винам.

5.2.9 Массовая концентрация сорбиновой кислоты в винах не должна превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 029, [4], [5].

5.2.10 При изготовлении вин и обработанных виноматериалов не допускается использование красителей, содержащих синтезированные химическим путем пигменты (далее – синтетические красители).

При изготовлении вин и обработанных виноматериалов допускается использование натуральных вкусоароматических веществ и (или) вкусоароматических препаратов, полученных из натуральных источников вкусоароматических веществ, в качестве натуральных ароматизаторов. Применение других ароматизаторов (далее – искусственных ароматизаторов) не допускается.

5.3 Требования к сырью, технологическим вспомогательным средствам и пищевым добавкам

5.3.1 Для изготовления вин и обработанных виноматериалов применяют:

– фрукты (плоды) и ягоды свежие культурных сортов и дикорастущих растений в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А;

– фрукты (плоды) и ягоды быстрозамороженные (за исключением яблок и груш) по ГОСТ 29187;

– соки фруктовые прямого отжима для промышленной переработки по СТБ 2043;
– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные по настоящему стандарту;
– сахар белый по ГОСТ 33222;
– соки фруктовые (плодово-ягодные) концентрированные по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
– воду питьевую по СТБ 1188 и [6];
– двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;
– дрожжи винные чистых культур по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– дрожжи активные сухие по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– экстракты сухих ягод по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– мед натуральный по ГОСТ 19792;
– питательные вещества для дрожжей по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– тринатриевую соль нитрилтриметилфосфоновой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
– соли сернистой кислоты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
– желатин пищевой по ГОСТ 11293;
– бентониты для винодельческой промышленности по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
– кислоту сорбиновую или соли сорбиновой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– ферментные препараты по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

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

5.3.2 По показателям безопасности сырье для изготовления вин и обработанных виноматериалов должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1]–[3].

5.3.3 По показателям безопасности технологические вспомогательные средства, пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [4], [5].

5.4 Упаковка вин и обработанных виноматериалов

5.4.1 Упаковка вин, в том числе газированных, и обработанных виноматериалов – по СТБ 1422 и настоящему стандарту.

Вина, за исключением газированных вин, упаковывают в потребительскую упаковку:
– стеклянные бутылки номинальной вместимостью 0,7 и 0,75 л по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– потребительскую упаковку, изготовленную в сувенирном исполнении, по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
– потребительскую упаковку из комбинированного материала по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Укупорку стеклянных бутылок осуществляют корковыми, полимерными, синтетическими пробками цилиндрической или конической формы по документам, удостоверяющим качество и безопасность. Горловину стеклянных бутылок оформляют специальным (термоусадочным) колпачком.

5.4.2 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, [7], [8].

5.5 Маркировка вин и обработанных виноматериалов

5.5.1 Маркировка вин и обработанных виноматериалов приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1422 и должна содержать следующую информацию:
– наименование вина или обработанного виноматериала;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– состав для вин;
– номинальный объем или объем (мл, сл или л) для вин;
– объем (количество обработанных виноматериалов в декалитрах при температуре 20 °С);
– дату розлива для вин;
– дату изготовления для обработанных виноматериалов;
– срок годности;
– условия хранения;

– показатели пищевой ценности для вин. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для вин;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии) для вин;

– объемную долю этилового спирта, % (или спирт, %);

– массовую концентрацию сахаров (сахар, г/л или г/дм^3), за исключением сухих вин и обработанных виноматериалов;

– год урожая для марочных вин;

– надпись, указывающую возрастные и иные ограничения употребления: «Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы и внутренних органов» для вин;

– предупредительную надпись о вреде чрезмерного употребления алкоголя в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь для вин;

– штриховой идентификационный код для вин;

– акцизную марку для вин;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер партии), для обработанных виноматериалов;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке для вин;

– обозначение настоящего стандарта.

Дополнительно по согласованию с разработчиком технологической инструкции и (или) технологии изготовления продукции может быть указано наименование разработчика.

Маркировка обработанных виноматериалов единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза наносится на товаросопроводительные документы.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1384, ГОСТ 31730. Периодичность контроля – по настоящему стандарту.

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

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.

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

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

Пункт 7.3.3. Заменить ссылку: «ГОСТ 14251» на «ГОСТ 32000» (2 раза).

Пункты 7.4–7.10 изложить в новой редакции:

«**7.4** Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

7.4.1 Определение синтетических красителей – по ГОСТ 31765, ГОСТ 32073, ГОСТ 33406, [9], [10].

7.4.2 Определение искусственных ароматизаторов – по [11].

7.5 Определение объема вина в упаковочной единице, требования к партии, в том числе к среднему содержимому партии упакованного (фасованного) товара, – по СТБ 1384.

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

7.7 Содержание радионуклидов определяют по [12].

7.8 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181, [13].

7.9 Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

7.10 Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [14].».

Раздел 8 изложить в новой редакции:

«8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение вин и обработанных виноматериалов – в соответствии с требованиями ТР ТС 021, СТБ 1422 и настоящего стандарта.

8.2 Сроки годности и условия хранения для конкретных наименований вин и обработанных виноматериалов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, упаковки и указывает в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

8.3 Рекомендуемые условия транспортирования и хранения для вин и обработанных виноматериалов:

8.3.1 Вина и обработанные виноматериалы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

8.3.2 Заполнение транспортной упаковки на период транспортирования обработанных виноматериалов производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости.

8.3.3 Вина и обработанные виноматериалы хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. При хранении вин температура воздуха должна быть от 5 °С до от 20 °С. Потребительская упаковка с винами не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

8.4 Рекомендуемые * сроки годности при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 8.3 настоящего стандарта:

– для вин с даты розлива – 12 мес.».

– для обработанных виноматериалов с даты изготовления – не ограничен.

---

* Данные сроки годности являются справочными.».

Приложение А изложить в новой редакции:

«Приложение А
(обязательное)

Перечень фруктов (плодов) и ягод, используемых при производстве вин и обработанных виноматериалов

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.
Брусника свежая – по ГОСТ 20450.
Бузина черная свежая – по СТБ 2343.
Вишня свежая – по СТБ 2344.
Голубика свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Груши свежие – по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714.
Ежевика свежая – по СТБ 2396.
Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.
Калина свежая – по СТБ 2301.
Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.
Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.
Малина свежая – по СТБ 393.
Облепиха свежая – по СТБ 1012.
Рябина обыкновенная свежая – по СТБ 2415.
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 СТБ 2393.
Черника свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] 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

[4] 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

[5] 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

[6] 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

[7] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[8] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[9] МВИ.МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 7 декабря 2005 г.

[10] 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 апреля 2008 г.

[11] МВИ.МН 2913-2008 Определение содержания метилантранилата (компонента ароматизатора) в виноградных винах и виноматериалах методом газовой хроматографии с масс-селективным детектированием
Утверждена РУП «БелГИМ» 16 июня 2008 г.

[12] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрии РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03
Утверждена Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 10 июня 1994 г.

[13] МВИ.МН 806-98 Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 июня 1998 г.

[14] 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».

(ИУ ТНПА № 9-2016)

МКС 67.160.10

к СТБ 1694-2006 Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 1 (ИУ ТНПА № 2-2013)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.4.1. Четвертый абзац	Упаковывание вин, за исключением газированных вин, в стеклянные бутылки номинальной вместимостью 0,7 л разрешено до 2014 г.	–

(ИУ ТНПА № 11-2013)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1694-2006

ВИНА ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия

ВІНА ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ АПРАЦАВАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 663.36(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

Ключевые слова: вина и виноматериалы обработанные фруктово-ягодные натуральные, показатели физико-химические, показатели органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 7310; 91 7320; 91 7371; 91 7370; 91 7536

ОКП РБ 15.94.10.002; 15.94.10.003

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 (апрель 2013 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 2013 г. (ИУ ТНПА № 2-2013), Поправкой (ИУ ТНПА № 12-2007)

© Госстандарт, 2013

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 2
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 7
9 Гарантии изготовителя 7
Приложение А (обязательное) Перечень фруктов и ягод, используемых при производстве фруктово-ягодных натуральных вин и фруктово-ягодных натуральных обработанных виноматериалов 8
Приложение Б (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей фруктово-ягодных натуральных вин и фруктово-ягодных натуральных обработанных виноматериалов 9
Библиография 10

Содержание (Измененная редакция, Изм. № 1)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ВИНА ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ
Общие технические условия

ВІНА ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ФРУКТОВА-ЯГАДНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ АПРАЦАВАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit natural wines and treate wine materials
General specifications

Дата введения 2007-06-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктово-ягодные натуральные вина и фруктово-ягодные натуральные обработанные виноматериалы.

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

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 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

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

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

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 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. Метод 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 плодово-ягодные для промышленной переработки. Технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3760-79 Реактивы. Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 3772-74 Реактивы. Аммоний фосфорнокислый двузамещенный. Технические условия

ГОСТ 3773-72 Реактивы. Аммоний хлористый. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 8050-85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12258-79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

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 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 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. 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 по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (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)

3 Термины и определения

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

3.1 фруктово-ягодный натуральный обработанный виноматериал: Фруктово-ягодный натуральный виноматериал, прошедший цикл технологической обработки, предназначенный для розлива или производства других видов винодельческого продукта и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2 фруктово-ягодный натуральный марочный виноматериал: Фруктово-ягодный натуральный виноматериал, выдержанный перед реализацией не менее одного года.

3.3 фруктово-ягодное натуральное марочное вино: Фруктово-ягодное натуральное вино, выдержанное перед реализацией не менее одного года.

3.4 пенистые свойства: Образование пены с выделением пузырьков двуокиси углерода при наливе в бокал фруктово-ягодных натуральных газированных вин.

3.2 – 3.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Классификация

4.1 Фруктово-ягодные натуральные вина (далее – вина) в зависимости от технологии изготовления подразделяют на группы: столовые, некрепленые и газированные; фруктово-ягодные натуральные обработанные виноматериалы (далее – обработанные виноматериалы) подразделяют на столовые и некрепленые.

4.2 Столовые вина и обработанные виноматериалы в зависимости от объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров подразделяют на подгруппы: сухие, полусухие и полусладкие.

4.3 Вина (за исключением газированных) и обработанные виноматериалы могут быть марочными.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Общие технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Органолептические показатели вин и обработанных виноматериалов

Вина и обработанные виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В винах допускается наличие единичных частиц корковой пробки.

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

Газированные вина должны обладать пенистыми свойствами.

5.2.2 По физико-химическим показателям вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 5.2.3 – 5.2.7.

Таблица 1

Группа и подгруппа вин и обработанных виноматериалов	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную, г/дм^3
Столовые: – сухие – полусухие – полусладкие	9,0 – 15,0	Не более 4,0 Более 4,0 и менее 30,0 Не менее 30 и менее 85,0	4,0 – 8,0
Некрепленые	12,0 – 16,0	Не менее 85 и менее 120,0	
Газированные	10,0 – 13,0	Не более 85,0	

Примечания

1 Номинальное значение объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров, 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 – ±1,0 %;

– массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин и обработанных виноматериалов) – ±5,0 г/дм^3;

– массовой концентрации титруемых кислот – ±1,0 г/дм^3.

2 Для вин и обработанных виноматериалов может быть установлен диапазон значений по объемной доле этилового спирта и массовой концентрации титруемых кислот. При этом отклонения от указанного диапазона не допускаются.

5.2.3 Массовая концентрация остаточного экстракта должна составлять:

– не менее 6 г/дм^3 – для вин и обработанных виноматериалов, изготовленных с применением клюквенного и (или) брусничного соков или виноматериалов;

– не менее 7 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 не должна превышать 1,2 г/дм^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.

5.2.7 Давление двуокиси углерода в бутылке с газированными винами должно быть не менее 200 кПа.

5.2.8 Обработанные виноматериалы должны быть розливостойкими.

5.2.9 Содержание токсичных элементов в винах и обработанных виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и [2].

5.2.10 Содержание радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [3].

5.2.11 Массовая концентрация сорбиновой кислоты в винах не должна превышать допустимые уровни, установленные в [2] и [4].

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

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления вин и обработанных виноматериалов применяют следующее сырье и материалы:

– фрукты и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А, а также другие съедобные фрукты и ягоды по ТНПА или документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;

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

– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные по настоящему стандарту;

– сахар белый по СТБ 2086;

– соки плодово-ягодные концентрированные по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [5];

– двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;

– дрожжи винные чистых культур по удостоверению о качестве, выданному лабораторией, соответствующей требованиям Системы аккредитации Республики Беларусь или других государств;

– дрожжи активные сухие по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– экстракты сухих ягод по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

– кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;

– аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772;

– аммоний хлористый по ГОСТ 3773;

– аммиак водный по ГОСТ 3760;

– бродильную соль по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– двунатриевую или тринатриевую соль нитрилотриметилфосфоновой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

– соли сернистой и пиросернистой кислот по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– желатин пищевой по ГОСТ 11293;

– бентониты для винодельческой промышленности по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– кизельгур, перлит по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– кислоту сорбиновую или соли сорбиновой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– ферментные препараты по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Допускается применение аналогичного сырья, материалов и пищевых добавок по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

5.3.2 По показателям безопасности сырье, пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [2] и [4].

5.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [3].

5.4 Упаковка, маркировка вин и обработанных виноматериалов

5.4.1 Упаковка, маркировка вин, в том числе газированных, и обработанных виноматериалов – по СТБ 1422 и настоящему стандарту.

Вина, за исключением газированных вин, упаковывают в стеклянные бутылки номинальной вместимостью 0,7 и 0,75 л по документам, удостоверяющим качество и безопасность, а также в потребительскую упаковку, изготовленную в сувенирном исполнении, по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Укупорку стеклянных бутылок осуществляют корковыми, полимерными, синтетическими пробками цилиндрической или конической формы по документам, удостоверяющим качество и безопасность. Горловину стеклянных бутылок оформляют специальным (термоусадочным) колпачком.

Упаковывание вин, за исключением газированных вин, в стеклянные бутылки номинальной вместимостью 0,7 л разрешено до 2014 г.

5.4.2 Упаковка должна соответствовать ТР ТС 005.

Раздел 5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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 соответствия маркировки вин и обработанных виноматериалов осуществляют в каждой партии.

6.3 Контроль объема (действительного количества) вина в упаковочной единице, среднего содержимого партии фасованного товара осуществляют в каждой партии.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах, сорбиновой кислоты (при ее применении) в винах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, но не менее одного раза в год.

6.5 Контроль содержания радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке, но не менее одного раза в год.

6.6 Контроль розливостойкости обработанных виноматериалов осуществляют в соответствии со схемой технохимического и микробиологического контроля (ТХМК), утвержденной изготовителем в установленном порядке.

Раздел 6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Методы контроля

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

7.2 Определение органолептических показателей вин и обработанных виноматериалов

7.2.1 При определении органолептических показателей применяют дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документу, удостоверяющему качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке Б.1 (приложение Б).

7.2.2 Определение прозрачности и цвета

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

7.2.2.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы.

7.2.2.2 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 переме-

шивании вращением определяют прозрачность, наличие осадка, частиц корковой пробки и других посторонних включений, цвет.

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

7.2.3 Определение аромата (букета) и вкуса

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

7.2.3.2 Аппаратура

Дегустационные бокалы.

7.2.3.3 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).

7.2.4 Определение пенистых свойств для газированных вин

7.2.4.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы.

7.2.4.2 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают около 50 $см^3$ испытуемого газированного вина и визуально наблюдают образование пены и выделение пузырьков двуокиси углерода.

7.3 Определение физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов

7.3.1 Определение физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов, за исключением массовой концентрации железа и остаточного экстракта, – по СТБ 1929, СТБ 1930, СТБ 1931, СТБ 1932, ГОСТ 12258, ГОСТ 13192.

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

7.3.3 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 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.

7.4 Розливостойкость обработанных виноматериалов определяют по методике, указанной в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

7.5 Определение объема (действительного количества) вина в упаковочной единице, среднего содержимого партии фасованного товара – по СТБ 1384.

7.6 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.7 Содержание радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах определяют по [6], [7] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.8 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов

Определение синтетических красителей – по [8], [9] или методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

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

7.9 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты – по [10] или методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

7.10 Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

Раздел 7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

8 Транспортирование и хранение

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

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

8.2 Срок хранения обработанных виноматериалов не ограничен.

8.3 Срок хранения вин с даты розлива (в месяцах):

– 6 – для столовых и газированных;

– 8 – для некрепленых;

– 12 – для марочных.

Допускается установление изготовителем продукции сроков хранения вин, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, с указанием их в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке. Увеличение сроков хранения для вин осуществляют на основании государственной санитарной гигиенической экспертизы в соответствии с [11].

Раздел 8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Перечень фруктов и ягод, используемых при производстве фруктово-ягодных натуральных вин и фруктово-ягодных натуральных обработанных виноматериалов

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.
Алыча крупноплодная свежая – по ГОСТ 21920.
Брусника свежая – по ГОСТ 20450.
Бузина свежая – по ТНПА.
Вишня свежая – по ГОСТ 21921.
Голубика свежая – по ТНПА.
Груши свежие – по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714.
Ежевика свежая – по ТНПА.
Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.
Калина свежая – по ТНПА.
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 ТНПА.
Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.
Слива свежая – по ГОСТ 21920.
Смородина красная свежая – по СТБ 392.
Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.
Черешня свежая – по ГОСТ 21922.
Черника свежая – по ТНПА.
Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение Б
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей фруктово-ягодных натуральных вин и фруктово-ягодных натуральных обработанных виноматериалов

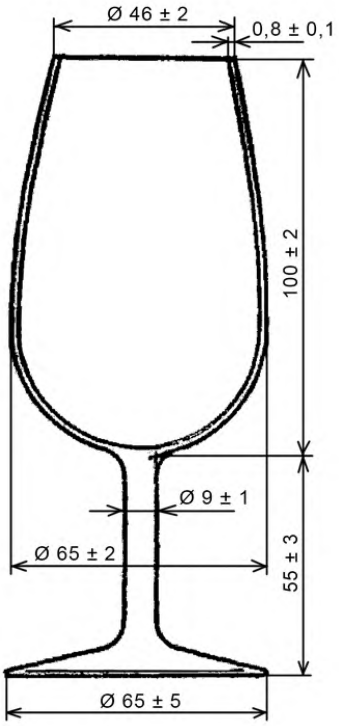

Рисунок Б.1

Приложение Б (Введено дополнительно, Изм. № 1)

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

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

[3] 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

[4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2002 г. № 94

[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] 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.

[7] 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.

[8] 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

[9] 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

[10] МВИ.МН 806-98 Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.06.1998. Регистрационный № 84-9806

[11] Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации
Утверждена постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 01.09.2010 № 119

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 15.04.2013. Подписано в печать 29.04.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,62 Уч.- изд. л. 0,75 Тираж 7 экз. Заказ 383

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru