МКС 67.160.10

# ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1529-2010

**ВИНА ИГРИСТЫЕ И ИГРИСТЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ ВИНА**
**Общие технические условия**

**ВІНА ІГРЫСТЫЯ І ІГРЫСТЫЯ ЖАМЧУЖНЫЯ ВІНА**
**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

---

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.12.2015 № 58

**Дата введения 2016-05-01**

Раздел 2. Заменить ссылку: «СТБ 1385-2003» на «СТБ 1385-2013»;
исключить ссылку «ГОСТ 24433-80» и ее наименование;
дополнить ссылками:
«ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 31782-2012 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия»;
примечание. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».
Пункт 4.4 изложить в новой редакции:
«**4.4** При экспорте игристых вин и игристых жемчужных вин их классификация и наименования могут отличаться от приведенных в настоящем стандарте и устанавливаться в контрактах (заказ-нарядах).».
Пункт 5.2.6. Исключить слова: «импорте и».
Пункт 5.3.1. Заменить ссылку: «ГОСТ 24433» на «ГОСТ 31782»;
дополнить абзацем (после одиннадцатого):
«– сахар-песок по ГОСТ 21;».

**(ИУ ТНПА № 11-2015)**



gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 1529-2010**

# ВИНА ИГРИСТЫЕ И ИГРИСТЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ ВИНА

**Общие технические условия**

# ВІНА ІГРЫСТЫЯ І ІГРЫСТЫЯ ЖАМЧУЖНЫЯ ВІНА

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**



**Госстандарт**
**Минск**

УДК 663.223(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

**Ключевые слова:** вина игристые, показатели физико-химические и органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 7220
ОКП РБ 15.93.11

## 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 национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 15 февраля 2010 г. № 3

3 ВЗАМЕН СТБ 1529-2005

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2013 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 2012 г. (ИУ ТНПА № 7-2012), Поправкой (ИУ ТНПА № 7-2010)

© 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 ..... 8
7 Методы контроля ..... 8
8 Транспортирование и хранение ..... 10
9 Гарантии изготовителя ..... 10
Приложение А (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для органолептической оценки игристых вин и игристых жемчужных вин ..... 11
Библиография ..... 12

**Содержание (Измененная редакция, Изм. № 1)**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# ВИНА ИГРИСТЫЕ И ИГРИСТЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ ВИНА
## Общие технические условия

# ВІНА ІГРЫСТЫЯ І ІГРЫСТЫЯ ЖАМЧУЖНЫЯ ВІНА
## Агульныя тэхнічныя ўмовы

Sparking wines and sparkling pearl wines
General specifications

**Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**Дата введения 2010-07-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на игристые вина и игристые жемчужные вина.
**Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

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

СТБ 1378-2008 Виноматериалы шампанские. Технические условия

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

СТБ 1385-2003 Спирты коньячные выдержанные. Технические условия

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 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

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 4207-75 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 5541-2002 Средства укупорочные корковые. Общие технические условия

ГОСТ 7208-93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

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

ГОСТ 9293-74 (ИСО 2435-73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

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 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21205-83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 22702-96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия

ГОСТ 23943-80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 24433-80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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 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, ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 игристое выдержанное вино:** Игристое вино, выдержанное после окончания шампанизации перед розливом в бутылки не менее 6 мес.

**3.2 игристое коллекционное вино:** Игристое вино, реализуемое с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее 2 лет.

**3.3 игристое жемчужное вино:** Готовый винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 9,0 % до 12,5 %, насыщенный двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения виноградного виноматериала, с добавлением сахаросодержащих веществ и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С.

**(Введена дополнительно, Изм. № 1)**

## 4 Классификация

**4.1** Игристые вина и игристые жемчужные вина в зависимости от цвета подразделяют на белые, розовые и красные.

**4.2** Игристые вина и игристые жемчужные вина в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют на:

– брют (за исключением игристых жемчужных вин);
– сухое;
– полусухое;
– полусладкое;
– сладкое.

**4.3** Игристые вина в зависимости от продолжительности выдержки могут быть без выдержки, выдержанными и коллекционными.

**4.4** При экспорте-импорте классификация и наименование игристых вин и игристых жемчужных вин могут отличаться от приведенных в настоящем стандарте и быть установлены в контракте (заказе-наряде).

**Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 5 Общие технические требования

**5.1** Игристые вина и игристые жемчужные вина 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** По органолептическим показателям игристые вина и игристые жемчужные вина должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Прозрачность | Прозрачное, без осадка и посторонних включений. Допускается наличие единичных частиц корковой пробки |
| Цвет для игристых вин и игристых жемчужных вин:<br>– белых<br>– розовых<br><br>– красных | <br><br>Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого<br>Преимущественно розовый, различной интенсивности, с характерными оттенками, близкими к розовому<br>От светло-красного до темно-красного с вишневыми, гранатовыми, рубиновыми оттенками |
| Букет | Гармоничный, чистый, винный, без посторонних тонов и тонов окисленности |
| Вкус | Гармоничный, полный, без посторонних привкусов |
| Пенистые и игристые свойства | При наливе игристого вина или игристого жемчужного вина в бокал должна образовываться пена и происходить длительное выделение пузырьков двуокиси углерода – «игра» |
| Примечание – Характеристики органолептических показателей для игристых вин и игристых жемчужных вин конкретных наименований устанавливают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке. | |

**5.2.2** По физико-химическим показателям игристые вина и игристые жемчужные вина должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

**Таблица 2**

| Наименование показателя | Значение |
|---|---|
| Объемная доля этилового спирта, %: | |
| – игристые вина, не менее | 10,0 |
| – игристые жемчужные вина | 9,0 – 12,5 |
| Массовая концентрация сахаров, г/дм$^3$:<br>– брют (за исключением игристых жемчужных вин), не более<br>– сухие<br>– полусухие<br>– полусладкие<br>– сладкие | <br><br>15,0<br>20,0 – 25,0<br>35,0 – 45,0<br>55,0 – 65,0<br>75,0 – 85,0 |
| Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм$^3$, не менее:<br>– белые<br>– розовые<br>– красные | <br><br>16,0<br>17,0<br>18,0 |
| Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм$^3$ | 5,0 – 8,0 |
| Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную, г/дм$^3$, не более:<br>– белые и розовые<br>– красные | <br><br>1,0<br>1,2 |
| Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм$^3$, не более | 200,0 |
| Массовая концентрация железа, мг/дм$^3$, не более | 10,0 |
| Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа:<br>– для игристых вин, не менее<br>– для игристых жемчужных вин | <br><br>300,0<br>100,0 – 250,0 |

Примечания

1 Номинальные значения или диапазоны значений объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров устанавливают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке (при условии, что номинальное значение и диапазоны значений показателей не выходят за пределы, указанные в данной таблице), и (или) в сопроводительных документах и (или) указывают в маркировке.

2 Для игристых вин и игристых жемчужных вин с установленным номинальным значением допускаются отклонения по:

– объемной доле этилового спирта – ±1,0 %;

– массовой концентрации сахаров – ±5,0 г/дм$^3$.

3 Для игристых вин и игристых жемчужных вин с установленными диапазонами значений отклонения не допускаются и разница между значениями диапазона не должна превышать:

– по объемной доле этилового спирта – 2,0 %;

– по массовой концентрации сахаров – 10 г/дм$^3$.

4 Для игристых вин и игристых жемчужных вин конкретного наименования в технологических инструкциях может быть установлена индивидуальная массовая концентрация сахаров от 0 до 100 г/дм$^3$ без указания классификации по массовой концентрации сахаров. При этом допускаются отклонения от значения индивидуальной массовой концентрации сахаров ±5,0 г/дм$^3$.

**5.2.3** Содержание токсичных элементов и пестицидов в игристых винах и игристых жемчужных винах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и [2].

**5.2.4** Содержание радионуклидов в игристых винах и игристых жемчужных винах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [3].

**5.2.5** Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в игристых винах и игристых жемчужных винах не допускается.

**5.2.6** При импорте и экспорте игристых вин и игристых жемчужных вин допускаются значения физико-химических показателей, отличные от установленных в таблице 2, в соответствии с контрактом (заказом-нарядом).

### 5.3 Требования к сырью и материалам

**5.3.1** Для изготовления игристых вин и игристых жемчужных вин применяют следующее сырье и материалы:

– виноматериалы шампанские по СТБ 1378;

– виноматериалы виноградные обработанные по документу, удостоверяющему качество и безопасность, соответствующие требованиям ГОСТ 7208;

– виноматериалы виноградные натуральные сухие, специальные полудесертные и десертные необработанные, мистели, изготовленные из винограда по ГОСТ 24433, а также из других технических сортов винограда по документам, удостоверяющим качество и безопасность, и соответствующие требованиям, указанным в таблице 3.

**Таблица 3**

| Наименование показателя | Значение | | | | Метод контроля |
|---|---|---|---|---|---|
| | для виноградных необработанных виноматериалов | | | для мистелей | |
| | натуральных сухих | | специальных, полудесертных и десертных | | |
| | белых и розовых | красных | | | |
| Объемная доля этилового спирта, % | 9,0 – 12,0 | 10,0 – 12,0 | 13,0 – 16,0 | 15,0 – 20,0 | По СТБ 1929 |
| Массовая концентрация сахаров, г/дм$^3$ | Не более 2,0 | Не более 3,0 | 120,0 – 180,0 | 150,0 – 220,0 | По ГОСТ 13192 |
| Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм$^3$ | 6,0 – 10,0 | 5,0 – 9,0 | 4,0 – 8,0 | 4,0 – 6,0 | По СТБ 1931 |
| Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм$^3$, не более | 0,8 | 1,0 | 0,8 | 0,8 | По СТБ 1930 |
| Массовая концентрация железа, мг/дм$^3$, не более | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 | По ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 |
| Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм$^3$, не более | 100,0 | 100,0 | 150,0 | 150,0 | По СТБ 1932 |
| Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм$^3$, не более | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 0,5 | По [4] или другим МВИ, утвержденным в установленном порядке, или ТНПА |

– сок виноградный концентрированный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– сусло виноградное концентрированное по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– сусло виноградное концентрированное ректификованное по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– дрожжи винные чистых культур расы, подтвержденной уполномоченным научным учреждением в области виноделия или микробиологии;

– дрожжи сухие по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– спирт коньячный выдержанный по СТБ 1385;

– сахар белый по СТБ 2086;

– спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по СТБ 1334 (для растворения танина);

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

– клей рыбный пищевой по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207;

– двуокись углерода газообразную или жидкую по ГОСТ 8050;

– ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

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

– аммиак водный по ГОСТ 3760;

– кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;

– кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

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

– азот газообразный или жидкий по ГОСТ 9293.

– картон фильтровальный для пищевых жидкостей по документу, удостоверяющему качество и безопасность.

Допускается применение аналогичного сырья, материалов, в том числе пищевых добавок, по ТНПА и (или) документу, удостоверяющему качество и безопасность.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

**5.3.2** По показателям безопасности применяемое сырье, пищевые добавки и их применение должны соответствовать [1], [2] и [5].

**5.3.3** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном законодательством порядке.

### 5.4 Упаковка

**5.4.1** Игристые вина и игристые жемчужные вина упаковывают в бутылки новые стеклянные по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2, предназначенные для розлива игристых вин, или в иные новые стеклянные бутылки других форм и размеров по документам, удостоверяющим качество и безопасность (в том числе являющиеся мерными сосудами, предназначенными для наполнения до постоянного уровня по высоте, соответствующие требованиям СТБ 8019 и имеющие необходимую маркировку) при условии их соответствия требованиям ГОСТ 10117.1 по термической стойкости и сопротивлению внутреннему гидростатическому давлению.

Выбор потребительской упаковки для игристых вин и игристых жемчужных вин осуществляется с учетом значений номинального объема, установленных в СТБ 8019 (приложение Б).

**5.4.2** Игристые вина и игристые жемчужные вина разливают «по уровню».

При розливе в бутылки новые стеклянные по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2 или документам, удостоверяющим качество и безопасность, вместимостью 0,75 дм$^3$, предназначенные для розлива игристых вин, расстояние от края венчика бутылки до уровня наполнения должно составлять (80 ± 10) мм при температуре игристого вина или игристого жемчужного вина (20 ± 0,5) °С.

При розливе в новые стеклянные бутылки, являющиеся мерными сосудами, расстояние от края венчика бутылки до уровня наполнения (в миллиметрах) должно соответствовать расстоянию, указанному в маркировке мерного сосуда определенного типа.

При розливе в новые стеклянные бутылки другой формы и (или) вместимости расстояние от края венчика бутылки до уровня наполнения игристого вина или игристого жемчужного вина должно быть определено для каждой партии бутылок определенного типа в соответствии с ГОСТ 10117.1 (пункт 7.18) при их входном контроле и установлено в конкретной технологической инструкции изготовителя игристого вина или игристого жемчужного вина, утвержденной в установленном порядке.

**5.4.3** Требования к количеству игристых вин и игристых жемчужных вин, содержащихся в упаковочных единицах, и партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений действительного объема игристых вин и игристых жемчужных вин в упаковочной единице (далее – действительный объем) от номинального количества – по СТБ 8019.

Отклонения действительного объема от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

**5.4.4** Бутылки с игристыми винами и игристыми жемчужными винами укупоривают пробками корковыми – по ГОСТ 5541, полиэтиленовыми пробками и другими укупорочными средствами – по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Бутылки с игристыми коллекционными винами укупоривают пробками корковыми – по ГОСТ 5541 или документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Пробку на бутылках закрепляют с помощью мюзле – по ТНПА. Допускается между корковой пробкой и мюзле помещать металлический колпачок (прокладку).

Укупоренные бутылки с игристыми винами и игристыми жемчужными винами оформляют металлической фольгой или специальными колпачками и кольереткой – по ТНПА.

При укупоривании бутылок корковой пробкой и декоративным мюзле оформление металлической фольгой или специальными колпачками и кольереткой не обязательно.

Бутылки с игристыми винами и игристыми жемчужными винами могут быть уложены в художественно оформленные сувенирные коробки – по ТНПА.

**5.4.5** Бутылки с игристыми и игристыми жемчужными винами укладывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13516, ГОСТ 22702 и другим ТНПА, ящики из полимерных материалов или в другие ящики по ТНПА, в пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 на картонную подложку по ТНПА, в другие виды групповой упаковки, обеспечивающие качество и сохранность игристых вин и игристых жемчужных вин в процессе их транспортирования, хранения и реализации.

Допускается обертывать бутылки с игристыми винами и игристыми жемчужными винами при укладывании в ящики или другие виды групповой упаковки полностью бумагой или бумажным поясом, закрывающим этикетку.

**5.4.6** Ящики из гофрированного картона оклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477. Допускается стыки клапанов дна и крышки ящиков соединять путем склеивания горячеплавким клеем или металлическими скобами по ТНПА или другими способами, обеспечивающими качество, сохранность и безопасность игристых вин и игристых жемчужных вин при транспортировании и хранении.

**5.4.7** Упаковка должна соответствовать ТР ТС 005.

### 5.5 Маркировка

**5.5.1** Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать СТБ 1100 и содержать следующую информацию:

– наименование игристого или игристого жемчужного вина;

– наименование и местонахождение изготовителя, импортера (юридический адрес, включая страну) и при несовпадении с юридическим адресом изготовителя адрес (а) производства (производств) и (или) организации в Республике Беларусь, уполномоченной изготовителем или импортером на принятие претензий от потребителей (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– дату розлива или дату оформления для коллекционного игристого вина (число, месяц, год);

– номинальный объем или объем (мл, сл, л);

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

– массовую концентрацию сахаров (сахар, г/л или г/дм$^3$) и (или) слова «брют», «сухое», «полусухое», «полусладкое», «сладкое»;

– температуру хранения;

– срок хранения;

– надпись: «Выдержанное» – для выдержанного игристого вина, «Коллекционное» – для коллекционного игристого вина;

– год шампанизации для игристого коллекционного вина;

– пищевые добавки, за исключением лимонной кислоты и функционально необходимых для производственного процесса (азот, бентонит, желатин, ферментные препараты и др.), не входящие в состав готового винодельческого продукта;

– надпись, предусматривающую 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»;

– обозначение настоящего стандарта;

– обозначение технологической инструкции, если срок хранения отличается от установленного в настоящем стандарте;

– акцизную марку (при наличии);

– штриховой идентификационный код;

– информацию о подтверждении соответствия.

Для игристых и игристых жемчужных вин, предназначенных для реализации в магазинах беспошлинной торговли, указывают «Только для продажи в магазинах беспошлинной торговли».

**5.5.2** Маркировка закрытой транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги» – и указанием информации:

– наименование и местонахождение изготовителя, импортера (юридический адрес, включая страну) и при несовпадении с юридическим адресом изготовителя адрес (а) производства (производств) и (или) организации в Республике Беларусь, уполномоченной изготовителем или импортером на принятие претензий от потребителей (при наличии);

– наименование игристого вина или игристого жемчужного вина;

– количество бутылок в закрытой транспортной упаковке;

– номинальный объем или объем бутылки (мл, сл, л).

Примечание – Допускается не указывать информацию на закрытой транспортной упаковке, изготовленной из прозрачного упаковочного материала.

**5.5.3** При поставках на экспорт допускается в маркировке потребительской и закрытой транспортной упаковки указывать информацию в соответствии с контрактом (заказом-нарядом).

**Раздел 5 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 6 Правила приемки

**6.1** Правила приемки игристых и игристых жемчужных вин – по СТБ 1384, периодичность контроля – по настоящему стандарту.

**6.2** Контроль органолептических и физико-химических показателей, действительного объема, среднего содержимого партии, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

**6.3** Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, синтетических красителей и искусственных ароматизаторов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, но не реже одного раза в год.

**6.4** Контроль уровня радиоактивного загрязнения игристых и игристых жемчужных вин осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном законодательством порядке.

**Раздел 6 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 7 Методы контроля

**7.1** Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384.

### 7.2 Определение физико-химических показателей игристых вин и игристых жемчужных вин

**7.2.1** Определение физико-химических показателей игристых вин и игристых жемчужных вин (за исключением массовой концентрации железа) – по СТБ 1929, СТБ 1930, СТБ 1931, СТБ 1932, ГОСТ 13192, ГОСТ 14251, ГОСТ 12258.

**7.2.2** Определение массовой концентрации железа – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

### 7.3 Определение органолептических показателей

#### 7.3.1 Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка, частиц корковой пробки и других посторонних включений, цвета игристых вин и игристых жемчужных вин.

**7.3.1.1 Аппаратура**

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла – по документу, удостоверяющему качество и безопасность при контакте с пищевой продукцией. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке А.1 (приложение А).

Примечание – Допускается определять наличие осадка, частиц корковой пробки и других посторонних включений в игристых винах и игристых жемчужных винах (белых и розовых), упакованных в стеклянные бутылки, переворачивая укупоренную бутылку и просматривая ее в проходящем свете.

**7.3.1.2 Проведение испытания**

Испытуемое игристое вино или игристое жемчужное вино в количестве 50 см$^3$ наливают в дегустационный бокал и визуально при перемешивании вращением определяют в проходящем свете или на световом экране прозрачность, цвет, посторонние включения, включая частицы корковой пробки. Наличие осадка определяют по истечении 5 – 10 мин относительного покоя испытуемого игристого вина или игристого жемчужного вина в бокале.

**7.3.2 Определение букета и вкуса**

Сущность метода заключается в органолептической оценке букета и вкуса игристого вина или игристого жемчужного вина.

**7.3.2.1 Аппаратура**

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла – по документу, удостоверяющему качество и безопасность при контакте с пищевой продукцией.

Термометры жидкостные стеклянные – по ГОСТ 28498, с ценой деления 0,1 °С или 0,5 °С.

**7.3.2.2 Проведение испытания**

В дегустационный бокал наливают 50 см$^3$ испытуемого игристого вина или игристого жемчужного вина и после предварительного перемешивания вращением органолептически определяют букет и вкус. Температура игристых вин и игристых жемчужных вин при определении букета и вкуса должна быть от 8 °С до 12 °С.

**7.3.3 Определение пенистых и игристых свойств**

**7.3.3.1 Аппаратура**

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла – по документу, удостоверяющему качество и безопасность при контакте с пищевой продукцией.

**7.3.3.2 Проведение испытания**

В дегустационный бокал наливают около 50 см$^3$ испытуемого игристого вина или игристого жемчужного вина и визуально наблюдают за образованием пены и выделением пузырьков двуокиси углерода.

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

**7.5** Определение пестицидов в игристых винах и игристых жемчужных винах – по ГОСТ 30349, [6] – [8] и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.6** Содержание радионуклидов в игристых винах и игристых жемчужных винах определяют по [9], [10] и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.7** Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

**7.8** Определение синтетических красителей – по [11], [12] и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.9** Определение искусственных ароматизаторов – по [13] и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.10 Определение действительного объема и среднего содержимого партии игристых вин и игристых жемчужных вин**

**7.10.1 Определение действительного объема**

**7.10.1.1** Измерения действительного объема должны выполняться с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, значения которого указаны в СТБ 8019 (таблицы А.1). В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей $^1/_3$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества.

Для каждой упаковочной единицы выборки по СТБ 1384 (пункт 4.7) определяют значения действительного объема по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке, а также находят отрицательные отклонения (в миллилитрах) действительного объема от номинального, указанного в маркировке.

Предел допускаемых отрицательных отклонений определяют путем сравнения отрицательного отклонения каждой упаковочной единицы с пределом допускаемых отрицательных отклонений, указанных в СТБ 8019, и определяют наличие бракованных упаковочных единиц.

**7.10.1.2** Для определения действительного объема в мерных сосудах из прозрачного стекла допускается использовать специальные шаблоны, разрешенные к применению в порядке, установленном Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь.

**7.10.1.3** Изготовителю допускается осуществлять определение действительного объема косвенным методом посредством измерений расстояния от края венчика бутылки до уровня наполнения (высоту газовой камеры) по ГОСТ 23943 (пункт 2).

**7.10.2 Определение среднего содержимого партии**

По результатам измерений действительного объема рассчитывают среднее содержимое партии и сравнивают полученное значение со значением номинального количества, указанного в маркировке в соответствии с методикой, установленной изготовителем игристого вина или игристого жемчужного вина.

Изготовителю допускается осуществлять определение среднего содержимого партии косвенным методом на основании результатов измерений расстояния от края венчика бутылки до уровня наполнения (высоты газовой камеры) в соответствии с методикой, установленной изготовителем игристого вина или игристого жемчужного вина.

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми у изготовителя правилами.

**Раздел 7 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 8 Транспортирование и хранение

**8.1** Игристые вина и игристые жемчужные вина транспортируют при температуре воздуха от 5 °С до 20 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, и требованиями [14]. В таре-оборудовании по ГОСТ 24831 и контейнерах по ТНПА игристые вина и игристые жемчужные вина транспортируют крытым автомобильным транспортом.

**8.2** Игристые вина и игристые жемчужные вина хранят в крытых складских и торговых помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 20 °С.

Допускается устанавливать другие температуры хранения игристых вин и игристых жемчужных вин в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

**8.1, 8.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

8.3 Срок хранения для:

– игристых вин без выдержки и выдержанных, игристых жемчужных вин, укупоренных полиэтиленовой пробкой, – 9 мес с даты розлива;

– игристых вин без выдержки и выдержанных, игристых жемчужных вин, укупоренных корковой пробкой, – 24 мес с даты розлива;

– игристых коллекционных вин – 24 мес с даты оформления.

Допускается установление изготовителем продукции сроков хранения игристых вин и игристых жемчужных вин, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, с указанием их в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке. Увеличение сроков хранения для игристых вин и игристых жемчужных вин осуществляют на основании государственной санитарной гигиенической экспертизы в соответствии с [15].

**(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)**

## 9 Гарантии изготовителя

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

**Раздел 9 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

## Приложение А
(рекомендуемое)

## Форма и размеры бокала для органолептической оценки игристых вин и игристых жемчужных вин

**Наименование приложения (Измененная редакция, Изм. № 1)**

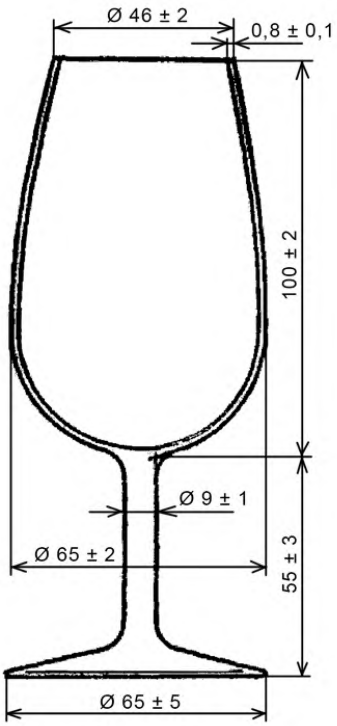


**Рисунок А.1**

## 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] МВИ. МН 2769-2007 Определение содержания органических кислот в виноградных винах и виноматериалах
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» от 09.09.2007 № 454/2007

[5] 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

[6] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[7] МУ 4120-86 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов (γ-изомера ГХЦГ, α-изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтата, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами

[8] МУ 2473-81 Методические указания по определению синтетических пиретроидов (амбуш, децис, рипкорд, умицидин) методами газожидкостной и тонкослойной хроматографии в растениях, почве, воде водоемов

[9] 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.

[10] 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.

[11] 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

[12] 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

[13] МВИ. МН 2913-2008 Определение содержания метилантранилата (компонента ароматизатора) в виноградных винах и виноматериалах методом газовой хроматографии с масс-селективным детектированием
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 16.06.2008 № 476/2008

[14] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство вин»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.05.2012 № 51

[15] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
«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»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119

**Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)**

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 02.04.2013. Подписано в печать 26.04.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,97 Уч.- изд. л. 0,95 Тираж 7 экз. Заказ 382

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