МКС 67.160.10

к СТБ 950-2006 Вина плодовые крепленые ординарные и виноматериалы плодовые крепленые ординарные обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 10-2011)]

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

(ИУ ТНПА № 6-2016)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.160.10

к СТБ 950-2006 Вина плодовые крепленые ординарные и виноматериалы плодовые крепленые ординарные обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 10-2011)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Дата введения	**Дата введения 2012-02-01**	**Дата введения 2012-02-01, в части пункта 5.4.2 – 2012-06-01**

(ИУ ТНПА № 3-2012)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 950-2006

ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ОРДИНАРНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ОРДИНАРНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия

ВІНА ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ АРДЫНАРНЫЯ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ АРДЫНАРНЫЯ АПРАЦАВАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

53 10-2011

Госстандарт
Минск

УДК 663.22(083.74)(476) МКС 67.160.10 КП 03

Ключевые слова: вина и виноматериалы обработанные плодовые крепленые ординарные, показатели физико-химические, показатели органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 7330; 91 7340; 91 7536
ОКП РБ 15.94.10.005

Предисловие

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

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

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

3 ВЗАМЕН СТБ 950-94, СТБ 1085-97

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 201 1 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 20 10 г. (ИУ ТНПА № 6-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2011 г. (ИУ ТНПА № 10-2011)

© Госстандарт, 2011

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 6
9 Гарантии изготовителя 7
Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодовых крепленых ординарных вин и обработанных виноматериалов 8
Приложение Б (обязательное) Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых ординарных в стеклянных бутылках 9
Приложение В (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей плодовых крепленых ординарных вин и плодовых крепленых ординарных обработанных виноматериалов 10
Библиография 11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ОРДИНАРНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ОРДИНАРНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ
Общие технические условия

ВІНА ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ АРДЫНАРНЫЯ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ АРДЫНАРНЫЯ АПРАЦАВАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit strong ordinary wines and fruit strong ordinary treated wine materials
General specifications

Дата введения 2007-06-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плодовые крепленые ординарные вина и плодовые крепленые ординарные обработанные виноматериалы.

2 Нормативные ссылки

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

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

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

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

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

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

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

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

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

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

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

СТБ 1650-2008 Винодельческая промышленность. Термины и определения

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

СТБ 1695-2006 Вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные. Общие технические условия

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

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

Издание официальное

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 2044-2010 Соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные. 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

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

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

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 16524-70 Кизил свежий

ГОСТ 18078-72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

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

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

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

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

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

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

ГОСТ 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 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, 2)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1650, а также следующий термин с соответствующим определением:

плодовый крепленый ординарный обработанный виноматериал: плодовый крепленый ординарный виноматериал, прошедший цикл технологической обработки, соответствующий требовани-

ям технологической инструкции для плодового крепленого ординарного виноматериала конкретного наименования, предназначенный после дополнительной обработки (при необходимости) и фильтрации для розлива или для производства других видов винодельческого продукта и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

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

4 Классификация

4.1 Плодовые крепленые ординарные вина (далее – вина) и плодовые крепленые ординарные обработанные виноматериалы (далее – обработанные виноматериалы) в зависимости от технологии изготовления подразделяют на группы: крепкие, сладкие, ликерные.

Ароматизированными могут быть вина и обработанные виноматериалы всех групп. Вина и обработанные виноматериалы, изготовленные с применением сырья из сушеных плодов и ягод, не относят к ароматизированным.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 2)

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 законодательством 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.

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

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

Таблица 1

Наименование физико-химических показателей	Группа вин и обработанных виноматериалов		
	крепкие	сладкие	ликерные
Объемная доля этилового спирта, %	16 – 20	14 – 19	13 – 20
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм^3	45 – 90	95 – 180	190 – 300
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную, г/дм^3	4 – 8		

Примечание – Номинальное значение объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот для конкретного вина и обработанного виноматериала выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке. Допускаются отклонения от номинального значения (при условии, что значение показателя не выходит за пределы указанного диапазона):
– объемной доли этилового спирта – ±0,5 %;
– массовой концентрации сахаров – ±3,0 г/дм^3;
– массовой концентрации титруемых кислот – ±1,0 г/дм^3.

5.2.3 Массовая концентрация остаточного экстракта для вин и обработанных виноматериалов:

– не менее 5 г/дм^3 – для вин и обработанных виноматериалов, изготовленных с применением клюквенного сока и виноматериала;

– 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 законодательством порядке.

5.2.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту для вин и обработанных виноматериалов не должна превышать 1,3 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 Обработанные виноматериалы должны быть розливостойкими.

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

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

5.2.10 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 следующие сырье и материалы:

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

– плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;

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

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

– соки плодово-ягодные спиртованные по СТБ 1832;

– соки плодовые и ягодные концентрированные для виноделия по ТНПА;

– экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078;

– экстракты пищевые из растительного сырья по ТНПА;

– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные по СТБ 1694;

– виноматериалы плодовые крепленые обработанные марочные, улучшенного качества, специальной технологии по СТБ 1695;

– виноматериалы плодовые крепленые ординарные в соответствии с требованиями настоящего стандарта;

– сахар белый по СТБ 2086;

– спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по СТБ 1334;

– спирт плодовый ректификованный по ТНПА;

– дистиллят плодовый по ТНПА;

– дистилляты из растительного сырья по ТНПА;

– основы концентрированные пищевые по ТНПА;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [4];

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

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

– растительное сырье по ТНПА;

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

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

– сиропы плодово-ягодные по СТБ 999;

– 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 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;

– кизельгур по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– ферментные препараты по документу, удостоверяющему качество и безопасность.

Допускается применение аналогичного сырья, материалов, 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], [5] и [2].

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

5.4 Упаковка, маркировка вин и обработанных виноматериалов

5.4.1 Упаковка, маркировка вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1422 и настоящему стандарту.

Упаковывание вин в стеклянные бутылки номинальной вместимостью 0,5 и 0,7 л – до 2014 г.

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

5.4.3 В маркировке потребительской тары допускается не указывать слово «ординарное».

Раздел 5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6 Правила приемки

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

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

6.3 Контроль объема 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 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 законодательством порядке.

Раздел 6 (Измененная редакция, Изм. № 2)

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 Определение прозрачности и цвета

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

7.2.1.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке В.1 (приложение В).

7.2.1.2 Проведение испытания

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

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

7.2.2 Определение аромата и вкуса

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

7.2.2.2 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

7.2.2.3 Проведение испытания

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

7.3 Определение физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов

7.3.1 Методы контроля физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов, за исключением массовой концентрации железа, – по СТБ 1 929, СТБ 1 930, СТБ 1 931, СТБ 1 932, ГОСТ 13192, 7.3.2.

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

7.3.2 Определение массовой концентрации остаточного экстракта

Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют по формуле

$$В = А - Б, \quad (1)$$

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

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

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

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

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

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

7.5 Определение объема 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, методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

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

7.8 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах

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

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

7.9 Качество упаковки и соответствие маркировки вин и обработанных виноматериалов определяют визуально.

Раздел 7 (Измененная редакция, Изм. № 2)

8 Транспортирование и хранение

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

Заполнение тары 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 – 8 мес.

Допускается установление изготовителем продукции сроков хранения вин, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, с указанием их в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

Раздел 8 (Измененная редакция, Изм. № 2)

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодовых крепленых ординарных вин и 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, 2)

Приложение Б
(обязательное)

Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых ординарных в стеклянных бутылках

Вид укупорочных средств	Средство оформления горловины стеклянной бутылки
Корковая, полимерная, синтетическая пробки цилиндрической или конической формы	Специальный колпачок
Полиэтиленовая ниппельная пробка	Специальный колпачок
Алюминиевый колпачок с перфорацией –	
Алюминиевый колпачок с перфорацией	Специальный колпачок
Алюминиевый колпачок с перфорацией удлиненный	–

Приложение Б (Введено дополнительно, Изм. № 2)

Приложение В
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей плодовых крепленых ординарных вин и плодовых крепленых ординарных обработанных виноматериалов

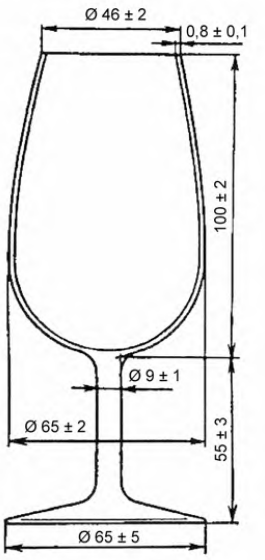

Рисунок В.1

Приложение В (Введено дополнительно, Изм. № 2)

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 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 26.04.1999 № 16

[4] 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 19.10.1999 № 46

[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 28.11.2002 № 94

[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

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

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 05.12.2011. Подписано в печать 14.12.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.- изд. л. 0,70 Тираж 10 экз. Заказ2236

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