МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33336— 2015

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2016**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ФГБНУ ВНИИПБиВП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. № 1036-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33336—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 31492—2012 и ГОСТ 31731—2012

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Общие технические условия

Sparkling wines. General specification

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на игристые вина.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 5541—2002 Средства укупорочные корковые. 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 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10157—79 Аргон газообразный и жидкий. 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 13903—2005 Тара стеклянная. Методы контроля термической стойкости

ГОСТ 13904—2005 Тара стеклянная. Методы контроля сопротивления внутреннему гидростатическому давлению

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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 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 31361—2008 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31493—2012 Дистиллят винный. Технические условия

ГОСТ 31728—2014 Дистилляты коньячные. Технические условия

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

ГОСТ 31782—2012 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 32001—2012 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ 32030—2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ 32051—2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32095—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ 32113—2013 Продукция винодельческая. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты

ГОСТ 32114—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ 32115—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ 32131—2013 Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 32179—2013 Средства укупорочные. Общие положения по безопасности, маркировке и правилам приемки

ГОСТ 32715—2014 Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения. Общие технические условия

ГОСТ 32748—2014 Добавки пищевые. Кислота яблочная Е296. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **игристое вино:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 13,5 %, насыщенный двуокисью углерода в герметичных сосудах под давлением в результате полного или неполного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового виноматериала и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С.

3.2 **игристое вино географического наименования:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 13,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающих и переработанных в данной географической зоне.

3.3 **игристое вино с защищенным географическим указанием:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 13,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera или из сортов винограда, полученных в результате скрещивания сортов вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, в котором не менее 85 % от всего количества винограда, используемого для производства игристого вина, произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами.

Примечание — Производство игристого вина с защищенным географическим указанием ограничено данным географическим объектом.

Игристые вина с защищенным географическим указанием, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут иметь объемную долю этилового спирта от 6,0 % до 13,5 % при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0 %.

3.4 **игристое вино с защищенным наименованием места происхождения:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 13,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20 °С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее органолептическими свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) людскими факторами, используемыми агротехническими и технологическими приемами.

Примечание — Производство игристого вина с защищенным наименованием места происхождения ограничено данным географическим объектом.

Игристые вина с защищенным наименованием места происхождения, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут иметь объемную долю этилового спирта от 6,0 % до 13,5 % при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0 %.

3.5 **игристое жемчужное вино:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0 % до 12,5 %, насыщенное двуокисью углерода в герметичных сосудах под давлением в результате полного или неполного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового виноматериала и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С.

3.6 **игристое жемчужное вино географического наименования:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0 % до 12,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающих и переработанных в данной географической зоне.

3.7 **игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0 % до 12,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera или из сортов винограда, полученных в результате скрещивания сортов вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, в котором не менее 85 % от всего количества винограда, используемого для производства игристого вина, произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами.

Примечание — Производство игристого жемчужного вина с защищенным географическим указанием ограничено данным географическим объектом.

Игристые жемчужные вина с защищенным географическим указанием, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут иметь объемную долю этилового спирта от 6,0 % до 12,5 % при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0 %.

3.8 **игристое жемчужное вино с защищенным наименованием места происхождения:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0 % до 12,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20 °С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее органолептическими свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) людскими факторами, используемыми агротехническими и технологическими приемами.

Примечание — Производство игристого жемчужного вина с защищенным наименованием места происхождения ограничено данным географическим объектом.

Игристые жемчужные вина с защищенным наименованием места происхождения, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут иметь объемную долю этилового спирта от 6,0 % до 12,5 % при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0 %.

3.9 **игристое вино традиционного наименования:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 10,5 % до 13,0 %, насыщенное двуокисью углерода в герметичных сосудах под давлением в результате вторичного брожения столовых виноматериалов, выработанных из определенных сортов винограда и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20 °С.

Примечание — Традиционное наименование состоит из слова «шампанское» в сочетании с прилагательным, производным от названия государства-изготовителя (Белорусское шампанское, Казахстанское шампанское, Российское шампанское и др.).

3.10 **игристое вино выдержанное:** Игристое вино, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее:

- 6 мес — произведенное путем брожения в резервуарах;
- 9 мес — произведенное путем брожения в бутылках.

3.11 **игристое вино коллекционное:** Игристое вино, произведенное путем брожения в бутылках, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее двух лет, а для игристых вин традиционного наименования — не менее трех лет.

4 Классификация

4.1 Игристые вина подразделяют:

- на игристое вино;
- игристое жемчужное вино;
- игристое вино традиционного наименования.

Игристые вина в зависимости от срока выдержки после окончания вторичного брожения могут быть выдержанными и коллекционными.

4.2 Игристые вина в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:

- на экстра брют;
- брют;
- сухие;
- полусухие;
- полусладкие;
- сладкие.

4.3 Игристые вина (кроме игристых вин традиционного наименования) по цвету подразделяют:

- на белые;
- розовые;
- красные.

Игристые вина традиционного наименования по цвету подразделяют на белые и розовые.

4.4 Игристые вина (кроме игристых вин традиционного наименования) в зависимости от категории могут быть:

- географического наименования;
- с защищенным географическим указанием;
- с защищенным наименованием места происхождения.

Игристые вина географического наименования, с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения могут быть выдержанными и коллекционными.

Порядок присвоения игристым винам категорий «с защищенным географическим указанием» и «с защищенным наименованием места происхождения» — утверждает уполномоченный орган государства-изготовителя.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Игристые вина производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для игристых вин конкретного наименования с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Игристые вина по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные, без осадка и посторонних включений. Допускается наличие технологических включений, образующихся в результате фильтрации и/или укупоривания (волокна фильтровальных материалов, корковая пыль), не снижающих прозрачность вина
Цвет:	
- для белых	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
- розовых	Игристых и игристых жемчужных вин — от светло-розового до розового. Игристых вин традиционного наименования — светло-розовый или с оттенками, близкими к светло-розовому
- красных	От светло-красного до темно-красного с оттенками: вишневым, рубиновым, гранатовым
Аромат	Развитый, тонкий, характерный для каждого вида игристых вин
Букет	Выдержанных и коллекционных вин — развитый, с тонами выдержки
Вкус	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
Пенистые и игристые свойства	При наливе вина в бокал должна образовываться пена и происходить выделение пузырьков двуокиси углерода

5.1.3 Игристые вина по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %:	
- для игристых вин	8,5—13,5
- игристых вин географического наименования	8,5—13,5
- игристых вин с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения	8,5(6,0)*—13,5
- игристых жемчужных вин	9,0—12,5
- игристых жемчужных вин географического наименования	9,0—12,5
- игристых жемчужных вин с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения	9,0 (6,0)*—12,5
- игристых вин традиционного наименования	10,5—13,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3:	
- для экстра брют	Менее 6,0
- брют	От 6,0 до 15,0
- сухих	» 15,0 » 25,0
- полусухих	» 25,0 » 40,0
- полусладких	» 40,0 » 55,0
- сладких	» 55,0
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм^3, не более	1,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3:	
- для игристых и игристых жемчужных вин	5,0—8,0
- игристых вин традиционного наименования	5,5—8,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, не более:	
- для белых и розовых	1,0
- красных	1,2
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	200
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм^3, не менее:	
- для белых	16,0
- розовых	17,0
- красных	18,0
- игристых и игристых жемчужных вин географического наименования и с защищенным географическим указанием	
белых	17,0
розовых	18,0
красных	19,0
- игристых и игристых жемчужных вин с защищенным наименованием места происхождения	
белых	18,0
розовых	19,0
красных	20,0
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	10,0
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа:	
- для игристых вин	Не менее 300
- игристых жемчужных вин	От 100 до 250
- игристых вин традиционного наименования	Не менее 350

*Для игристых и игристых жемчужных вин с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения, произведенных в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0 %.

Примечание — Для игристых вин конкретных наименований (кроме игристых вин традиционного наименования) должно быть установлено значение объемной доли этилового спирта с учетом допускаемых отклонений ± 1,0 %.

5.1.4 Содержание токсичных элементов не должно превышать значений, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

5.2.1 Для производства игристых вин применяют сырье, пищевые добавки и технологические вспомогательные средства, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт:

- виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ 31782. Для игристых вин традиционного наименования — виноград следующих ампелографических сортов (далее — сорта): Шардоне (Chardonnay), Пино черный (Pinot Noir, Pinot Franc), Пино менье (Pinot Meunier), Пино белый (Pinot Blanc), Пино серый (Pinot Gris), Совиньон (Sauvignon), Алиготе (Aligoté), Траминер розовый (Traminer Rose), Сильванер (Silvaner), Рислинг (Risling), Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Кокур белый, Пухляковский, Шампанчик, Фетяска (Леанка).

Примечание — Допускается использовать сорта:
- для Армении — Лалвари, Воскеат, Мсхали, Баян Ширей;
- Казахстана, Кыргызстана — Кульджинский, Ркацители;
- Узбекистана, Таджикистана — Баян Ширей, Кульджинский, Сояки;

- виноматериалы столовые сухие и виноматериалы неполного спиртового брожения по ГОСТ 32030 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с учетом требований, приведенных в приложениях А и Б.

Примечание — Вино наливом (виноматериалы) для производства игристых вин традиционного наименования должны иметь наименование используемого сорта;

- сусло виноградное;
- сусло виноградное спиртованное (мистель) с учетом требований, приведенных в приложении Б;
- сусло виноградное сульфитированное;
- сусло виноградное концентрированное;
- сусло виноградное концентрированное ректификованное;
- виноматериалы ликерные по ГОСТ 32715;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар белый по ГОСТ 31895, ГОСТ 31361;
- дрожжи винные чистой культуры;
- дистиллят коньячный по ГОСТ 31728;
- кислоту винную пищевую (Е334) по ГОСТ 21205;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую (Е330) по ГОСТ 908;
- кислоту молочную пищевую (Е270) по ГОСТ 490;
- кислоту яблочную пищевую (Е296) по ГОСТ 32748;
- кислоту аскорбиновую пищевую (Е300) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- двуокись углерода газообразную или жидкую по ГОСТ 8050;
- азот газообразный или жидкий по ГОСТ 9293;
- аргон газообразный или жидкий по ГОСТ 10157;
- воздух сжатый.

Примечание — Общее количество вводимых кислот: винной, яблочной и молочной не должно превышать 1,5 г/дм^3 в пересчете на винную кислоту.

Допускается использование других технологических вспомогательных средств по [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, которые в контакте с игристыми винами обеспечивают сохранение их качества и безопасности.

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка игристых вин должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Игристые вина разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2, ГОСТ 32131, а также в бутылки других форм и размеров, в т. ч. декоративные с декорированной поверхностью, обеспечивающие сохранение качества и безопасности игристых вин, при условии соответствия их требованиям к термической стойкости по ГОСТ 13903 и сопротивлению внутреннему гидростатическому давлению по ГОСТ 13904.

Розлив вина в повторно используемые бутылки не допускается.

5.3.3 Розлив игристых вин в стеклянные бутылки осуществляют по уровню. Высота уровня заполнения бутылки игристым вином, считая от верхней плоскости торца венчика горловины бутылки (высота газовой камеры), должна составлять (8 ± 1) см при температуре (20,0 ± 0,5) °С.

Допускаемые отклонения по высоте уровня заполнения игристым вином для бутылок других форм и размеров устанавливает изготовитель при условии сохранения качества и безопасности готового продукта.

Фактический объем игристого вина в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукта на потребительской упаковке с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579 (приложение А).

Партия игристых вин в потребительской упаковке должна соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 (подраздел 5.1).

5.3.4 Укупорочные средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 32179.

5.3.5 Бутылки с игристыми винами укупоривают корковой пробкой по ГОСТ 5541, или полимерной пробкой, или пробками из других материалов, обеспечивающих герметичное укупоривание, сохранение качества и безопасности игристых вин.

Коллекционное игристое вино укупоривают сборными корковыми пробками.

Игристые жемчужные вина, разлитые во все виды потребительской упаковки, а также игристые вина, разлитые в бутылки объемом 0,375 дм^3 и менее, рекомендуется укупоривать винтовой пробкой.

5.3.6 Пробку (кроме винтовой) на венчике горловины стеклянной бутылки закрепляют проволочным мюзле, мюзле с плакеткой (металлической прокладкой) или ленточным мюзле. Горловину бутылки вместе с пробкой и мюзле полностью или частично закрывают или не закрывают колпачком (капсулой). Нижний край колпачка оформляется или не оформляется кольереткой.

5.3.7 Бутылки с игристыми винами упаковывают в транспортную упаковку, обеспечивающую сохранение качества и безопасности готового продукта.

5.3.8 Формирование грузовых мест в транспортные пакеты — по ГОСТ 23285.

5.3.9 При укрупнении грузовых мест формирование транспортных пакетов — по ГОСТ 24597.

5.3.10 Упаковка бутылок с игристыми винами для районов Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- массовая концентрация сахаров (или сах., или сахар), г/дм^3, г/л или «экстра брют», «брют», «сухое», «полусухое», «полусладкое», «сладкое»;
- объем продукта в единице потребительской упаковки, л, дм^3, сл, мл, см^3;
- объемная доля этилового спирта, % (или спирт, % об., или алк., % об.);
- год урожая для выдержанных и коллекционных игристых вин, изготовленных из винограда урожая одного года;
- штриховой код продукта при наличии;
- предупреждающие надписи о противопоказаниях к употреблению алкогольной продукции и о вреде ее употребления для здоровья человека в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Наименование игристых вин может быть дополнено фантазийным (придуманным) наименованием.

При маркировании игристого вина традиционного наименования слова «Игристое вино» допускается не применять.

Примеры записи наименований игристых вин:

1 Игристое вино полусладкое белое «Театральное».

2 Российское шампанское сухое белое «Москва златоглавая».

3 Игристое вино сладкое красное географического наименования «Цимлянское».

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки с бутылками игристых вин — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Предел штабелирования по массе».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов в игристых винах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32051.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.

7.4 Определение общей объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32030.

7.5 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.6 Определение массовой концентрации лимонной кислоты — по ГОСТ 32113.

7.7 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ 32114.

7.8 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ 32001.

7.9 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ 32115.

7.10 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ 32000.

7.11 Определение массовой концентрации железа — по ГОСТ 13195.

7.12 Определение давления двуокиси углерода в бутылке — по ГОСТ 12258.

7.13 Определение высоты газовой камеры — по ГОСТ 23943.

7.14 Подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

7.15 Определение токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Игристые вина, разлитые в потребительскую упаковку, хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 °С до 20 °С и относительной влажности не более 85 %.

8.3 Игристые вина, разлитые в потребительскую упаковку, транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, с соблюдением условий, указанных в 8.2.

8.4 Срок годности игристых вин устанавливает изготовитель.

Приложение А
(обязательное)

Требования к столовым виноматериалам для игристых вин традиционного наименования

А.1 Требования по органолептическим показателям приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	В столовых виноматериалах, приготовленных из белых сортов винограда, — от светло-соломенного до соломенного, из красных сортов винограда — от светло-розового до розового
Аромат	Винный, соответствующий сорту винограда, без посторонних тонов и тонов окисленности
Вкус	Гармоничный, без посторонних тонов

А.2 Требования по физико-химическим показателям приведены в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %	9,5—12,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3, не более	4,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм^3, не менее	17,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3	6,0—10,0
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм^3, не более	1,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, не более	0,80
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	100
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	15,0

Приложение Б
(обязательное)

Требования к сухим столовым виноматериалам и виноматериалам неполного спиртового брожения, спиртованному виноградному суслу (мистелю)

Б.1 Требования по физико-химическим показателям приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %	
- для виноматериала:	
сухого	9,0—13,0
неполного спиртового брожения	7,0—12,0
- спиртованного виноградного сусла (мистеля)	12,0—15,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3, не более	
- для виноматериала:	
сухого	4,0
неполного спиртового брожения	140,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) с учетом допускаемых отклонений, г/дм^3	
- для виноматериала:	
сухого	5,5—10,0
неполного спиртового брожения	4,0—8,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, не более	
- для белого и розового	0,8
- красного	1,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм^3, не менее	
- для белого	16,0
- розового	17,0
- красного	18,0
- в виноматериалах для игристых и игристых жемчужных вин географического наименования и с защищенным географическим указанием	
белых	17,0
розовых	18,0
красных	19,0
- в виноматериалах для игристых и игристых жемчужных вин с защищенным наименованием места происхождения	
белых	18,0
розовых	19,0
красных	20,0
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм^3, не более	
- для виноматериала	1,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3, не более	
- для виноматериала:	
сухого	100
неполного спиртового брожения	200

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[3]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[4]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 663.3.002:006.354 МКС 67.160.10

Ключевые слова: игристое вино, игристое вино географического наименования, игристое вино с защищенным географическим указанием, игристое вино с защищенным наименованием места происхождения, игристое жемчужное вино, игристое жемчужное вино географического наименования, игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием, игристое жемчужное вино с защищенным наименованием места происхождения, игристое вино традиционного наименования, игристое вино выдержанное, игристое вино коллекционное, вторичное брожение

Редактор *Л.Л. Штендель*

Корректор *И.А. Королева*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 51 экз. Зак. 3981.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru