МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32030—
2013**

ВИНА СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 253-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32030—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт разработан на основе применения ГОСТ Р 52523—2006

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2014 г.

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, 2014

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Общие технические требования 3
4.1 Характеристики 3
4.2 Требования к сырью 4
4.3 Упаковка 4
4.4 Маркировка 4
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 5
Библиография 7

МКС 67.160.10

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 24433—80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия	—
	—	ГОСТ 31782—2012 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия
Пункт 4.2, первый абзац	- виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ 24433 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;	- виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ 31782;

(ИУС № 8 2014 г.)

МКС 67.160.10

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 6 2015 г.)

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 10 2015 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНА СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Table wines and table winestocks. General specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовые вина и столовые виноматериалы, в том числе на столовые вина географических наименований и столовые виноматериалы географических наименований (далее — вино географического наименования, виноматериал географического наименования).

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.8; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1—4.1.3.7, 4.1.3.9, 4.1.4; требования к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

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

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. 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 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 31730—2012 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

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

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

ГОСТ 32081—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 31782—2012.

Издание официальное

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

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

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

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 **винодельческий продукт:** Алкогольная продукция, изготовленная в результате: полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла, их перегонкой с последующей выдержкой или без выдержки; полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода.

3.2 **вино:** Винодельческий продукт, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

3.3 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15 % и общей объемной долей этилового спирта не более 15 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного.

3.4 **сухое столовое вино:** Вино, изготовленное в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

3.5 **полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с виноградным суслом, концентрированным виноградным суслом, ректификованным концентрированным виноградным суслом.

Примечание — Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров.

3.6 **столовый виноматериал:** Столовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

3.7 **вино географического наименования:** Столовое вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, и разлитое в потребительскую тару по месту производства.

3.8 **выдержанное вино географического наименования:** Вино географического наименования с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 мес. Выдержку вин географических наименований осуществляют по месту производства.

3.9 **коллекционное вино географического наименования:** Выдержанное вино географического наименования, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживают в стеклянных бутылках не менее трех лет.

3.10 **виноматериал географического наименования:** Вино географического наименования наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Столовые вина и столовые виноматериалы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для конкретных наименований вин, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Столовые вина и столовые виноматериалы в зависимости от массовой концентрации сахаров могут быть сухими, полусухими, полусладкими и сладкими.

Столовые вина и столовые виноматериалы могут быть белыми, розовыми и красными.

Вина географических наименований могут быть выдержанными и коллекционными.

4.1.2 Столовые вина и столовые виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В столовых виноматериалах допускается опалесценция.

Коллекционные вина географических наименований могут иметь осадок на стенках и дне бутылки.

4.1.3 По физико-химическим показателям столовые вина и столовые виноматериалы должны соответствовать следующим требованиям:

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в столовых винах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 8,5 % и не более 15,0 % и общая объемная доля этилового спирта должна быть не более 15,0 %. Объемная доля этилового спирта с учетом допустимых отклонений в столовых винах, изготовленных из винограда, состоящего на 85 % — 100 % из одного сорта, или регламентированной смеси сортов винограда, должна быть не менее 10,0 %. Минимальная натуральная объемная доля этилового спирта в винах географического наименования должна составлять 10,5 %.

Для конкретного наименования столового вина допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют ± 1,0 %.

В столовых виноматериалах объемная доля этилового спирта должна быть выше нижнего предела на 0,5 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация сахаров с учетом допустимых отклонений в столовых сухих винах и столовых сухих виноматериалах должна составлять не более 4,0 г/дм^3, полусухих — более 4,0 и менее 18,0 г/дм^3, полусладких — не менее 18,0 и менее 45,0 г/дм^3, сладких — не менее 45,0 г/дм^3.

Допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением сухих столовых вин и сухих столовых виноматериалов), установленных для конкретного наименования столового вина, кроме полусладких и сладких вин географического наименования, ±5,0 г/дм^3, а для полусладких и сладких вин географического наименования ± 10,0 г/дм^3.

4.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в столовых винах и столовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна составлять в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм^3.

Для конкретного наименования столового вина и столового виноматериала допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют ± 1,0 г/дм^3.

4.1.3.4 Массовая концентрация летучих кислот в столовых винах и столовых виноматериалах в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более, г/дм^3:

- для белых и розовых — 1,10;
- для красных — 1,20,

а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых и розовых — 0,90;
- для красных — 1,00.

4.1.3.5 Массовая концентрация приведенного экстракта в столовых винах и столовых виноматериалах должна быть не менее, г/дм^3:

- для белых — 16,0;
- для розовых — 17,0;
- для красных — 18,0,

а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых — 17,0;
- для розовых — 18,0;
- для красных — 19,0.

4.1.3.6 Массовая концентрация лимонной кислоты в столовых винах и столовых виноматериалах должна быть не более 1,0 г/дм^3.

4.1.3.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в сухих столовых винах и сухих столовых виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм^3; в полусухих, полусладких и сладких — не более 300 мг/дм^3.

4.1.3.8 Содержание токсичных элементов в столовых винах и столовых виноматериалах не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.3.9 Массовая концентрация сорбиновой кислоты в столовых винах и столовых виноматериалах — не более 200 мг/дм^3.

4.1.4 Органолептические и физико-химических показатели столовых вин и столовых виноматериалов конкретных наименований должны соответствовать требованиям технологической инструкции.

4.2 Требования к сырью

Для приготовления столовых вин и столовых виноматериалов применяют следующее сырье, разрешенное к применению в виноделии:

- виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ 24433 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- виноматериалы столовые, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- виноматериалы географических наименований, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- сусло виноградное;
- сусло виноградное сульфитированное, кроме вин географических наименований;
- сусло виноградное концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректификованное для повышения объемной доли этилового спирта (обогащение) не более чем на 4 % или массовой концентрации сахаров в готовой продукции (подслащивание) в количестве, повышающем общую объемную долю этилового спирта не более чем на 4 %, кроме вин географических наименований.

Примечание — Повышение объемной доли этилового спирта (обогащение) допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы в соответствии с порядком, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

- дрожжи винные чистых культур;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- сорбиновую кислоту и ее растворимые соли.

При производстве столовых вин и столовых виноматериалов используют вспомогательные средства, разрешенные к применению в виноделии.

4.3 Упаковка

Упаковка столовых вин должна соответствовать требованиям [2] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Вина географических наименований упаковываются только в стеклянные бутылки.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркирование каждой единицы потребительской тары — в соответствии с требованиями [3] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт с указанием следующей информации:

- наименования столового вина. При маркировании вина географического наименования слово «столовое» допускается не применять;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридического адреса, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адреса производства) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Для вин географических наименований дополнительно указывают район (географическую единицу) произрастания винограда;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- даты розлива;
- объема;
- объемной доли этилового спирта, % (или спирт, % об., или алк., % об.);
- наименования по содержанию сахара. Одновременно указывают массовую концентрацию сахаров (или сах., или сахар), г/дм^3, г/л (за исключением сухих столовых вин);

- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- штрихового кода продукта (при наличии);
- информации о подтверждении соответствия;
- года урожая (для вин географических наименований, приготовленных из винограда одного года урожая).

Для вин географических наименований допускается указывать сорт винограда или регламентированную смесь сортов винограда.

4.4.2 Транспортная маркировка — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в столовых винах и столовых виноматериалах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — ГОСТ 31730.

6.2 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.

6.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ 32114.

6.5 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ 32001.

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

6.7 Определение массовой концентрации лимонной кислоты — по ГОСТ 32113.

6.8 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ 32000.

6.9 Определение относительной плотности — по ГОСТ 32081.

6.10 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

6.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, и подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

Определение мышьяка — по ГОСТ 26930.

Определение ртути — по ГОСТ 26927 или по методу беспламенной атомной абсорбции по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Определение свинца — по ГОСТ 26932 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Определение кадмия — по ГОСТ 26933 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Общую объемную долю этилового спирта рассчитывают как сумму объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта.

Потенциальную объемную долю этилового спирта $П$, % об., вычисляют по формуле

$$П = 0{,}0594 \cdot C, \quad (1)$$

где C — массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, (г/дм^3);

0,0594 — коэффициент пересчета.

Вычисления проводят до второго десятичного знака.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование столовых вин — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Столовые виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида. Допускается столовые виноматериалы транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, разрешенных для контакта с продуктом данного вида.

7.3 Хранение столовых вин — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Столовые виноматериалы хранят в дубовой таре и резервуарах, в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках. Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида. Допускается хранить столовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, разрешенных для контакта с продуктом данного вида.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»*
[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»*
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»*

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

УДК 663.24:006.354 МКС 67.160.10 Н73

Ключевые слова: столовые вина, столовые виноматериалы, вина географических наименований, виноматериалы географических наименований, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *О.Д. Черепковой*

Подписано в печать 02.06.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 39 экз. Зак. 2223.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

МКС 67.160.10

Изменение № 1 ГОСТ 32030—2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 100-П от 30.06.2017)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 13364

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, KG, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации[1)]

Содержание. Наименование подраздела 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам».

Раздел 2. Дополнить ссылками:

«ГОСТ 247—58 Клепка для бочек под вино, коньячный спирт, соки и морсы. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 31266—2004* Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка;

дополнить сноской — *:

«*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка»;

ГОСТ 31726—2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 32051—2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32061—2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 32779—2014 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е200. Технические условия»;

заменить ссылку:

«ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия» на «ГОСТ 9218—2015 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний»;

ссылка на ГОСТ 26932—86 и ГОСТ 26933—86. Наименование. Заменить слово: «Метод» на «Методы»;

ссылка на ГОСТ 32113—2013. Наименование изложить в новой редакции: «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Ферментативный метод определения массовой концентрации лимонной кислоты».

Пункты 3.1 и 3.2 исключить.

Пункт 3.6. Заменить слово: «тару» на «упаковку».

Пункт 3.7 изложить в новой редакции:

«3.7 **вино географического наименования:** Столовое вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, или сортов, полученных в результате скрещивания данного вида с другим видом рода Vitis, произрастающего и переработанного в границах определенной территории (географической зоны), с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, и разлитое в потребительскую упаковку в пределах указанной географической зоны».

Пункт 3.8. Заменить слова: «по месту производства» на «в пределах указанной географической зоны в деревянных, эмалированных резервуарах или резервуарах из нержавеющей стали, без контакта или в контакте с древесиной дуба».

[1)] Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2017—11—01.

Пункт 3.10 изложить в новой редакции:

«3.10 **виноматериал географического наименования:** Вино географического наименования наливом, предназначенное для розлива в потребительскую упаковку в пределах указанной географической зоны и не подлежащее реализации населению как готовый продукт».

Пункт 4.1.1. После слов «с соблюдением требований [1]» дополнить словами: «и [2]».

Пункт 4.1.2. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Коллекционные вина географического наименования могут иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки».

Подпункт 4.1.3.1. Первый абзац. После слов «должна быть не более 15,0 %» дополнить словами: «(, кроме вин географического наименования)»;

после слов «должна составлять 10,5 %» дополнить словами: «Общая объемная доля этилового спирта в винах географического наименования должна быть не более 18,0 %»;

Подпункт 4.1.3.9. После слов «сорбиновой кислоты» дополнить словами: «и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту».

Подраздел 4.2. Наименование и первый абзац изложить в новой редакции:

«4.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

Для изготовления столовых вин и столовых виноматериалов применяют следующее сырье и пищевые добавки, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1] и [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт:»;

перечисление «- сорбиновую кислоту и ее растворимые соли» изложить в новой редакции:

«- кислоту сорбиновую по ГОСТ 32779 и ее растворимые соли*»;

дополнить сноской — *:

«* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55583—2013 «Добавки пищевые. Калия сорбат Е202. Технические условия»;

дополнить перечислениями:

«- древесину дуба различных форм и размеров, в том числе клепку для бочек по ГОСТ 247;

- кислоту лимонную безводную по ГОСТ 31726»;

последний абзац изложить в новой редакции:

«При изготовлении столовых вин и столовых виноматериалов используют технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт».

Подраздел 4.3 изложить в новой редакции:

«4.3 Упаковка

4.3.1 Потребительская и транспортная упаковки столовых вин должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061. Вина географического наименования упаковывают только в стеклянные бутылки.

Требования к фактическому объему (полноте налива) столовых вин в единице потребительской упаковки — по ГОСТ 32061.

4.3.2 Транспортная упаковка столовых виноматериалов должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 4.4.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«4.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061 с указанием следующей информации:»;

последнее перечисление дополнить словами: «или минимальную продолжительность выдержки (для выдержанных вин географического наименования из виноматериалов, произведенных из винограда урожая разных лет, и коллекционных вин)»;

последний абзац. Исключить слова: «Для вин географических наименований».

Пункт 4.4.2 изложить в новой редакции:

«Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 32061 и ГОСТ 14192».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции:

«5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и фактическим объемом в столовых винах и столовых виноматериалах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля».

Пункт 6.11. Второй абзац дополнить ссылкой: «, ГОСТ 31266».

Пункт 6.12 дополнить знаком сноски — *;

дополнить сноской:

«*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53193—2008 «Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза».

Раздел 6 дополнить пунктом — 6.14:

«6.14 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32051».

Пункт 7.1 изложить в новой редакции:

«7.1 Транспортирование столовых вин — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061».

Пункт 7.2. Первый абзац. После слов «Столовые виноматериалы» дополнить словами: «, кроме виноматериалов географического наименования,»;

заменить слово: «таре» на «упаковке»;

дополнить абзацем после первого:

«Виноматериалы географического наименования транспортируют автомобильным транспортом в транспортной упаковке, соответствующей требованиям [3], или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида».

Пункт 7.3 изложить в новой редакции:

«7.3 Хранение столовых вин — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061».

Пункт 7.4. Заменить слово: «таре» на «упаковке».

Раздел 7 дополнить пунктом 7.5:

«7.5 Срок годности столовых вин устанавливает изготовитель в технологической инструкции на столовое вино конкретного наименования».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

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

(ИУС № 12 2017 г.)

gost.e-ecolog.ru