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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31731—
2012**

ВИНО ИГРИСТОЕ

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 091)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1788-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31731—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51165—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
5.1 Характеристики 3
5.2 Требования к сырью и вспомогательным средствам 4
5.3 Упаковка 5
5.4 Маркировка 5
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (обязательное) Требования к столовым виноматериалам 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНО ИГРИСТОЕ

Технические условия

Sparkling wine. Specification

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на игристое вино.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.3 в части массовой концентрации общего диоксида серы и в 5.1.4; требования к качеству продукта — в 5.1.2, 5.1.3; требования к маркировке — в 5.4.

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 22—94 Сахар-рафинад. 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 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

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 14192—96 Маркировка грузов

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

Издание официальное

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 31730—2012 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31728—2012 Дистилляты коньячные. Технические условия

ГОСТ 31493—2012 Дистиллят винный. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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, применятся в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены 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 **игристое вино:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 10,0 % до 13,5 %, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения в герметичных сосудах виноградного сусла или вторичного брожения сброженного виноградного сусла и/или столового виноматериала и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С.

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

3.4.1 **Российское шампанское географического указания:** Российское шампанское, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленное из определенного сорта или из регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающих и переработанных в данной географической зоне с присущими ей природными и технологическими факторами, обеспечивающими устойчивые характерные органолептические свойства продукта.

3.4.2 **Российское шампанское выдержанное:** Российское шампанское, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее:

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

---

* Слово «Российское» может быть заменено на прилагательное, производное от названия страны — члена СНГ, выпускающей данные винодельческие продукты.

3.4.3 **Российское шампанское коллекционное:** Российское шампанское, изготовленное путем брожения в бутылках, выдержанное после окончания брожения не менее трех лет.

3.4.4 **Советское* шампанское:** Российское шампанское белое традиционного наименования с объемной долей этилового спирта от 10,5 % до 12,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20 °С, насыщенное двуокисью углерода в результате вторичного брожения в герметичных сосудах столовых виноматериалов, выработанных из установленных сортов винограда.

4 Классификация

4.1 Игристое вино подразделяют в зависимости от массовой концентрации сахаров на экстра-брют, брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

4.2 Игристое вино по цвету подразделяют на белое, розовое, красное.

4.3 Игристое вино подразделяют на:

- игристое вино конкретного наименования;
- игристое вино традиционного наименования — «Российское шампанское», «Советское шампанское».

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Игристое вино изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по утвержденным технологическим инструкциям с соблюдением требований, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Игристое вино по органолептическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачное, без осадка и посторонних включений
Цвет вина:	
белого	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
розового	Светло-розовый или с оттенками, близкими к светло-розовому
красного	От светлого до темно-красного, с конкретными оттенками — вишневым, рубиновым, гранатовым
Букет	Развитый, тонкий, характерный для игристого вина конкретного наименования
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 Игристое вино по физико-химическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

---

* Слово «Советское» может быть заменено на прилагательное, производное от названия страны — члена СНГ, выпускающей данные винодельческие продукты.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	10,5—13,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3:	
экстра-брют	Менее 6,0
брют	От 6,0 до 15,0
сухое	» 15,0 » 25,0
полусухое	» 25,0 » 40,0
полусладкое	» 40,0 » 55,0
сладкое	» 55,0 » 70,0
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм^3	Не более 1,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм^3	5,5—8,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту) не более, г/дм^3	1,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3	Не более 200
Массовая концентрация приведенного экстракта не менее, г/дм^3:	
для белого	16,0
для розового	17,0
для красного	18,0
Игристое вино географического наименования:	
для белого	17,0
для розового	18,0
для красного	19,0
Массовая концентрация железа не более, мг/дм^3	10,0
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа	Не менее 350

5.1.4 Содержание токсичных элементов в игристом вине не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и вспомогательным средствам

5.2.1 Для приготовления игристого вина применяют следующее сырье и вспомогательные средства, обеспечивающие качество и безопасность вина:

- виноград свежий ручной или машинной уборки для промышленной переработки из ампелографических сортов винограда: 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 (для Российского шампанского географического указания используют свежий виноград ручной уборки);
- столовые виноматериалы, выработанные из вышеперечисленных сортов винограда, имеющие наименование используемого сорта и соответствующие требованиям, изложенным в таблицах А.1, А.2 приложения А;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- дистилляты коньячные по ГОСТ 31728;
- дистиллят винный по ГОСТ 31493;
- сусло виноградное концентрированное ректификованное;
- дрожжи винные;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- 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;
- сжатый воздух.

При производстве игристого вина допускается использование других вспомогательных средств, которые в контакте с вином обеспечивают его качество и безопасность и соответствующие нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Упаковка

5.3.1 Игристое вино разливают в новые стеклянные бутылки типов II, XVIII по ГОСТ 10117.1 и ГОСТ 10117.2, а также в бутылки других форм и размеров, в том числе декоративные с декорированной поверхностью, сувенирные, обеспечивающие качество и безопасность вина, при условии их соответствия требованиям ГОСТ 10117.1 по термической стойкости и сопротивлению внутреннему гидростатическому давлению.

5.3.2 Розлив вина в стеклянные бутылки осуществляется по уровню. Высота уровня заполнения вина, считая от верхней плоскости торца венчика горловины бутылки, должна составлять (8 ± 1) см при температуре ($20{,}0 \pm 0{,}5$) °С. Фактический объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному объему продукции, указанному в маркировке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в одной единице потребительской тары от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.3.3 Бутылки с игристым вином укупоривают корковой пробкой по ГОСТ 5541 или полимерной пробкой, или пробками из других материалов, обеспечивающими герметичную укупорку, качество и безопасность вина. Коллекционное игристое вино укупоривают сборными корковыми пробками.

Требования по безопасности укупорочных средств — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Пробку 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) из алюминиевой фольги или полиламината. Нижний край колпачка оформляется или не оформляется кольереткой.

5.3.5 Бутылки с игристым вином упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранность и безопасность продукции.

Допускается упаковывание бутылок с игристым вином в художественно оформленные сувенирные коробки.

Бутылки с коллекционным игристым вином упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 22702, ГОСТ 9142 или художественно оформленные сувенирные коробки, обеспечивающие сохранность и безопасность продукции.

5.3.6 При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с продукцией осуществляют по ГОСТ 24597.

5.3.7 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркирование каждой единицы потребительской тары с игристым вином:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- дата розлива или дата оформления;
- объем;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объемная доля этилового спирта, % (или спирт, % об., или алк., % об.);
- массовая концентрация сахаров (или сах., или сахар), г/дм^3, г/л. Допускается не указывать массовую концентрацию сахаров;
- условия хранения;
- год урожая для выдержанных и коллекционных вин, изготовленных из винограда одного года урожая;
- срок годности для винодельческих продуктов, объемная доля этилового спирта в которых менее 10 %;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- штриховой код продукта (при наличии);
- предупреждающая надпись о противопоказаниях к употреблению алкогольной продукции;
- пищевая ценность;
- информация о подтверждении соответствия.

Примечание — При маркировании Российского шампанского традиционного наименования «Советское шампанское» слова «Российское шампанское» допускается не применять.

5.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Штабелирование ограничено».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в игристом вине устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

7.2 Определение объемной доли этилового спирта — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение массовой концентрации летучих кислот — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.9 Определение органолептических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение относительной плотности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение массовой концентрации железа — по ГОСТ 13195.

7.12 Определение высоты газовой камеры — по ГОСТ 23943.

7.13 Определение давления двуокиси углерода в бутылках — по ГОСТ 12258.

7.14 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Игристое вино транспортируют всеми видами транспорта.

8.2 Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

8.3 Игристое вино хранят в крытых складских и торговых помещениях при температуре от 5 °С до 20 °С, относительной влажности не более 85 % в условиях, исключающих попадание прямого солнечного света.

8.4 Срок хранения продукта устанавливает изготовитель в технологических инструкциях, но не менее 6 мес с даты розлива, а для коллекционного игристого вина — не менее одного года с даты завершения технологического процесса (оформления).

Приложение А
(обязательное)

Требования к столовым виноматериалам

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 легкого розового оттенка до розового
Аромат	Винный, соответствующий сорту винограда, без посторонних тонов и тонов окисленности
Вкус	Чистый, свежий, гармоничный

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

Таблица А.2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	9,5—12,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм^3	Не более 4,0
Массовая концентрация приведенного экстракта не менее, 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, для столовых виноматериалов	Не более 1,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм^3, для столовых виноматериалов	Не более 0,80
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм^3	Не более 100
Массовая концентрация железа, мг/дм^3	Не более 15

УДК 663.223:006.354 МКС 67.160.10 Н73

Ключевые слова: термины и определения, игристое вино, Российское шампанское, Российское шампанское географического указания, Российское шампанское выдержанное, Российское шампанское коллекционное, Советское шампанское, классификация, характеристики, требования к сырью и вспомогательным средствам, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 24.12.2013. Подписано в печать 24.01.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 113 экз. Зак. 112.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru