ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52836— 2007

ВИНА ПЛОДОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 7—2007/200

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ГУ ВНИИ ПБ и ВП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 463-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2008

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 2
4.1 Характеристики 2
4.2 Требования к сырью 3
4.3 Упаковка 4
4.4 Маркировка 4
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНА ПЛОДОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Table fruit wines and table fruit winestocks.
General specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовые плодовые вина и столовые плодовые виноматериалы.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.6, 4.1.3.7; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1 — 4.1.3.5, 4.1.4, требования к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

Издание официальное

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 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

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

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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52335, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **столовое плодовое вино:** Плодовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 8,5 % и не более 15,0 %, изготовленное в результате спиртового брожения дробленых свежих плодов или свежего плодового сусла (кроме виноградного), или восстановленного концентрированного фруктового сока, с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ.

Столовое плодовое вино относится к натуральным винам.

3.2 **столовый плодовый виноматериал:** Столовое плодовое вино 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 плодовые вина и столовые плодовые виноматериалы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным для вин конкретных наименований в установленном порядке.

Столовые плодовые вина и столовые плодовые виноматериалы могут быть приготовлены из одного вида плодов или нескольких видов плодов.

При приготовлении столового плодового вина или столового плодового виноматериала из одного вида плодов допускается использовать не более 20 % плодовых сусел или плодовых виноматериалов других видов плодов при условии сохранения органолептических свойств основного вида сырья.

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

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

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

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в столовых плодовых винах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 8,5 % и не более 15,0 %.

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

В столовых плодовых виноматериалах объемная доля этилового спирта должна быть выше нижнего предела, установленного для столового плодового вина конкретного наименования, на 0,5 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в столовых плодовых винах и столовых плодовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна составлять, г/дм^3: сухих — не более 4,0, полусухих — более 4,0 и менее 30,0, полусладких — не менее 30,0 и менее 80, сладких — не менее 80.

Для столового плодового вина и столового плодового виноматериала конкретного наименования допустимые отклонения от норм по массовой концентрации сахаров (за исключением сухих столовых плодовых вин и сухих столовых плодовых виноматериалов) составляют ± 5,0 г/дм^3.

4.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту в столовых плодовых винах и столовых плодовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна составлять не менее 4,0 г/дм^3.

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

4.1.3.4 Массовая концентрация остаточного экстракта для столового плодового вина и столового плодового виноматериала должна быть не менее, г/дм^3, изготовленных из:

клюквы, брусники — 6,0;

земляники, малины, сливы — 12,0;

вишни, голубики, ежевики, рябины обыкновенной — 15,0;

черноплодной рябины — 20,0;

яблок и для остальных столовых плодовых вин и столовых плодовых виноматериалов из одного вида плодов — 10,0.

Примечание — Массовая концентрация остаточного экстракта в столовых плодовых винах и столовых плодовых виноматериалах из нескольких видов плодов определяется расчетным путем. При этом учитывают массовую концентрацию остаточного экстракта используемых в купаже столовых плодовых виноматериалов в соответствии с их наименованием и количеством.

Массовую концентрацию остаточного экстракта рассчитывают как разность между массовой концентрацией приведенного экстракта и массовой концентрацией титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту.

4.1.3.5 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в столовых плодовых винах и столовых плодовых виноматериалах должна быть не более 1,20 г/дм^3.

4.1.3.6 Массовая концентрация общего диоксида серы в столовых плодовых винах и столовых плодовых виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм^3.

4.1.3.7 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в столовых плодовых винах и столовых плодовых виноматериалах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.1.4 Органолептические и физико-химические показатели столовых плодовых вин и столовых плодовых виноматериалов конкретных наименований устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.2 Требования к сырью

Для приготовления столовых плодовых вин и столовых плодовых виноматериалов применяют следующее сырье:

плоды свежие культурные и дикорастущие съедобные — семечковые, косточковые, ягоды (кроме винограда);

виноматериалы плодовые сброженные по ГОСТ Р 51146;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

виноматериалы плодовые столовые, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;

соки фруктовые концентрированные по ГОСТ Р 52185 и/или импортные по безопасности и качеству не ниже предусмотренных ГОСТ Р 52185;

воду питьевую по [2] и [3];

мед натуральный по ГОСТ 19792;

сахар-песок по ГОСТ 21 и сахар-рафинад по ГОСТ 22;

дрожжи винные чистых культур;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве столовых плодовых вин и столовых плодовых виноматериалов используют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в виноделии в установленном порядке.

4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковывание столовых плодовых вин — по ГОСТ Р 51149.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркирование каждой единицы потребительской тары со столовым плодовым вином — по ГОСТ Р 51074 с нанесением предупреждающей надписи о противопоказаниях к употреблению.

При маркировании столового плодового вина, приготовленного из восстановленного фруктового концентрированного сока, дополнительно указывают слова: «Приготовлено из восстановленного фруктового концентрированного сока».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51149 и в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ Р 51653.

6.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621.

6.5 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ Р 51654.

6.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ Р 51655.

6.7 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ Р 51620.

6.8 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

6.9 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

6.10 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823 и подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

Определение мышьяка — по ГОСТ 26930 или по ГОСТ Р 51766.

Определение ртути — по ГОСТ 26927 или по методу беспламенной атомной абсорбции [4].

Определение свинца — по ГОСТ 26932 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии [5].

Определение кадмия — по ГОСТ 26933 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии [5].

6.11 Определение радионуклидов — по [6] — [8].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение столовых плодовых вин — по ГОСТ Р 51149.

7.2 Столовые плодовые виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность, и в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Столовые плодовые виноматериалы допускается транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

7.3 Столовые плодовые виноматериалы хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Для хранения используют резервуары эмалированные или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Допускается хранить столовые плодовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[3] СанПиН 2.1.4.1175—2002 Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников

[4] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[5] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[6] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[7] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[8] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 663.3:006.354
663.31:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7300
91 7310
91 7320
91 7330
91 7530

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 06.02.2008. Подписано в печать 28.02.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 500 экз. Зак. 169.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru