

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ НА ВИНОМАТЕРИАЛЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 24433—80

Издание официальное

50 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.83 : 006.354 Группа С35

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ НА ВИНОМАТЕРИАЛЫ

Технические условия

Manually harvested fresh grapes for industrial wine production.
Specifications

ОКП 97 6173

ГОСТ 24433—80

Срок действия с 01.06.81
до 01.06.93

Настоящий стандарт распространяется на свежий виноград всех ампелографических сортов европейско-азиатского вида Витис Винифера (Vitis Vinifera L.), северо-американского вида Витис Лабруска (Vitis Labrusca L.), европейско-амурского происхождения, предназначенный для промышленной переработки на виноматериалы.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.2. Для переработки на виноматериалы предназначены технические сорта винограда, которые по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Виноград должен быть чистым, здоровым, без листьев и побегов, одного ампелографического сорта

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1980
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с Изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Минимальная массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее	По табл. 2
Базисная массовая концентрация сахаров, г/100 см³	По табл 3
Допускаемые отклонения	
Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, %, не более	15
Ягоды, раздавленные, %, не более	20
Ягоды, поврежденные вредителями и болезнями, %, не более	10
Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.4. Минимальная массовая концентрация сахаров в винограде должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
РСФСР		
Все автономные республики, края области	Все сорта, смесь сортов	16
Украинская ССР		
Все области, за исключением Крымской	Все сорта, смесь сортов	16
Крымская область, за исключением городов Алушта и Ялта, совхозов «Приветный» и «Морской» Судакского района	То же	16
Города Алушта и Ялта, совхозы «Приветный» и «Морской» Судакского района	»	17
Узбекская ССР	Все сорта, смесь сортов	17

Продолжение табл. 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
Казахская ССР	Все сорта, смесь сортов	16
Грузинская ССР	Все сорта вида Витис Лабруска	16
	Прочие сорта, смесь сортов	17
Азербайджанская ССР	Все сорта, смесь сортов	16
Молдавская ССР	Все сорта, смесь сортов	16
Киргизская ССР	Все сорта, смесь сортов	16
Таджикская ССР	Все сорта, смесь сортов	17
Армянская ССР		
Все районы, за исключением Иджеванского, Кафанского, Ноемберянского, Талинского, Туманянского, Шамшадинского	Все сорта, смесь сортов	17
Иджеванский, Кафанский, Ноемберянский, Талинский, Туманянский, Шамшадинский районы	То же	16
Туркменская ССР	Все сорта, смесь сортов	17

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.5. Базисная массовая концентрация сахаров в винограде должна соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
РСФСР		
Все автономные республики, края, области	Аликант Буше, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Калья ба)	21
	Алеатико, Гарс Левелю, Гимра, Красностоп золотовский, Морастель, Мускат донской, Мускат Оттонель, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Тыгыз (Миатлинский белый), Фурминт	20
	Плечистик, Цимлянский черный	19

Продолжение табл. 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
	Выдвиженец, Сереконя черная, Суворовец, Фиолетовый ранний, Хиндогны	18
	Алиготе, Асыл кара (Прасковейский черный), Баян ширей, Гуляби дагестанский, Каберне-Совиньон, Кокур белый (Долгий), Кульджинский, Кумшацкий, Матраса, Мерло, Мурведр, Мускат венгерский, Мцване кахетинский, Нарма, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Пухляковский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Саперави северный, Семильон, Сибирьковый, Сильванер, Совиньон, Совиньон зеленый, Траминер розовый, Фоль белый, Шавраны, Шампанчик, Шардоне	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Украинская ССР		
Все области, за исключением Закарпатской и Крымской	Иршаи Оливер, Марсельский черный ранний	21
	Алиготе, Аликант Буше, Альварна, Гаме черный, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Копчак, Лимбергер, Матраса, Мускат белый, Мускат Оттонель, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Нейбургер, Нижнеднепровский, Одесский черный, Пино серый, Пино черный, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Саперави северный, Семильон, Сильванер, Совиньон, Сорок лет Октября, Сухолиманский, Таировский, Тельти курук, Траминер розовый, Фетяска белая, Фиолетовый ранний, Фурминт, Хиндогны, Шардоне, Эзерио	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Закарпатская область	Алеатико, Аликант Буше, Бастардо магарачский, Гарс Левелю (Липовина), Каберне-Совиньон, Лимбергер, Матраса, Медовец, Мускат белый, Мускат Оттонель, Мускат пейчский, Мюллер Тургау, Пино серый, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Семильон, Серемский зеленый, Сильванер, Совиньон, Траминер розовый, Фурминт, Фетяска белая (Леанка), Хиндогны и прочие сорта, смесь сортов	16

Продолжение табл. 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
Крымская область, за исключением городов Алушта и Ялта, совхозов «Приветный» и «Морской» Судакского района	Мускатный Магарача	23
	Бастардо магарачский, Кефесия (Эким кара), Майский черный, Рубиновый Магарача	22
	Алеатико, Альбильо крымский, Верделью, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Мальбек, Матраса, Мерло, Морастель, Мускат белый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Мускат пейчский, Мускат розовый, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Саперави, Саперави северный, Семильон, Серсиаль, Фурминт, Хиндогны	20
	Баян ширей, Гарандмак, Кокур белый, Кульджинский, Пино серый, Пино черный, Плечистик, Ркацители, Сильванер, Совиньон, Тербаш, Траминер розовый, Цимлянский черный, Шардоне	18
	Алиготе, Пино белый, Рислинг рейнский, прочие сорта, смесь сортов	17
Города Алушта и Ялта, совхозы «Приветный» и «Морской» Судакского района, за исключением совхозов «Ливадия», «Гурзуф», «Таврида» объединения «Массандра»	Мускатный Магарача	24
	Алеатико, Альбильо крымский, Бастардо магарачский, Верделью, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Красностоп золотовский, Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Морастель, Пино серый, Рубиновый Магарача, Саперави, Семильон, Серсиаль, Турига, Фурминт, Хиндогны, Цимлянский черный	22
	Алиготе, Кокур белый, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Рислинг рейнский, Совиньон, Шардоне	20
	Прочие сорта, смесь сортов	18
Совхозы «Ливадия», «Гурзуф», «Таврида» объединения «Массандра»	Гарс Левелю, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный, Мускатный Магарача, Пино серый, Фурминт	24
	Алеатико, Альбильо крымский, Бастардо магарачский, Верделью, Каберне-Совиньон, Саперави, Серсиаль	23
	Мурведр, Рубиновый Магарача, Таврида, Черный крымский	22

Продолжение табл. 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
	Алиготе, Мальбек, Морастель, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Ркацители, Семильон, Турига, Хиндогны	21
	Прочие сорта, смесь сортов	18
Узбекская ССР	Алеатико, Морастель, Саперави	23
	Буаки таш, Васарга черная, Каберне-Совиньон, Майский черный, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат розовый, Ркацители, Фурминт, Юмалак белый	22
	Асыл кара, ВИР-I	20
	Альбильо крымский, Мурведр, Опорто крымский, Паркент, Серсиаль, Султани (*Джаус*), *Тавквери*, *Тагоби*, *Франкенталь*, Хиндогны	19
	Алиготе, Каберне-Совиньон (для шампанских вин), Кульджинский, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Траминер розовый, прочие сорта, смесь сортов	17
Казахская ССР, кроме Чимкентской области	Алиготе, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Кульджинский, Майский черный, Матраса, Морастель, Пино черный, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Сильванер, Траминер розовый	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Чимкентская область	Алеатико, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат красный де Мадейра (Мускат фиолетовый), Мускат розовый, Мускат фрунзенский, Мускат черный	20
	Прочие сорта, смесь сортов	17
Грузинская ССР	Аладастури, Александроули, Муджуретули, Саперави, Усахелоури, Хихви	23
	Чхавери	22
	Альбильо крымский (Рачули тетра), Оджалеши, Цоликоури (в Цагерском, Гагрском, Гудаутском районах и в селах Меквена, Дгнориса, Дерчи, Сачхетура, верхнем и нижнем Ончеиши Цхалтубского района)	21
	Каберне-Совиньон, Крахуна	20
	Авасирхва, Двелшави обчури, Качичи, Мгалоблишвили, Мцване кахетинский, Ркацители, Сапере оцханури, Цоликоури (остальные районы)	19

Продолжение табл 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
	Горули мцване (Квишхури), Пино черный, Семильон, Цицка (Сачхверский, Чиатурский, Орджоникидзевский, Зестафонский, Тержольский районы), Чинури, Шавкапито	17
	Лидия (Изабелла красная), Изабелла	16
	Прочие сорта вида Витис Винифера	18
Азербайджанская ССР		
Кировабад-Казахская зона	Ширван шахи	21
	Мускат белый, Мускат розовый	18
	Алиготе, Каберне-Совиньон, Матраса, Мурведр, Опорто крымский, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Совиньон, Траминер розовый, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Ширванская зона	Ширван шахи	23
	Мускат белый, Мускат розовый	21
	Матраса, Хиндогны	19
	Ркацители	18
	Тавквери, Тербаш	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Карабах-Мильская зона	Ширван шахи	24
	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Матраса, Ркацители, Хиндогны	19
	Тавквери, Тербаш	18
	Баян ширей, Гамашара	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Физулинская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Баян ширей, Тавквери, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Апшеронская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16

Продолжение табл. 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
Куба-Хачмасская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Шеки-Закатальская зона	Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Ркацители	19
	Хиндогны	18
	Баян ширей, Тавквери, Тербаш	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Ленкоранская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Джалилабадская зона	Ширван шахи	22
	Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Ркацители	19
	Баян ширей, Тербаш, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Нахичеванская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Малаги, Мсхали, Саперави, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Молдавская ССР	Галбина, Изабелла, Кабасма, Лидия, Плавай, Серексия черная (Рара нягра)	16
	Прочие сорта вида Витис Винифера, их смесь	17
Села: Чобручи, Раскаецы, Пуркары, Оланешты, Коркмаз, Паланка, Талмаз, Поповка, Тудорово Суворовского района	Каберне-Совиньон, Мальбек, Мерло, Саперави, Пино черный	18
Киргизская ССР	Алеатико, Гарс Левелю, Майрам, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат красный де Мадейра (Мускат фиолетовый), Мускат розовый, Мускат фрунзенский, Мускат черный, Ольга	20

Продолжение табл. 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров г/100 см³, не менее
	Азатени, Будешури тетра, Саперави, Тавквери, Хиндогны, Чуйский	19
	Морастель, Семильон, Серексия черная, Серсиаль	18
	Алиготе, Баян ширей, Каберне-Совиньон, Кара узюм ашхабадский, Кокур белый, Кульджинский, Мурведр, Пино черный, Плавай, Рислинг рейнский, Ркацители, Сильванер, Совиньон, Тербаш, Траминер розовый, Шардоне, смесь сортов	17
Таджикская ССР	Морастель, Мускат белый, Мускат розовый, Ркацители, Саперави	22
	Ангур сие, Каберне-Совиньон, Султани (Джаус), Тербаш	20
	Тавквери, Тагоби	18
	Алиготе, Каберне-Совиньон (для шампанских вин), Кульджинский, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Траминер розовый, прочие сорта, смесь сортов	17
Армянская ССР		
Абовянский район	Арени черный, Саперави, Цимлянский черный	18
	Воскеат, Кахет, Мсхали, Ркацители, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Араратский, Арташатский, Масисский районы	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат	24
	Ркацители, Саперави	20
	Арени черный, Кахет	18
	Мсхали, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Аштаракский район	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Чилар	24
	Ркацители	20
	Арени черный, Саперави	18
	Мсхали	17
	Прочие местные сорта, смесь сортов	20

Продолжение табл. 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
Гориздарский район	Кармир котени, Хиндогны, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Ехегнадзорский район	Арени черный, Мсхали, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Иджеванский, Ноемберянский, Шамшадинский районы	Кармрают, Паракари, Саперави	18
	Баян ширей (Бананц), Лалвари, Ркацители	16
	Прочие местные сорта, смесь сортов	17
Кафанский район	Хиндогны	17
	Баян ширей (Бананц)	16
	Прочие местные сорта, смесь сортов	*17*
Мегринский район	Аревик спитак, прочие местные сорта, смесь сортов	20
Наирийский район	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Саперави	18
	Арени черный, Воскеат, Мсхали, Ркацители, Чилар	17
	Прочие местные сорта, смесь сортов	18
Октемберянский район, кроме совхозов «Наири», им. Мясникяна, им. Лукашина, им. Ханджяна, им. Дзержинского	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Гарандмак	21
	Мсхали, Ркацители, Саперави, прочие местные сорта, смесь сортов	20
Совхозы: «Наири», им. Мясникяна, им. Лукашина, им. Ханджяна, им. Дзержинского Октемберянского района	Гарандмак	19
	Мсхали	18
	Прочие местные сорта, смесь сортов	19
Талинский район	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Арени черный, Гарандмак, Ркацители	16
	Воскеат, Мсхали, Саперави, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Туманянский район	Саперави	18
	Лалвари, Ркацители	16
	Прочие местные сорта, смесь сортов	17

Продолжение табл. 3

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³, не менее
Шаумянский район и г. Ереван	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Гарандмак	21
	Ркацители	20
	Арени черный	18
	Мсхали	17
	Прочие местные сорта, смесь сортов	20
Эчмиадзинский район	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Гарандмак, Чилар	21
	Аревик спитак, Мсхали, Ркацители, Саперави	20
	Арени черный	18
	Прочие местные сорта, смесь сортов	20
Повсеместно	Алиготе, Каберне-Совиньон, Пино белый, Пино черный, Шардоне, прочие европейские и местные шампанские сорта	17
	Мюскадель (Педро Хименес крымский)	23
	Адиси, Кармрают, Семильон, Серсиаль, Тиграни, Токун, Урарту	20
	Прочие европейские сорта	19
Туркменская ССР	Алеатико, Кара узюм ашхабадский (кроме Марыйской и Чарджоуской областей), Морастель, Мускат белый, Мускат розовый, Саперави, Тавквери, Тербаш (кроме Марыйской и Чарджоуской областей)	22
	Гургон, Каберне-Совиньон, Матраса	20
	Баян ширей, Кизил сапак, прочие сорта, смесь сортов	18
Марыйская и Чарджоуская области	Кара узюм ашхабадский, Тербаш	20

Примечание. Базисное содержание сахаров в винограде, предназначенном для производства вин контролируемых наименований по происхождению (КН), должно соответствовать нормам, установленным Центральной дегустационной комиссией винодельческой промышленности в специальных технологических инструкциях по их производству при регламентированной урожайности винограда с выделенных участков.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 6).

1.6а. Для переработки на шампанские виноматериалы используют виноград, соответствующий характеристикам и нормам, ука-

занным в табл. 1, кроме норм показателя базисной массовой концентрации сахаров. Базисная массовая концентрация сахаров в винограде — 17 г/100 см³, массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту — 8—11 г/дм³.

Перечень ампелографических сортов, используемых для производства шампанских виноматериалов, указан в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.6. Виноград должен поступать на промышленную переработку не позднее чем через 4 ч после съема с кустов.

1.7. При наличии примеси других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту более 15%, виноград считают смесью сортов.

1.8. Содержание токсичных элементов и пестицидов в винограде не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку винограда производят партиями. Партиеи считают любое количество винограда, поступившего в каждом транспортном средстве и оформленное одним сопроводительным документом. Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

2.2. Каждая партия винограда сопровождается документом с указанием:

номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;

наименования ампелографического сорта;

даты и времени сбора;

наименования района;

наименования хозяйства, отделения, бригады;

номера и наименования участка;

массы винограда;

номера транспортного средства;

количества мест (при транспортировании в ящиках и корзинах);

обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.3. Примесь других сортов к основному сорту определяют визуально в каждом транспортном средстве.

При разногласиях примесь других сортов к основному сорту определяют на объединенной пробе массой не менее 6,0 кг. Наличие

ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями — на средней пробе массой не менее 3,0 кг.

2.4. При отсутствии примеси других сортов к основному сорту наличие ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями, определяют на объединенной пробе массой не менее 3 кг.

2.3; 2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.4а. Для определения качества винограда, поступившего в ящиках, на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают из разных мест партии выборку: до 50 ящиков — не менее 3 ящиков, свыше 50 ящиков — дополнительно по одному ящику от каждых полных и неполных 50 ящиков.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2.4б. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

2.5. Виноград, не отвечающий нормам, установленным в табл. 1, предназначен для выработки спиртов и безалкогольной продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.6. Результаты анализа распространяют на всю партию.

2.7. **(Исключен, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. **Методы отбора проб**

3.1.1. Для определения примеси других ампелографических сортов к основному сорту отбирают с разной глубины насыпи винограда в транспортном средстве или из каждого отобранного в выборку по п. 2.4а ящика не менее шести точечных проб массой не менее 1 кг каждая, соединяют их, составляют объединенную пробу массой не менее 6 кг.

3.1.2. Для определения наличия ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями из объединенной пробы, отобранной по п. 3.1.1, выделяют среднюю пробу массой не менее 3 кг путем деления по диагонали.

При отсутствии примеси других ампелографических сортов к основному сорту для определения наличия ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями отбирают с разной глубины насыпи винограда в транспортном средстве или из каждого отобранного в выборку по п. 2.4а ящика не менее трех точечных проб массой не менее 1 кг каждая, соединяют их, составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг.

3.1.1; 3.1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.1.3. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

3.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

3.3. **Методы определения содержания примеси других ампелографических сортов, ягод раздавленных, поврежденных болезнями и вредителями**

3.3.1. Наличие примеси других ампелографических сортов винограда к основному сорту определяют отделением гроздей этих сортов от основного сорта винограда.

Выделенную примесь других сортов винограда взвешивают, определяют ее содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы и возвращают в пробу.

3.3.2. Наличие ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями определяют удалением их с плодоножкой из гроздей. Выделенные раздавленные и больные ягоды с плодоножкой взвешивают отдельно, определяют их содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы и возвращают в пробу.

3.4. Методы определения массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 27198—87.

Методы определения массовой концентрации титруемых кислот по ГОСТ 14252—73.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

3.4.1—3.4.3. **(Исключены, Изм. № 3).**

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

4. УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Сбор винограда производят в чистую тару, изготовленную из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

4.2. Виноград транспортируют в транспортных средствах, изготовленных из некоррозирующих материалов или имеющих на внутренней поверхности стойкие защитные покрытия, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

Принудительное уплотнение винограда в транспортных средствах не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Допускается транспортировать виноград в ящиках, корзинах вместимостью не более 50 кг.

4.4. При транспортировании виноград должен быть защищен от пыли и других видов загрязнения.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ПЕРЕЧЕНЬ АМПЕЛОГРАФИЧЕСКИХ СОРТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШАМПАНСКИХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ

Ампелографический сорт	Виноградарская зона
Алиготе, Каберне-Совиньон, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Сильванер, Совиньон, Траминер розовый, Шардоне	Все союзные республики
Баян ширей	Узбекская ССР, Таджикская ССР, Армянская ССР
Воскеат, Лалвари, Мсхали	Армянская ССР
Горули мцване (Квишхури), Мцване кахетинский, Цицка, Чинури	Грузинская ССР
Кокур белый (Долгий)	Ростовская область, Крымская область (город Севастополь)
Кульджинский	Узбекская ССР, Казахская ССР, Киргизская ССР, Таджикская ССР
Пино менье, Фетяска белая (Леанка)	Украинская ССР, Молдавская ССР
Пухляковский, Шампанчик	Ростовская область
Серемский зеленый	Украинская ССР
Сояки	Узбекская ССР

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Л. Ф. Шайтура; А. П. Титов; Д. М. Белогуров; Л. П. Трошин

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 14.11.80 № 5356**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26927—86	3.5
ГОСТ 26930—86	3.5
ГОСТ 26931—86	3.5
ГОСТ 26932—86	3.5
ГОСТ 26933—86	3.5
ГОСТ 26934—86	3.5

5. **Срок действия продлен до 01.06.93 Постановлением Госстандарта СССР от 18.12.87 № 4666**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в июне 1983 г., сентябре 1985 г., декабре 1986 г., мае 1988 г., мае 1989 г., августе 1990 г. (ИУС 9—83, 12—85, 4—84, 8—88, 8—89, 11—90)**

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 25.01.91 Подп. в печ. 14.03.91 1,25 усл. п. л. 1,25 усл. кр.-отт. 1,22 уч.-изд. л. Тир. 8000 Цена 50 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 247.

gost.e-ecolog.ru