

к СТБ 1695-2006 Вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 10-2011)]

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---------------|----------------|-----------------|
| Приложение Б | (обязательное) | (рекомендуемое) |

(ИУ ТНПА № 6-2016)

**ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕННЫЕ МАРОЧНЫЕ,
УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА И СПЕЦИАЛЬНОЙ
ТЕХНОЛОГИИ И ВИНМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ
КРЕПЛЕННЫЕ МАРОЧНЫЕ, УЛУЧШЕННОГО
КАЧЕСТВА И СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ
ОБРАБОТАННЫЕ**

Общие технические условия

**ВИНА ПЛОДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ,
ПАЛЕПШАНАЙ ЯКАСЦІ І СПЕЦЫЯЛЬНАЙ
ТЭХНАЛОГІІ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛОДОВЫЯ
МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ, ПАЛЕПШАНАЙ
ЯКАСЦІ І СПЕЦЫЯЛЬНАЙ ТЭХНАЛОГІІ
АПРАЦАВАНЫЯ**

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Ключевые слова: вина и виноматериалы обработанные плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии, показатели физико-химические, показатели органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 7330; 91 7340; 91 7536

ОКП РБ 15.94.10.004; 15.94.10.005

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2006 г. № 67

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (ноябрь 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 2010 г. (ИУ ТНПА № 6-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2011 г. (ИУ ТНПА № 10-2011), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в августе 2013 г. (ИУ ТНПА № 8-2013), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в августе 2015 г. (ИУ ТНПА № 8-2015), Поправками (ИУ ТНПА № 3-2012, ИУ ТНПА № 10-2015)

© Госстандарт, 2015

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

| | |
|--|----|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Нормативные ссылки | 1 |
| 3 Термины и определения | 3 |
| 4 Классификация | 4 |
| 5 Общие технические требования | 4 |
| 6 Правила приемки | 6 |
| 7 Методы контроля | 6 |
| 8 Транспортирование и хранение | 8 |
| 9 Гарантии изготовителя | 8 |
| Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов | 9 |
| Приложение Б (обязательное) Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии в стеклянных бутылках | 10 |
| Приложение В (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специаль- ной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов | 11 |
| Библиография | 12 |

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕННЫЕ МАРОЧНЫЕ, УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА И
СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ВИНМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ
КРЕПЛЕННЫЕ МАРОЧНЫЕ, УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА И
СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТАННЫЕ**
Общие технические условия

**ВИНА ПЛОДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ, ПАЛЕПШАНАЙ ЯКАСЦІ І
СПЕЦЫЯЛЬНАЙ ТЭХНАЛОГІІ І ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛОДОВЫЯ
МАЦАВАНЫЯ МАРАЧНЫЯ, ПАЛЕПШАНАЙ ЯКАСЦІ І
СПЕЦЫЯЛЬНАЙ ТЭХНАЛОГІІ АПРАЦАВАНЫЯ**
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit strong breed, improved quality and special technology wines and
fruit strong treated breed, improved quality and special technology wine materials
General specifications

Дата введения 2007-06-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 3)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

СТБ 392-93 Смородина красная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 393-93 Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

СТБ 924-2008 Настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья. Общие технические условия

СТБ 999-95 Сиропы плодово-ягодные. Общие технические условия

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1334-2003 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

СТБ 1384-2010 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

СТБ 1422-2010 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

СТБ 1650-2008 Винодельческая промышленность. Термины и определения

СТБ 1694-2006 Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия

СТБ 1832-2008 Соки плодово-ягодные спиртованные. Общие технические условия

СТБ 1695-2006

СТБ 1929-2009 (ГОСТ Р 51653-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения объемной доли этилового спирта

СТБ 1930-2009 (ГОСТ Р 51654-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

СТБ 1931-2009 (ГОСТ Р 51621-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

СТБ 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

СТБ 2043-2010 Соки фруктовые прямого отжима для промышленной переработки. Технические условия

СТБ 2044-2010 Соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные. Технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2319-2013 Плоды сливы свежие. Технические условия

СТБ 2343-2013 Плоды бузины черной свежие. Технические условия

СТБ 2344-2013 Плоды вишни свежие. Технические условия

СТБ 2354-2014 Дистилляты фруктовые. Общие технические условия

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 5583-78 (ИСО 2046-73) Кислород газообразный технический и медицинский. Технические условия

ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

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 14251-75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта

ГОСТ 16524-70 Кизил свежий

ГОСТ 18078-72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21922-76 * Черешня свежая. Технические условия

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

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 ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4)

* На территории Республики Беларусь действует СТБ 2393-2014.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1650, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 плодовое крепленое вино улучшенного качества: Плодовое крепленое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенное в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10,0 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) дистиллята, плодового ректификованного дистиллята, сахаросодержащих веществ.

3.2 плодовое крепленое вино специальной технологии: Плодовое крепленое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенное в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 8 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ и использованием специальных технологических приемов, придающих вину определенные органолептические характеристики.

3.3 плодовое крепленое марочное вино: Плодовое крепленое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенное в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ, с использованием или без использования специальных технологических приемов, выдержанное в контакте с древесиной дуба не менее 18 месяцев перед розливом в потребительскую упаковку.

3.4 плодовое крепленое ароматизированное вино: Плодовое крепленое вино улучшенного качества и плодородное крепленое вино специальной технологии, произведенные с добавлением натуральных вкусоароматических веществ.

3.5 плодовой крепленый виноматериал улучшенного качества: Плодовой крепленый виноматериал с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенный в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10,0 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

3.6 плодовой крепленый виноматериал специальной технологии: Плодовой виноматериал с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенный в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 8 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ, с использованием специальных технологических приемов, придающих виноматериалу определенные органолептические характеристики, и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

3.7 плодовой крепленый марочный виноматериал: Плодовой крепленый виноматериал с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, произведенный в результате спиртового брожения дробленых плодов, ягод или плодового, ягодного сусла до объемной доли этилового спирта естественного брожения не менее 10 % с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, фруктового (плодового) ректификованного дистиллята, фруктового (плодового) дистиллята, сахаросодержащих веществ, с использованием или без использования специальных технологических приемов, выдержанный в контакте с древесиной дуба не менее 18 месяцев перед розливом в потребительскую упаковку и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

3.8 плодовой крепленый ароматизированный виноматериал: Плодовой крепленый виноматериал улучшенного качества и плодовой крепленый виноматериал специальной технологии, произведенные с добавлением натуральных вкусоароматических веществ.

3.9 фруктовый (плодовой) ректификованный дистиллят: Дистиллят с объемной долей этилового спирта более 86 % и не более 96 %, изготовленный дистилляцией фруктово-ягодного натурального столового сухого виноматериала.

Раздел 3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4)

4 Классификация

4.1 Плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии вина (далее – вина) и плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные виноматериалы (далее – обработанные виноматериалы) в зависимости от технологии изготовления подразделяют на следующие группы:

- а) крепленые улучшенного качества;
- б) крепленые специальной технологии;
- в) крепленые марочные.

4.2 Плодовые крепленые улучшенного качества, крепленые марочные вина и обработанные виноматериалы подразделяют на подгруппы: крепкие и сладкие.

4.3 Ароматизированными могут быть вина и обработанные виноматериалы всех групп, за исключением марочных. Вина и обработанные виноматериалы, изготовленные с применением сырья из сушеных плодов и ягод, не относятся к ароматизированным.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5 Общие технические требования

5.1 Вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением требований ТР ТС 021, санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2 Характеристики

5.2.1 Органолептические показатели вин и обработанных виноматериалов

Вина и обработанные виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Цвет, аромат (букет) и вкус для конкретного вина и обработанного виноматериала должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2.2 По физико-химическим показателям вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 5.2.3–5.2.6.

Таблица 1

| Наименование физико-химических показателей | Группа и подгруппа вин и обработанных виноматериалов | | |
|--|--|----------------------------|----------------------------------|
| | Крепленые марочные, крепленые улучшенного качества | | Крепленые специальной технологии |
| | крепкие | сладкие | |
| Объемная доля этилового спирта, % | 15–22 | | |
| Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм ³ | Не менее 15 и менее 95 | Не менее 95 и не более 180 | Не менее 15 и не более 95 |
| Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную, г/дм ³ | 4 – 8 | | |
| Примечание – Номинальное значение объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот для конкретного вина и обработанного виноматериала выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке. Допускаются отклонения от номинального значения (при условии, что значение показателя не выходит за пределы указанного диапазона): – объемной доли этилового спирта – $\pm 0,5\%$; – массовой концентрации сахаров – $\pm 5,0$ г/дм ³ ; – массовой концентрации титруемых кислот – $\pm 1,0$ г/дм ³ . | | | |

5.2.3 Массовая концентрация остаточного экстракта должна составлять:

– не менее 6 г/дм³ – для вин и обработанных виноматериалов, изготовленных с применением клюквенного сока или виноматериала;

– не менее 8 г/дм³ – для остальных вин и обработанных виноматериалов.

Массовая концентрация остаточного экстракта для конкретного наименования вина и обработанного виноматериала должна быть установлена в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту для вин и обработанных виноматериалов не должна превышать 1,2 г/дм³.

5.2.2–5.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2.5 Массовая концентрация железа в винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 20,0 мг/дм³.

5.2.6 Массовая концентрация общего диоксида серы в винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм³.

5.2.5, 5.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 2) (Исключен, Изм. № 3)

5.2.8 По показателям безопасности вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1]–[4].

Примечание – На обработанные виноматериалы распространяются требования к винам.

5.2.9 Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах не допускается.

5.2.8, 5.2.9 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2.10 (Измененная редакция, Изм. № 2) (Исключен, Изм. № 3)

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и вспомогательным технологическим средствам

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.3.1 Для изготовления вин и обработанных виноматериалов применяют:

– плоды и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А, а также другие съедобные плоды и ягоды по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;

– соки плодово-ягодные для промышленной переработки по СТБ 2043;

– соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные по СТБ 2044;

– соки плодово-ягодные спиртованные по СТБ 1832;

– соки фруктовые (плодово-ягодные) концентрированные по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078;

– экстракты пищевые из растительного сырья по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные по СТБ 1694;

– виноматериалы плодовые крепленые обработанные марочные, улучшенного качества, специальной технологии в соответствии с требованиями настоящего стандарта;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– сахар-рафинад по ГОСТ 22;

– сахар белый по СТБ 2086;

– спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по СТБ 1334;

– дистиллят фруктовый (плодовый) ректификованный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– дистиллят фруктовый по СТБ 2354;

– основы концентрированные пищевые по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [5];

– растительное сырье по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

– настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья по СТБ 924;

– древесину дуба по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– сиропы плодово-ягодные по СТБ 999;

– дрожжи винные чистых культур по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– дрожжи активные сухие по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– питательные вещества для дрожжей по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– кислород по ГОСТ 5583;

- тринатриевую соль нитрилтриметилфосфоновой кислоты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- соли сернистой кислоты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- бентониты для винодельческой промышленности по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- перлит по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- ферментные препараты по документу, удостоверяющему качество и безопасность.

Допускается применение аналогичного сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, Поправка)

5.3.2 По показателям безопасности сырье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1]–[5].

5.3.3 По показателям безопасности технологические вспомогательные средства, пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [6], [7].

5.3.2, 5.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

5.4 Упаковка, маркировка вин и обработанных виноматериалов

5.4.1 Упаковка вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1422.

Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность вин и обработанных виноматериалов в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [8], [9].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

5.4.2 Виды укупорочных средств для вин в стеклянных бутылках приведены в приложении Б.

При упаковывании плодовых крепленых марочных вин в потребительскую упаковку, изготовленную в сувенирном исполнении, допускается использовать другие укупорочные средства по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.4.3 Маркировка – по ТР ТС 022, СТБ 1422.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, качества упаковки и маркировки вин и обработанных виноматериалов осуществляют в каждой партии.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.3 Контроль действительного объема вина в упаковочной единице, требований к партии в том числе к среднему содержанию партии упакованного (фасованного) товара осуществляют в каждой партии.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, Поправка)

6.5 Контроль содержания радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном законодательством порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1384.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.2 Определение органолептических показателей вин и обработанных виноматериалов

7.2.1 Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка, посторонних включений и цвета вина или обработанного виноматериала в проходящем свете или на световом экране.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.2.1.1 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документам, удостоверяющим качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке В.1 (приложение В).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.2.1.2 Проведение испытания

Испытуемые вино или обработанный виноматериал перемешивают и наливают в дегустационный бокал в количестве 50 см³. Визуально в проходящем свете или на световом экране при перемешивании вращением определяют прозрачность, наличие осадка, посторонних включений и цвет.

Допускается определять наличие посторонних включений и осадка в светлоокрашенных винах, упакованных в прозрачную потребительскую упаковку (без нарушения целостности упаковки), переворачивая и просматривая их в проходящем свете.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

7.2.2 Определение аромата (букета) и вкуса

7.2.2.1 Сущность метода заключается в органолептической оценке аромата (букета) и вкуса вина или обработанного виноматериала.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.2.2.2 Аппаратура

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.2.2.3 Проведение испытания

В дегустационный бокал наливают около 50 см³ вина или обработанного виноматериала и после предварительного перемешивания вращением органолептически определяют вкус и аромат (букет).

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.3 Определение физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов

7.3.1 Методы контроля физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов, за исключением массовой концентрации железа, – по СТБ 1929, СТБ 1930, СТБ 1931, СТБ 1932, ГОСТ 13192 и 7.3.2.

Определение массовой концентрации железа для вин и обработанных виноматериалов – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.3.2 Определение массовой концентрации остаточного экстракта

Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют по формуле

$$B = A - Б, \quad (1)$$

где А – массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм³;

Б – массовая концентрация титруемых кислот, г/дм³.

Массовую концентрацию приведенного экстракта определяют по ГОСТ 14251, титруемых кислот – по СТБ 1931.

При проведении испытаний по определению массовой концентрации остаточного экстракта вычисления проводят до второго десятичного знака. За результат испытаний принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений и округляют его до первого десятичного знака.

Абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, выполненных в одной лаборатории, и между результатами двух измерений, полученных для одной партии в разных лабораториях, определяют по ГОСТ 14251.

Подраздел 7.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

7.4 (Измененная редакция, Изм. № 2) (Исключен, Изм. № 3)

7.5 Определение объема вина в упаковочной единице, требования к партии в том числе к сред-

нему содержимому партии упакованного (фасованного) товара – по СТБ 1384.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

7.6 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Содержание радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах определяют по [10], [11] или другим методикам выполнения измерений, включенным в перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.8 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов

Определение синтетических красителей – по [12], [13], методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

Определение искусственных ароматизаторов – по [14], методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

7.9 Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.10 Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [15].

(Введен дополнительно, Изм. № 4)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1422 и ТР ТС 021.

Заполнение транспортной упаковки на период транспортирования обработанного виноматериала производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости.

8.2 Срок годности и условия хранения вин и обработанных виноматериалов устанавливает изготовитель в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

8.1, 8.2 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4)

8.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3), (Исключен, Изм. № 4)

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие вин и обработанных виноматериалов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.
Брусника свежая – по ГОСТ 20450.
Бузина свежая – по СТБ 2343.
Вишня свежая – по СТБ 2344.
Голубика свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Груши свежие поздних сортов созревания – по ГОСТ 21713.
Груши свежие ранних сортов созревания – по ГОСТ 21714.
Ежевика свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.
Калина свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.
Кизил свежий – по ГОСТ 16524.
Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.
Малина свежая – по СТБ 393.
Облепиха свежая – по СТБ 1012.
Рябина обыкновенная свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.
Слива свежая – по СТБ 2319.
Смородина красная свежая – по СТБ 392.
Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.
Черешня свежая – по ГОСТ 21922.
Черника свежая – по документу, удостоверяющему качество и безопасность.
Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4)

Приложение Б
(обязательное)

Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии в стеклянных бутылках

| Группа продукции | Вид укупорочных средств | Средство оформления горловины стеклянной бутылки |
|---|--|--|
| Вина плодовые крепленые марочные | Корковая, полимерная, синтетическая пробки цилиндрической или конической формы | Специальный колпачок |
| Вина плодовые крепленые улучшенного качества и специальной технологии | Корковая, полимерная, синтетическая пробки цилиндрической или конической формы | Специальный колпачок |
| | Полиэтиленовая ниппельная пробка | Специальный колпачок |
| | Алюминиевый колпачок с перфорацией удлинённый | — |

Приложение Б (Введено дополнительно, Изм. № 2)

Приложение В
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии вин и плодовых крепленых марочных, улучшенного качества и специальной технологии обработанных виноматериалов

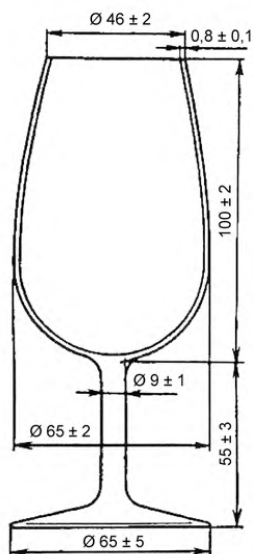


Рисунок В.1

Приложение В (Введено дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

- [1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299
- [2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
- [3] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
- [4] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [5] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46
- [6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [8] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119
- [9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119
- [10] Методика экспрессного определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства
Утверждена Госстандартом СССР, 1990 г.
- [11] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом прямого измерения «толстых проб»
Утверждена Госстандартом СССР, 1987 г.
- [12] МВИ.МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 07.12.2005
- [13] МВИ.МН 2878-2008 Определение содержания синтетических красителей в винах и вино-материалах, винных напитках
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 22.04.2008 № 473/2008

- [14] МВИ.МН 2913-2008 Определение содержания метилантранилата (компонента ароматизатора) в виноградных винах и виноматериалах методом газовой хроматографии с масселективным детектированием
Утверждена РУП «БелГИМ» 16.06.2008 № 476/2008
- [15] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4)

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 23.11.2015. Подписано в печать 30.11.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,44 Уч.-изд. л. 0,87 Тираж 2 экз. Заказ 815

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.