

ГОСТ 7208—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

**ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ  
И ВИНМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ  
ОБРАБОТАННЫЕ**

**ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное

Е

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
Минск

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|--------------------------|---|
| Республика Беларусь      | Госстандарт Беларуси                                |
| Киргизская Республика    | Киргизстандарт                                      |
| Республика Молдова       | Молдовастандарт                                     |
| Российская Федерация     | Госстандарт России                                  |
| Республика Таджикистан   | Таджикгосстандарт                                   |
| Туркменистан             | Главная государственная инспекция Туркменистана     |
| Украина                  | Госстандарт Украины                                 |

3 ВЗАМЕН ГОСТ 7208—84, ГОСТ 13885—88, ГОСТ 26316—84, ОСТ 1045—87

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2000 г.

© Издательство стандартов, 1993  
© ИПК Издательство стандартов, 2000

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й    С Т А Н Д А Р Т****ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНМАТЕРИАЛЫ  
ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ****Общие технические условия**

Grape wines and treated wine materials.  
General specifications

**ГОСТ  
7208—93**

ОКП 91 7100, 91 7521, 91 7522

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на виноградные вина и виноградные обработанные виноматериалы, поставляемые на внутренний рынок и на экспорт.

Стандарт не распространяется на Советское шампанское и игристые вина.

Термины, применяемые в стандарте, и пояснения к ним приведены в приложении.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 2.2.7 и 2.2.9.

**1. АССОРТИМЕНТ**

1.1. Вина в зависимости от способа производства делят на натуральные и специальные.

Вина натуральные могут быть шипучими.

Вина натуральные и специальные могут быть ароматизированными.

Вина натуральные и специальные могут быть контролируемых наименований по происхождению.

1.2. По содержанию спирта и сахара виноградные вина подразделяют на:

- натуральные — сухие, сухие особые, полусухие и полусладкие;

- специальные — сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

1.3. Вина в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные.

Началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем винограда года.

1.4. Виноградные вина по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Вина и обработанные виноматериалы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным для вина конкретного наименования.

**2.2. Характеристики**

2.2.1. Вина и обработанные виноматериалы должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений. Коллекционные вина могут иметь осадок на стенках и дне бутылки.

В молодых винах и обработанных виноматериалах допускается опалесценция.

Цвет, аромат (букет) и вкус для каждого наименования вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции.

2.2.2. По содержанию спирта и сахара вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

| Группа вин     | Объемная доля этилового спирта, % | Массовая концентрация сахаров, г/дм <sup>3</sup> | Группа вин      | Объемная доля этилового спирта, % | Массовая концентрация сахаров, г/дм <sup>3</sup> |
|----------------|-----------------------------------|--|-----------------|-----------------------------------|--|
| Натуральные:   |                                   |  | Специальные:    |                                   |  |
| - сухие        | 9—13                              | Не более 3                                       | - сухие         | 14—20                             | Не более 15                                      |
| - сухие особые | 14—16                             | Не более 3                                       | - крепкие       | 17—20                             | 30—120   |
| - полусухие    | 9—13                              | 5—25   | - полудесертные | 14—16                             | 50—120   |
| - полусладкие  | 9—12                              | 30—80  | - десертные     | 15—17                             | 140—200  |
|                |                                   |  | - ликерные      | 12—16                             | 210—300  |

2.2.3. Массовая концентрация титруемых кислот в винах и обработанных виноматериалах должна находиться в пределах 3—8 г/дм<sup>3</sup>.

2.2.4. Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот для конкретного наименования вина устанавливаются технологическими инструкциями.

2.2.5. Допускаются отклонения от норм, установленных для вина конкретного наименования: по объемной доле этилового спирта  $\pm 0,5$  %, по массовой концентрации сахаров (за исключением натуральных сухих и сухих особых вин)  $\pm 5,0$  г/дм<sup>3</sup>, по массовой концентрации титруемых кислот  $\pm 1,0$  г/дм<sup>3</sup>.

Если для вина конкретного наименования установлены пределы норм по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, отклонения от этих пределов не допускаются.

В обработанных виноматериалах допускается отклонение по объемной доле этилового спирта, установленной для вина конкретного наименования, от минус 0,2 до плюс 0,4 %. Если установлены пределы норм объемной доли этилового спирта, то она должна быть выше нижнего предела не менее чем на 0,3 %.

2.2.6. Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать, г/дм<sup>3</sup>:

для вин и обработанных виноматериалов, поставляемых на внутренний рынок:

- молодых и без выдержки:

1,3 — розовых натуральных;

1,5 — красных натуральных;

1,2 — всех остальных вин и виноматериалов;

- выдержанных, марочных, коллекционных и контролируемых наименований по происхождению:

1,2 — белых и розовых сухих натуральных и красных специальных;

1,3 — красных сухих натуральных;

1,0 — всех остальных вин и виноматериалов;

для вин на экспорт, упакованных в бутылки:

1,2 — красных натуральных;

1,0 — всех остальных вин;

для обработанных виноматериалов на экспорт:

0,9 — красных натуральных;

0,7 — всех остальных виноматериалов.

2.2.7. Массовая концентрация общей сернистой кислоты в винах и обработанных виноматериалах не должна превышать 200 мг/дм<sup>3</sup>, в том числе свободной — 20 мг/дм<sup>3</sup>; для полусухих и полусладких соответственно 250 и 30 мг/дм<sup>3</sup>.

2.2.8. Массовая концентрация приведенного экстракта в винах и обработанных виноматериалах выдержанных, марочных и для экспорта, а также в винах контролируемых наименований по происхождению должна быть не менее, г/дм<sup>3</sup>:

16 — для белых натуральных;

17 — для сухих специальных;

18 — для всех остальных вин и виноматериалов.

2.2.9. Массовая концентрация железа должна находиться в пределах 3—20 мг/дм<sup>3</sup> для молодых вин, вин без выдержки и обработанных виноматериалов и 3—10 мг/дм<sup>3</sup> для выдержанных, марочных, контролируемых наименований по происхождению и всех вин и обработанных виноматериалов для экспорта.

Массовая концентрация меди в винах и обработанных виноматериалах не должна превышать 5 мг/дм<sup>3</sup>, свинца — 0,3 мг/дм<sup>3</sup>.

Содержание других токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» (МЗ СССР, № 5061—89).

2.2.10. Давление двуокиси углерода в бутылках с шипучими винами должно быть не менее 200 кПа при температуре 20 °С.

2.2.11. Допускается выпускать вина и обработанные виноматериалы для экспорта с другими химическими показателями в соответствии с требованиями заказа-наряда или контракта.

### 2.3. Требования к сырью и материалам

Для приготовления вин применяют следующее сырье:

- виноград свежий по ГОСТ 24433 или увяленный;
- концентраты виноградного сока по ТУ 10.04.05.57;
- мистель;
- спирт этиловый ректифицированный (для марочных вин и вин контролируемых наименований по происхождению — высшей очистки) по ГОСТ 5962;
- спирт этиловый ректифицированный виноградный по ТУ 10.04.05.51 для вин, поставляемых на внутренний рынок;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- дрожжи винные чистых культур;
- экстракты различных частей растений или их дистилляты, предусмотренные нормативно-технической документацией;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- двуокись углерода газообразную или жидкую по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве вин применяют вспомогательные материалы, разрешенные к использованию в виноделии органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

### 2.4. Упаковка и маркировка

2.4.1. Упаковка и маркировка вин, кроме шипучих, — по ГОСТ 5575\*.

2.4.1.1. Вина для экспорта разливают в новые стеклянные бутылки по ГОСТ 26586 типа VI и укупоривают корковыми пробками.

Допускается применение других укупорочных средств и других типов бутылок в соответствии с требованиями заказа-наряда или контракта.

2.4.1.2. На бутылки с вином для экспорта, помимо этикетки, наклеивают кольеретку. Допускается наклеивать дополнительно рекламную этикетку с оборотной стороны бутылки. Образцы этикеток и кольереток оговариваются в заказе-наряде или контракте.

2.4.1.3. Бутылки с вином для экспорта упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 22702 или закупаемые по импорту. Тип ящика определяется требованиями заказа-наряда или контракта.

Соединение стыков клапанов дна и крышки ящика проводят путем склеивания лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477. Допускается стыки клапанов дна и крышки ящиков соединять путем склеивания горячеплавким клеем или металлическими скобами.

На каждый ящик наклеивают этикетку упакованной продукции и указывают массу грузового места.

Дополнительные требования к маркировке ящиков оговариваются в заказе-наряде или контракте.

2.4.2. Упаковка и маркировка шипучих вин — по ГОСТ 13918. Розлив шипучих вин проводят в новые и оборотные бутылки. Вина для экспорта разливают в новые бутылки.

На этикетке и кольеретке указывают наименование шипучего вина.

На этикетке дополнительно указывают:

- объемную долю этилового спирта, %;
- содержание сахара (кроме сухого вина), г/л;
- обозначение настоящего стандарта.

2.4.3. Обработанные виноматериалы упаковывают в деревянные бочки по ТУ 10.24.15 и титановые сварные бочки по ОСТ 48-40.

В бочках с виноматериалом, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 5 % свободного пространства от общей вместимости бочки. Деревянные бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст или рогожу. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

Маркирование бочек — по ГОСТ 14192 с указанием:

- изготовителя;
- массы брутто, тары и нетто в килограммах;
- номера бочки.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51149—98.

### 3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 14137\*.

3.2. Контроль за содержанием токсичных элементов в винах виноградных и виноматериалах виноградных обработанных осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

### 4. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 14137.

4.2. Методы анализа — по ГОСТ 12258, ГОСТ 13191 — ГОСТ 13193, ГОСТ 13195 или ГОСТ 26928, ГОСТ 14136, ГОСТ 14251, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934.

### 5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

5.1. Хранение вин — по ГОСТ 5575.

5.2. Обработанные виноматериалы хранят в таре, указанной в п. 2.4.3, бутах по ОСТ 10.142 и резервуарах.

Резервуары должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь защитные покрытия, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для данного вида продукции.

5.3. Транспортирование вин — по ГОСТ 5575.

5.4. Обработанные виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Цистерны должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь защитные покрытия, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для данного вида продукции.

### 6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

6.2. Гарантийный срок хранения вин, поставляемых на внутренний рынок, в месяцах, устанавливается со дня их розлива:

3 — натуральные без выдержки;

4 — натуральные сухие выдержанные и марочные, все специальные без выдержки;

5 — специальные выдержанные и марочные;

6 — натуральные контролируемых наименований по происхождению;

12 — специальные контролируемых наименований по происхождению.

6.3. Гарантийный срок хранения вин для экспорта, упакованных в бутылки, — 1 год 6 мес со дня проследования через государственную границу.

Допускается устанавливать по требованию заказа-наряда или контракта более длительные сроки хранения.

---

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51144—98.

## ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ СТАНДАРТЕ, И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ

| Термин  | Пояснение  |
|---|--|
| <b>Виноградное вино</b>                                   | Напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги (раздробленные ягоды винограда)  |
| <b>Виноградное сусло</b>                                  | Жидкий продукт, получаемый из свежего винограда в результате дробления, стекания, прессования  |
| <b>Виноградный обработанный виноматериал</b>              | Виноматериал, соответствующий требованиям технологической инструкции для вина данного наименования и предназначенный после фильтрации для упаковки в потребительскую тару  |
| <b>Молодое вино</b>                                       | Вино натуральное сухое, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое до 1 января следующего за урожаем винограда года   |
| <b>Вино без выдержки</b>                                  | Вино, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое с 1 января следующего за урожаем винограда года  |
| <b>Выдержанное вино</b>                                   | Вино улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес   |
| <b>Марочное вино</b>                                      | Вино высокого и постоянного качества, получаемое по специальной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах, характеризующееся тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 года |
| <b>Коллекционное вино</b>                                 | Марочное вино, которое после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживают в бутылках не менее трех лет   |
| <b>Вино контролируемого наименования по происхождению</b> | Вино высокого качества, получаемое по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающееся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими условиями конкретной местности, указанной в их наименовании                    |
| <b>Натуральное вино</b>                                   | Вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения. Допускается использование концентрата виноградного сока   |
| <b>Специальное вино</b>                                   | Вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта. Допускается использование концентрата виноградного сока или мистеля  |
| <b>Мистель</b>  | Виноградное сусло, в котором процесс спиртового брожения ингибируется добавлением этилового спирта. Объемная доля этилового спирта в мистеле должна быть не менее 16 %   |
| <b>Шипучее вино</b>                                       | Вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода. Допускается использование сахара-песка или сахара-рафинада  |
| <b>Ароматизированное вино</b>                             | Вино, приготовленное с использованием экстракта различных частей растений или их дистиллятов. Разрешается использование сахара-песка или сахара-рафинада   |

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**  
**ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД,<br>на который дана ссылка | Номер пункта    | Обозначение НТД,<br>на который дана ссылка | Номер пункта |
|--|-----------------|--|--------------|
| ГОСТ 21—94                                 | 2.3             | ГОСТ 14192—96                              | 2.4.3        |
| ГОСТ 22—94                                 | 2.3             | ГОСТ 14251—75                              | 4.2          |
| ГОСТ 908—79                                | 2.3             | ГОСТ 14252—73                              | 4.2          |
| ГОСТ 2918—79                               | 2.3             | ГОСТ 14351—73                              | 4.2          |
| ГОСТ 5575—76                               | 2.4.1; 5.1; 5.3 | ГОСТ 18251—87                              | 2.4.1.3      |
| ГОСТ 5962—67                               | 2.3             | ГОСТ 20477—86                              | 2.4.1.3      |
| ГОСТ 8050—85                               | 2.3             | ГОСТ 22702—96                              | 2.4.1.3      |
| ГОСТ 9218—86                               | 5.4             | ГОСТ 24433—80                              | 2.3          |
| ГОСТ 12258—79                              | 4.2             | ГОСТ 26586—85                              | 2.4.1.1      |
| ГОСТ 13191—73                              | 4.2             | ГОСТ 26928—86                              | 4.2          |
| ГОСТ 13192—73                              | 4.2             | ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86                | 4.2          |
| ГОСТ 13193—73                              | 4.2             | ОСТ 10.142—88                              | 5.2          |
| ГОСТ 13195—73                              | 4.2             | ОСТ 48—40—74                               | 2.4.3        |
| ГОСТ 13918—88                              | 2.4.2           | ТУ 10.04.05.51—89                          | 2.3          |
| ГОСТ 14136—75                              | 4.2             | ТУ 10.04.05.57—90                          | 2.3          |
| ГОСТ 14137—74                              | 3.1; 4.1        | ТУ 10.24.15—90                             | 2.4.3        |

Редактор *Т.П. Шашина*  
Технический редактор *О.Н. Власова*  
Корректор *А.С. Черноусова*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 29.08.2000. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,65.  
Тираж 134 экз. С 5758. Зак. 780.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер., 6.  
Плр № 080102