

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н73

Изменение № 1 ГОСТ Р 51157—98 Вина виноградные оригинальные и виноматериалы виноградные обработанные оригинальные. Общие технические условия

Принято и введено в действие Постановлением Госстандарта России от 17.01.2001 № 18-ст

Дата введения 2002—01—01

В наименовании и по всему тексту стандарта заменить слово: «оригинальные» на «нетрадиционные», «unusual» на «untraditional».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 2874—82, ГОСТ 5962—67, ГОСТ 13191—73, ГОСТ 13193—73, ГОСТ 14136—75, ГОСТ 14252—73, ГОСТ 14351—73 и соответствующие наименования;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ Р 51298—99 Дистиллят винный. Технические условия

ГОСТ Р 51299—99 Экстракты дубовые. Технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье.

Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

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

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия

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».

Пункт 3.1. Заменить слова: «с использованием пищевой вкусоароматической добавки или без нее» на «с использованием ароматизирующей и вкусовой добавки или без нее».

(Продолжение см. с. 54)

Пункты 3.2, 3.4—3.6, 3.8 изложить в новой редакции:

«3.2 **сусло виноградное свежее**: Жидкий продукт, получаемый из свежего винограда в результате дробления, стекания и прессования;

сусло виноградное восстановленное: Жидкий продукт, получаемый путем восстановления концентрированного виноградного сусла (сока) водой до массовой концентрации сахаров не менее 160 г/дм³.

3.4 **сухие вина**: Вина, получаемые полным сбраживанием свежего виноградного сусла или мезги или восстановленного виноградного сусла.

3.5 **полусухие, полусладкие и сладкие вина**: Вина, получаемые из сухих виноградных виноматериалов с добавлением сахара или виноградного концентрированного сусла.

3.6 **крепкие, полудесертные и десертные вина**: Вина, получаемые полным или неполным сбраживанием свежего виноградного сусла или мезги или восстановленного виноградного сусла, или из виноградных виноматериалов с добавлением этилового спирта, виноградного концентрированного сусла, сахара (для ароматизированных вин). Допускается использование мистеля.

3.8 **ароматизированные вина**: Вина, получаемые путем внесения ароматизирующих и вкусовых добавок.

Ароматизирующие и вкусовые добавки (натуральные или идентичные натуральным) получают с помощью физических методов, включая перегонку и экстрагирование растворителем, или ферментативных, или микробиологических методов из материала растительного или животного происхождения, либо использованного в неизменном состоянии, либо переработанного для потребления традиционными способами приготовления пищевых продуктов (включая сушку, обжаривание и брожение).

Пункт 3.11 изложить в новой редакции:

«3.11 некрепленые вина — вина, содержащие этиловый спирт только эндогенного происхождения».

Пункт 3.12 исключить.

Раздел 4 изложить в новой редакции:

«4 КЛАССИФИКАЦИЯ

4.1 Вина в зависимости от способа производства, объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров подразделяют на группы:

- сухие (некрепленые*);
- полусухие (некрепленые);
- полусладкие (некрепленые);
- сладкие (некрепленые);

* Термин «некрепленые» на этикетку потребительской тары не наносят.

крепкие;

полудесертные;

десертные;

газированные: сухие, полусухие, полусладкие, сладкие (некрепленные);

ароматизированные: сухие, полусухие, полусладкие, сладкие (некрепленные); крепкие, полудесертные, десертные. Ароматизированные некрепленные вина могут быть газированными.

4.2 Вина по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

Пункт 5.1.3. Таблица 1. Примечание 4 после слов «не допускаются» дополнить словами: «Фактическая массовая концентрация титруемых кислот должна быть не менее 4,0 и не более 8,0 г/дм³».

Пункт 5.1.5. Заменить слова: «общей сернистой кислоты» на «общего диоксида серы», «свободной» на «свободного».

Пункт 5.2. Второй, третий абзацы. Заменить значение: «не менее 12,0 г/100 см³» на «не менее 14,0 г/100 см³»;

пятый абзац. Исключить слова: «для газированных вин»;

шестой абзац перед словом «импортное» дополнить словами: «сусло (сок)»;

семнадцатый абзац. Заменить слова: «вкусоароматические пищевые добавки (кроме химических)» на «ароматизирующие и вкусовые добавки натуральные или идентичные натуральным, приготовленные из натурального сырья»;

восемнадцатый абзац. Заменить ссылку: «[4]» на «по ГОСТ Р 51299»;

девятнадцатый абзац. Заменить слово: «карамельный» на «сахарный»;

двадцатый абзац. Заменить ссылку: «по ГОСТ 2874» на «[8] и [9]»;

дополнить абзацем (перед последним):

«дистиллят винный по ГОСТ Р 51298».

Пункт 7.2 после ссылки на ГОСТ 26933 дополнить ссылками: ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301; заменить ссылки: ГОСТ 13191 на ГОСТ Р 51653, ГОСТ 13193 на ГОСТ Р 51654, ГОСТ 14136 на ГОСТ Р 51619, ГОСТ 14252 на ГОСТ Р 51621, ГОСТ 14351 на ГОСТ Р 51655.

Приложение А. Исключить слова:

«[4] ТУ 9176—060—05031531—95 Экстракт дубовый»;

дополнить ссылками:

«[8] СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.

[9] СанПиН 2.1.4.544—96 Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников».