

## СПИРТЫ КОНЬЯЧНЫЕ ВЫДЕРЖАННЫЕ

Технические условия

## СПИРТЫ КАНЬЯЧНЫЯ ВЫТРЫМАНЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



**Ключевые слова:** спирты коньячные выдержанные, показатели физико-химические и органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 7430

ОКП РБ 15.91.10

---

### **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 национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 августа 2013 г. № 45

3 ВЗАМЕН СТБ 1385-2003

© Госстандарт, 2013

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 .....	2
4 Технические требования .....	2
5 Правила приемки .....	3
6 Методы контроля .....	3
7 Транспортирование и хранение .....	5
8 Гарантии изготовителя .....	5
Приложение А (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей выдержанных коньячных спиртов .....	6
Библиография .....	7

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ****СПИРТЫ КОНЬЯЧНЫЕ ВЫДЕРЖАННЫЕ**  
Технические условия**СПИРТЫ КАНЬЯЧНЫЯ ВЫТРЫМАНЫЯ**  
Тэхнічныя ўмовыBrandi spirits aged  
Specifications

Дата введения 2014-04-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на выдержанные коньячные спирты (дистилляты), предназначенные для изготовления коньяков, бренди и других алкогольных напитков.

**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 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- 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 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 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
- ГОСТ 1770-74 (ИСО 1042-83, ИСО 4788-80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
- ГОСТ 6709-72 Вода дистиллированная. Технические условия
- ГОСТ 12280-75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов
- ГОСТ 13194-74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта
- ГОСТ 13195-73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа
- ГОСТ 14138-76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов
- ГОСТ 14139-76 Коньячные и плодовые спирты. Методы определения средних эфиров
- ГОСТ 14352-73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола
- 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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
- ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

## СТБ 1385-2013

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 замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями – по СТБ 1650.

### 4 Технические требования

#### 4.1 Характеристики

4.1.1 Выдержанные коньячные спирты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением требований ТР ТС 021, санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

4.1.2 Органолептические показатели выдержанных коньячных спиртов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачный, без осадка и посторонних включений
Цвет	От соломенного до темно-коричневого
Букет	Сложный, от легких ощутимых тонов компонентов дуба до более выраженных и тонких цветочно-ванильно-шоколадных оттенков
Вкус	От жгучего, дубового, этилового до полного, мягкого, гармоничного, с пикантной горчинкой
Примечания 1 Во вкусе и букете выдержанных коньячных спиртов не допускаются: резкие эфиры-альдегидные, уксусные, гребневые, прогорклые, уваренные, горелые, нефтяные, сероводородные и другие посторонние тона. 2 Цвет выдержанных коньячных спиртов, предназначенных для изготовления Советского шампанского и игристых вин, должен быть от соломенного до золотистого.	

4.1.3 Физико-химические показатели выдержанных коньячных спиртов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для выдержанного коньячного спирта	
	до 5 лет выдержки включительно	более 5 лет выдержки
Объемная доля этилового спирта, %	55,0 – 70,0	
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	170,0 – 500,0	
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	5,0 – 50,0	
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта	50,0 – 270,0	
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	250,0	
Массовая концентрация фурфурола, мг/100 см <sup>3</sup> безводного спирта, не более	3,0	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение для выдержанного коньячного спирта	
	до 5 лет выдержки включительно	более 5 лет выдержки
Массовая концентрация меди, мг/дм <sup>3</sup> , не более	8,0	
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм <sup>3</sup> , не более	40,0	
Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,0	
Массовая концентрация дубильных веществ, г/дм <sup>3</sup> , не менее	0,15	0,3
Массовая концентрация общего экстракта, г/дм <sup>3</sup> , не менее	0,6	0,8
Оптическая плотность, не менее	0,1	0,23

4.1.4 Массовая концентрация метилового спирта в выдержанных коньячных спиртах не должна превышать 1,0 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.5 Содержание токсичных элементов в выдержанных коньячных спиртах не должно превышать допустимые уровни:

- свинца – 0,3 мг/кг;
- мышьяка – 0,2 мг/кг;
- кадмия – 0,03 мг/кг;
- ртути – 0,005 мг/кг.

4.1.6 Содержание радионуклидов в выдержанных коньячных спиртах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [1].

#### 4.2 Требования к сырью и вспомогательным технологическим средствам

4.2.1 Для изготовления выдержанных коньячных спиртов используют сырье и технологические вспомогательные средства по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

4.2.2 По показателям безопасности сырье и вспомогательные технологические средства должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 029, [2] – [5].

#### 4.3 Упаковка и маркировка

4.3.1 Упаковка выдержанных коньячных спиртов – по СТБ 1422.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании выдержанных коньячных спиртов, должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

4.3.2 Маркировка выдержанных коньячных спиртов – по ТР ТС 022 и СТБ 1422.

### 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки выдержанных коньячных спиртов – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

5.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, качества упаковки выдержанных коньячных спиртов осуществляют в каждой партии. Для выдержанных коньячных спиртов, упакованных в бочки, дополнительно осуществляют контроль соответствия маркировки.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, метилового спирта осуществляют в каждой партии.

5.4 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

### 6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1384.

6.2 Определение физико-химических показателей:

- объемной доли этилового спирта – по СТБ 1929;
- массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – по СТБ 1930;
- массовой концентрации высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт – по ГОСТ 14138;
- массовой концентрации альдегидов в пересчете на уксусный альдегид – по ГОСТ 12280;
- массовой концентрации средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир – по ГОСТ 14139;

- массовой концентрации фурфурола – по ГОСТ 14352;
- массовой концентрации меди – по ГОСТ 26931;
- массовой концентрации общего диоксида серы – по СТБ 1932;
- массовой концентрации железа – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- массовой концентрации дубильных веществ – по [6] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке;
- массовой концентрации общего экстракта – по [7] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке;
- оптической плотности – по [8] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**6.3** Определение массовой концентрации метилового спирта – по ГОСТ 13194.

#### **6.4** Определение органолептических показателей выдержанных коньячных спиртов

**6.4.1** При определении органолептических показателей применяют дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по документу, удостоверяющему качество и безопасность. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке А.1 (приложение А).

##### **6.4.2** Определение прозрачности и цвета

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка, посторонних включений и цвета выдержанных коньячных спиртов в проходящем свете или на световом экране.

###### **6.4.2.1** Аппаратура

Дегустационные бокалы.

###### **6.4.2.2** Проведение испытания

Испытуемый выдержанный коньячный спирт перемешивают и наливают в дегустационный бокал в количестве не менее 30 см<sup>3</sup>. Визуально в проходящем свете или на световом экране при перемешивании вращением определяют прозрачность, наличие осадка, посторонних включений и цвет в проходящем свете или на световом экране.

##### **6.4.3** Определение букета и вкуса

Сущность метода заключается в органолептической оценке букета и вкуса выдержанного коньячного спирта.

###### **6.4.3.1** Аппаратура

Дегустационные бокалы.

Колба – по ГОСТ 1770, вместимостью 1000 см<sup>3</sup>.

Мерный цилиндр – по ГОСТ 1770, вместимостью 500 см<sup>3</sup>.

Вода дистиллированная – по ГОСТ 6709.

###### **6.4.3.2** Проведение испытания

Испытания проводят после предварительного разведения выдержанного коньячного спирта дистиллированной водой до объемной доли этилового спирта, равной 40 %. Для этого в колбу наливают выдержанный коньячный спирт в количестве, определенном расчетным путем и замеренном в мерном цилиндре. Содержимое колбы доводят до метки дистиллированной водой.

Объем выдержанного коньячного спирта, необходимый для получения 1000 см<sup>3</sup> коньячного выдержанного спирта с объемной долей этилового спирта 40 %, рассчитывают по формуле

$$V_k = \frac{1000 \cdot 40}{\alpha}, \quad (1)$$

где  $V_k$  – объем выдержанного коньячного спирта, необходимый для получения 1000 см<sup>3</sup> выдержанного коньячного спирта с объемной долей этилового спирта 40 %, см<sup>3</sup>;  
 1000 – объем полученного раствора, см<sup>3</sup>;  
 40 – объемная доля этилового спирта в полученном выдержанном коньячном спирте, %;  
 $\alpha$  – объемная доля этилового спирта в выдержанном коньячном спирте, предназначенном для разведения, %.

В дегустационный бокал наливают не менее 30 см<sup>3</sup> предварительно подготовленного выдержанного коньячного спирта и после перемешивания вращением органолептически определяют букет и вкус.

**6.5** Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

**6.6** Содержание радионуклидов определяют по [9], [10] или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**6.7** Качество упаковки и соответствие маркировки определяют визуально.

## **7 Транспортирование и хранение**

**7.1** Транспортирование и хранение выдержанных коньячных спиртов – по СТБ 1422.

**7.2** В бочках с коньячным выдержанным спиртом, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 1 % – 2 % свободного пространства от вместимости бочки.

**7.3** При транспортировании дубовые бочки (буты) с выдержанным коньячным спиртом не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и атмосферных осадков. При перевозке водным путем дубовые бочки (буты) с коньячным спиртом помещают в закрытые трюмы.

**7.4** Выдержанные коньячные спирты, упакованные в дубовые бочки (буты), хранят в помещениях при температуре воздуха от 15 °С до 25 °С и относительной влажности 75 % – 90 %, упакованные в другие типы транспортной упаковки – при температуре от 5 °С до 25 °С.

**7.5** Срок годности выдержанных коньячных спиртов не ограничен при соблюдении условий хранения.

## **8 Гарантии изготовителя**

Изготовитель гарантирует соответствие выдержанных коньячных спиртов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.



Приложение А  
(рекомендуемое)

Форма и размеры бокала для определения  
органолептических показателей выдержанных коньячных спиртов

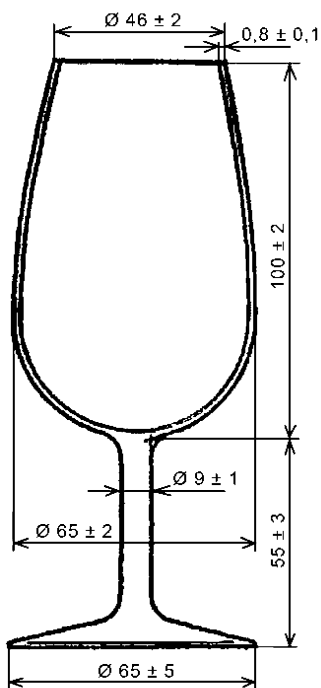


Рисунок А.1

**Библиография**

- [1] 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
- [2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
- [3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»  
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
- [4] 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
- [5] 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
- [6] МВИ. МН 2667-2007 Определение содержания дубильных веществ в коньяках и коньячных спиртах. Методика выполнения измерений  
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 28 марта 2007 г.
- [7] МВИ. МН 2669-2007 Определение содержания общего экстракта в коньяках и коньячных спиртах и приведенного экстракта в коньяках. Методика выполнения измерений  
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 28 марта 2007 г.
- [8] МВИ. МН 2668-2007 Определение оптической плотности в коньяках и коньячных спиртах. Методика выполнения измерений  
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 28 марта 2007 г.
- [9] 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.
- [10] 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.

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

---

Сдано в набор 24.09.2013. Подписано в печать 19.11.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,27 Уч.-изд. л. 0,48 Тираж 2 экз. Заказ 1025

---

Издатель и полиграфическое исполнение:  
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009  
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.