

ГОСТ Р 51159—98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НАПИТКИ ВИННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2000

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИКП и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 31 марта 1998 г. № 100

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (октябрь 2009 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001)

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАПИТКИ ВИННЫЕ**Общие технические условия**

Wine drinks.
General specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на винные напитки.
Требования безопасности продукта изложены в 4.1.4, 4.1.6, маркировка — 4.4.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:
- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
 - ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
 - ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
 - ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
 - ГОСТ 5541—2002 Средства укупорочные корковые. Общие технические условия
 - ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
 - ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
 - ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. 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 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
 - ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
 - ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
 - ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
 - ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия
 - ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия
 - ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения плотности налива в бутылки
 - ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
 - ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
 - ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
 - ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
 - 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 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия
ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ Р 51145—98 Спирты коньячные. Технические условия
ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия
ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51618—2000 Коньяки Российские. Общие технические условия
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 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия
ГОСТ Р 52195—2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52404—2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия
ГОСТ Р 52558—2006 Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52835—2007 Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные. Общие технические условия
ГОСТ Р 52836—2007 Вина плодовые столовые и виноматериалы плодовые столовые. Общие технические условия
ОСТ 10—16—92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок. Технические условия
ОСТ 10—167—88 Кроненпробки для укупорки бутылок. Технические условия

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 винный напиток: Алкогольный напиток, получаемый из виноградных и плодовых вино-материалов с добавлением этилового ректифицированного спирта, коньячных, виноградных, пло-довых спиртов, винных концентратов, воды, сахара-песка, дубового экстракта, пищевых вкусо-ароматических добавок, красителей и других компонентов. Состав компонентов напитка устанавливается технологической инструкцией для конкретного напитка.

3.2 пищевая вкусоароматическая добавка: Регламентированная смесь компонентов натураль-ных или идентичных натуральных синтетических душистых веществ, эфирных масел, экстрактов и дистиллятов натурального сырья, предназначенных для придания винопродукту характерных запаха и вкуса и разрешенных для использования при производстве винодельческого продукта.

3.3 пищевой краситель: Химическое или природное вещество, не применяемое в чистом виде как пищевой продукт, которое преднамеренно вводится в винные напитки как дополнительный компонент для придания им характерного цвета.

3.4 колер карамельный: Продукт термической обработки сахара-песка.

4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Характеристики

4.1.1 Винные напитки должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настояще-го стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утверж-денным для винного напитка конкретного наименования в установленном порядке.

4.1.2 Винные напитки должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Состав, цвет, аромат и вкус винных напитков должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной для винных напитков конкретных наименований в установленном порядке.

4.1.3 Винные напитки по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	5,0—28,0
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³ , не более	300
Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм ³	1,0—7,0

Примечания

1 Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот, содержание других компонентов устанавливаются технологическими инструкциями, утвержденными для винных напитков конкретных наименований в установленном порядке.

2 Допускаются отклонения от норм, установленных для винных напитков конкретных наименований: по объемной доле этилового спирта — для винных напитков, разлитых в потребительскую тару, $\pm 0,5\%$, для винных напитков, отгружаемых для розлива на другие предприятия, от минус 0,2 до плюс 0,4 %; по массовой концентрации сахаров — для винных напитков массовой концентрации сахаров до 30,0 г/дм³ — $\pm 2,0$ г/дм³, для винных напитков массовой концентрации сахаров от 31,0 до 50,0 г/дм³ — $\pm 5,0$ г/дм³, для винных напитков массовой концентрации сахаров от 51 до 300 г/дм³ — $\pm 5,0$ г/дм³; по массовой концентрации титруемых кислот — $\pm 1,0$ г/дм³.

4.1.4 Массовая концентрация общего диоксида серы в винных напитках объемной долей этилового спирта 5,0—13,0 % должна быть не более 200 мг/дм³, в том числе свободного — 20 мг/дм³.
(Поправка).

4.1.5 Массовая концентрация железа в винных напитках должна быть не более 10 мг/дм³; в винных напитках, приготовленных с использованием дубового экстракта, — 3 мг/дм³.

4.1.6 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в винных напитках не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

Для приготовления винных напитков применяют следующее сырье:

- вина виноградные и виномастеральные виноградные обработанные отечественные или импортные, по физико-химическим и органолептическим показателям соответствующие ГОСТ Р 52195, ГОСТ Р 52404, ГОСТ Р 52523, ГОСТ Р 52558;

- вина виноградные оригинальные и виномастеральные виноградные обработанные оригинальные;

- виномастеральные плодовые обработанные по ГОСТ Р 52835, ГОСТ Р 52836;

- виномастеральные плодовые сброженные и сброженно-спиртованные по ГОСТ Р 51146;

- соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;

- сусло виноградное концентрированное отечественное [2] и импортное, разрешенное к применению органами Минздрава России;

- концентраты (экстракты) импортные, приготовленные из виноградных виномастеральных, разрешенные к применению органами Минздрава России;

- экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ Р 52467;

- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ Р 52185;

- экстракты отдельных частей растений или их дистилляты, предусмотренные нормативным документом;

- коньяк по ГОСТ Р 51618;

- спирты коньячные по ГОСТ Р 51145;

- спирт этиловый плодовой ректификат [3];

- спирт яблочный (кальвадосный) [4];

- спирт виноградный ректифицированный [5];

- спирт этиловый ректифицированный по ГОСТ Р 51652;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- сахар-рафинад по ГОСТ 22;

- экстракт дубовый [6];
- колер;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- кислоту сорбиновую или ее растворимые соли [7];
- натрий бензоат пищевой [8];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

- пищевые добавки, разрешенные для использования в виноделии органами Минздрава России;

- пищевые красители, разрешенные для использования в виноделии органами Минздрава России;

- мед натуральный по ГОСТ 19792.

Допускается использовать другое сырье растительного происхождения и вспомогательные материалы, разрешенные к применению для данного вида продукта органами Минздрава России.

4.3 Упаковка

4.3.1 Винные напитки разливают в стеклянные бутылки по нормативному документу, а также в другую потребительскую тару, разрешенную органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

Особенности упаковки в другую потребительскую тару должны быть предусмотрены технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Розлив винных напитков в бутылки производят по объему или по уровню.

Полноту налива определяют по ГОСТ 23943.

При розливе по объему предельные отклонения для отдельной бутылки, см³, от номинальной вместимости при температуре (20 ± 0,5) °С допускаются:

± 6,0	для	бутылок	вместимостью	800 и 1000 см ³ ;
± 5,0	»	»	»	700 и 750 см ³ ;
± 4,0	»	»	»	500 см ³ ;
± 2,0	»	»	»	200 и 250 см ³ ;
± 1,0	»	»	»	100 см ³ .

При розливе по объему или по уровню среднее отклонение для 25 бутылок от номинальной вместимости при температуре (20 ± 0,5) °С не должно превышать ± 0,5 %.

4.3.2 Укупоривают бутылки корковыми пробками по ГОСТ 5541, алюминиевыми колпачками с перфорацией [9], полиэтиленовыми пробками типов III и IV [10], алюминиевыми колпачками типа «Алка» [11], кроненпробками по ОСТ 10—167 и другими видами укупорочных средств, разрешенными органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

На горловину бутылок, укупоренных корковыми и полиэтиленовыми пробками типа III, плотно надевают металлические или пластмассовые декоративные колпачки.

4.3.3 Упаковывание бутылок и другой потребительской тары с винными напитками производят в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16 и в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

Упаковывание бутылок с винными напитками для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностям производят в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

4.3.4 Винные напитки, отгружаемые для розлива на другие предприятия, разливают в дубовые бочки [12], титановые сварные бочки [13] и другие емкости, разрешенные органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

В бочках с винным напитком, предназначенным для транспортирования, должно быть оставлено 1—2 % свободного пространства общей вместимости бочки. Дубовые бочки закрывают попечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка на каждой единице потребительской тары и упаковки должна соответствовать ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

- состав винного напитка.

Допускается указывать:

- совместное нанесение объемов 0,33 и 0,5 л или 1,0, 1,5 и 2,0 л с применением просечки для указания фактического объема;
- штриховой код продукта;
- условия хранения;
- информацию рекламного характера.

4.4.2 Маркирование закрытых дощатых ящиков и ящиков из гофрированного картона производят по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Береечь от влаги».

На ящиках наносят следующие дополнительные обозначения:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование продукта;
- количество бутылок;
- объем бутылок, л.

4.4.3 Маркирование бочек производят по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименования продукта;
- массы брутто, тары и нетто, кг;
- номера бочки.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов в винных напитках осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51655.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Винные напитки транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте каждого вида.

7.2 Винные напитки, отгружаемые для розлива на другие предприятия, транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.3 Винные напитки, отгружаемые для розлива на другие предприятия, хранят в таре, указанной в 4.3.4, бутах [14] и резервуарах в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

7.4 Винные напитки хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов, помещениях при температуре:

- от 0 до плюс 10 °С — объемной долей этилового спирта 5—13 %;
- от 5 до 25 °С — объемной долей этилового спирта более 13 %.

Бутылки с винными напитками не должны подвергаться воздействию солнечных лучей.

7.5 Срок хранения винных напитков со дня их розлива (устанавливают технологической инструкцией, утвержденной для винных напитков конкретных наименований):

- не менее 1 мес — объемной долей этилового спирта 5—13 %;
- не менее 3 мес — объемной долей этилового спирта 13—28 %.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(справочное)

БИБЛИОГРАФИЯ

- | | |
|-----------------------------|--|
| [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] ТУ 9176-358-05031531—96 | Суело виноградное концентрированное |
| [3] ТУ 10-05031531-343—93 | Спирты этиловые плодовые, сырец и ректификат |
| [4] ТУ 9174-187-05031531—95 | Кальвадосы |
| [5] ТУ 9182-149-00008064—97 | Спирты виноградные. Сырец и ректификат |
| [6] ТУ 9176-060-05031531—95 | Экстракт дубовый |
| [7] ТУ 6-22-5800146-358—92 | Кислота сорбиновая и ее растворимые соли |
| [8] ТУ 64-6-395—86 | Натрий бензоат пищевой |
| [9] ТУ 10.10-01-08—89 | Колпачки алюминиевые с перфорацией |
| [10] ТУ 10.10-01-11—89 | Пробки полиэтиленовые упорочные |
| [11] ТУ 63.102.118—90 | Колпачки алюминиевые для укупорки бутылок с пищевыми жидкостями |
| [12] ТУ 10.24.15—90 | Бочки деревянные для вин и коньяков |
| [13] ТУ 48-10-110—91 | Бочки титановые сварные |
| [14] ТУ 10.24.30—90 | Буты винные |

УДК 663.2/5:006.354

ОКС 67.160.10

H73

ОКП 91 7700

Ключевые слова: винные напитки, определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *И.В. Таганова*

Технический редактор *И.С. Гришанова*

Корректор *М.В. Бучная*

Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 11.12.2009. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 104 экз. Зак. 785.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

к ГОСТ Р 51159—98 Напитки винные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 4.1.4	общей сернистой кислоты	общего диоксида серы
Пункт 6.2	в том числе свободной ГОСТ 14351	в том числе свободного ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)