
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55242—
2012

**ВИНА ЗАЩИЩЕННЫХ ГЕОГРАФИЧЕСКИХ
УКАЗАНИЙ И ВИНА ЗАЩИЩЕННЫХ
НАИМЕНОВАНИЙ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 091 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1298-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация	2
5 Общие технические требования	3
5.1 Характеристики	3
5.2 Требования к сырью	4
5.3 Упаковка	4
5.4 Маркировка	4
6 Правила приемки	4
7 Методы контроля	4
8 Транспортирование и хранение	5
Библиография	6

**ВИНА ЗАЩИЩЕННЫХ ГЕОГРАФИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ
И ВИНА ЗАЩИЩЕННЫХ НАИМЕНОВАНИЙ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ****Общие технические условия**

Wines with protected geographical indication and wines with protected appellation of origin.
General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вина защищенных географических указаний и вина защищенных наименований места происхождения (далее — вина).

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.3.8; требования к качеству продукта — в 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3.1 — 5.1.3.7; требования к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51144—2009 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности
- ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта
- ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот
- 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
- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы
- ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения
- ГОСТ Р 52391—2005 Продукция винодельческая. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты
- ГОСТ Р 52813—2007 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

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 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 ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52335 и ГОСТ Р 51144, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 вино защищенного географического указания и защищенного наименования места происхождения сухое: Вино защищенного географического указания и вино защищенного наименования места происхождения, изготовленное в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или сула виноградного.

3.2 вино защищенного географического указания и защищенного наименования места происхождения полусухое, полусладкое и сладкое: Вино защищенного географического указания и вино защищенного наименования места происхождения, изготовленное путем неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или сула виноградного до требуемой массовой концентрации сахаров.

3.3 вино защищенного географического указания и защищенного наименования места происхождения выдержанное: Вино защищенного географического указания и вино защищенного наименования места происхождения с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 мес; выдержку вин защищенных географических указаний и защищенных наименований места происхождения осуществляют по месту производства.

4 Классификация

4.1 Вина в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

4.2 Вина могут быть белыми, розовыми и красными.

4.3 Вина могут быть выдержанными.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Вина изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований вин, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Порядок присвоения категорий «вино защищенного географического указания» и «вино защищенного наименования места происхождения» и осуществления контроля утверждается уполномоченным Правительством Российской Федерации органом.

5.1.2 Вина должны быть прозрачными, без посторонних включений. Вина через год после розлива могут иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки.

5.1.3 По физико-химическим показателям вина должны соответствовать следующим требованиям:

5.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в винах защищенных географических указаний должна составлять не менее 4,5 % и не более 15,0 %, в винах защищенных наименований места происхождения с учетом допустимых отклонений — не менее 4,5 % и не более 16,5 %.

Общая объемная доля этилового спирта в винах защищенных географических указаний должна составлять от 10,5 % до 15,0 %, в винах защищенных наименований места происхождения — от 11,0 % до 20,0 %.

Для вин конкретного наименования допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют $\pm 0,5$ %.

5.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в сухих винах с учетом допустимых отклонений должна составлять не более 4,0 г/дм³, полусухих — более 4,0 и менее 18,0 г/дм³, полусладких — не менее 18,0 и менее 45,0 г/дм³, сладких — не менее 45,0 г/дм³.

Для вин конкретного наименования допустимые отклонения от норм по массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин) составляют: для полусухих — $\pm 5,0$ г/дм³, для полусладких и сладких — $\pm 10,0$ г/дм³.

Примечание — В сухих винах массовая концентрация сахаров может составлять не более 9,0 г/дм³ при условии, что массовая концентрация титруемых кислот меньше массовой концентрации сахаров не более чем на 2,0 г/дм³.

5.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту в винах с учетом допустимых отклонений должна составлять не менее 3,5 г/дм³.

Для вин конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют $\pm 1,0$ г/дм³.

5.1.3.4 Массовая концентрация приведенного экстракта в винах защищенных географических указаний должна быть не менее, г/дм³: в белых — 17,0, розовых — 18,0, красных — 19,0, а в винах защищенных наименований места происхождения должна быть не менее, г/дм³: в белых — 18,0, розовых — 19,0, красных — 20,0.

5.1.3.5 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в винах должна быть не более, г/дм³: для белых и розовых вин — 0,90, для красных — 1,00.

5.1.3.6 Массовая концентрация лимонной кислоты в винах должна быть не более 1,0 г/дм³.

5.1.3.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в сухих винах должна быть не более 200 мг/дм³, в полусухих, полусладких и сладких — не более 300 мг/дм³.

5.1.3.8 Содержание токсичных элементов в винах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.1.4 Органолептические и физико-химические показатели вин конкретных наименований устанавливаются в технологических инструкциях.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

5.2 Требования к сырью

Для приготовления вин применяют следующее сырье:

- виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ Р 53023;
- сусло виноградное;
- дрожжи винные чистых культур;
- кислота винная по ГОСТ 21205;
- кислота лимонная по ГОСТ 908;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве вин используют вспомогательные средства, обеспечивающие в контакте с винами их качество и безопасность и соответствующие нормативным правовым актам Российской Федерации*.

5.3 Упаковка

Упаковывание вин осуществляют по [3], ГОСТ Р 51149 в стеклянные бутылки.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркирование каждой бутылки с вином — по [4], ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

- номер партии (при наличии);
- наименование географической зоны или местности;
- дату розлива;
- наименование по содержанию сахара. Одновременно разрешается указывать массовую концентрацию сахаров (или сах., или сахар) (за исключением сухих вин), г/дм³, г/л;
- год урожая для вин, произведенных из винограда одного года урожая, или минимальная продолжительность выдержки для вин, произведенных из винограда урожая разных лет. Допускается указывать сорт винограда или регламентированную смесь сортов винограда.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51149 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Бережь от влаги».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в винах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

7.2 Органолептические показатели — по ГОСТ Р 52813.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ Р 51653.

Общую объемную долю этилового спирта рассчитывают как сумму объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта.

Потенциальную объемную долю этилового спирта (П), %, вычисляют по формуле

$$П = 0,0594 \cdot С,$$

где С — массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм³;
0,0594 — коэффициент пересчета.

Вычисления проводят до второго десятичного знака.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621.

7.6 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ Р 51654.

7.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ Р 51655.

7.8 Определение массовой концентрации лимонной кислоты — по ГОСТ Р 52391.

7.9 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ Р 51620.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативным документам федеральных органов исполнительной власти [2].

7.10 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

7.11 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

7.12 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823, [5], [6], подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

8 Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение вин — по ГОСТ Р 51149.

Библиография

- [1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299* до 01.07.2013 г. С 01.07.2013 г. действует Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*
- [2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [3] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки*
- [4] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки*
- [5] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [6] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 663.252:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7100

91 7110

91 7120

91 7130

91 7140

Ключевые слова: вина защищенных географических указаний, вина защищенных наименований места происхождения, определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.В. Григорьева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 08.08.2013. Подписано в печать 12.08.2013. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 72 экз. Зак. 835.

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.