ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

**Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации
«Узстандарт»
г. Ташкент**

ОКП 917430

УДК 663.5
Группа Н 74
ОКС 67.160.10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

УЗУМ ВИНОЛАРИ ВА ИШЛОВ БЕРИЛГАН УЗУМ ВИНОМАТЕРИАЛЛАРИ
Умумий техникавий шартлар

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ
Общие технические условия

GRAPE WINES AND TREATED WINE MATERIALS
General specifications

Утверждено и введено в действие постановлением агентства «Узстандарт»
№ 05-587 от «12» 11 2014 г.

Дата введения с «15» 11 2014 г.

Раздел 10

Раздел 10 изложить в следующей редакции.

10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества виноградных вин и обработанных виноматериалов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

10.2 Сроки годности упакованных в потребительскую тару виноградных вин, начиная со дня розлива, приведены в таблице 3.

Таблица 3

Группа вин	Срок годности в месяцах, не более
Молодые вина	1
Натуральные вина	6
Натуральные сухие выдержанные, марочные вина, все типы специальных вин без выдержки	8
Специальные выдержанные вина	10
Натуральные вина контролируемых наименований по происхождению	10

2360/01
«12» 11 2014 yuda

Продолжение таблицы 3

Группа вин	Срок годности в месяцах, не более
Специальные марочные вина	12
Коллекционные вина всех типов (начиная со дня окончания срока выдержки в бутылках).	12
Специальные вина контролируемых наименований по происхождению	12

10.3 В технологических инструкциях на производство вин, утверждаемых в соответствие с действующим порядком, допускается устанавливать сроки годности разлитых в потребительскую тару виноградных вин конкретных наименований, не превышающие значения, указанные в таблице 3.

10.4 При экспорте виноградных вин, упакованных в потребительскую тару, сроки годности устанавливаются в соответствие с условиями контракта.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI NOVDORLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель Председателя
правления компании
«Узвиносаноат-холдинг» А.А. Абдуллаев

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан С. С. Саидалиев

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник управления развития
и координации деятельности
винодельческих предприятий Т. Абидов

«СОГЛАСОВАНО»
Генеральный директор
ОАО ИИ «Комбинат Ташкентвино» М.А. Махмудов

«РАЗРАБОТАНО»
Директор ООО Творческий
центр «Шаробсоз» Ю. Ахмеджанов

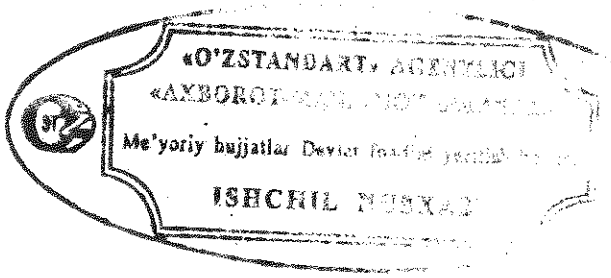
O‘ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, QAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН	– Творческим центром «Шаробсоз»
2. ВНЕСЕН	– Холдинговой компанией «Узвинпром-холдинг»
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ	– Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации №05-234 от «08» 11 2010 г.
4. ВЗАМЕН	– O‘z DSt 942:2005

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт»

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
SOG'LIQNI SAQLASH VAZIRLIGI
SANITARIYA-EPIDEMIOLOGIYA
NAZORATI BOSH BOSHQARMASI

Содержание

1. Область применения 1
2. Нормативные ссылки 1
3. Термины и определения 4
4. Классификация 5
5. Общие технические требования..... 5
6. Требования безопасности 9
7. Правила приемки 9
8. Методы контроля..... 9
9. Транспортирование и хранение 10
10. Гарантии изготовителя 10
11. Библиографические данные 11

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ОКП 917100
ОКП 917521
ОКП 917522

УДК 663.252:006.354
Группа Н 73
ОКС 67.160.10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Узум винолари ва ишлов берилган узум виноматериаллари Умумий техникавий шартлар

O‘z DSt 942:2010

Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные Общие технические условия

Grape wines and treated wine materials General specifications

Утверждено и введено в действие постановлением агентства «Узстандарт» №05-234 от «08» 10 2010 г.

Дата введения с «01» 01 2011 г.
Срок действия до «01» 01 2016 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные, приготовленные путём сбраживания раздавленного винограда, виноградного сусла, необработанного виноградного виноматериала с добавлением или без добавления спирта ректификованного.

Стандарт не распространяется на шампанские, игристые и газированные вина.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и регламентируют требования к качеству продукции, обеспечивающие безопасность для здоровья потребителей и охраны окружающей среды, и должны быть использованы при сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2360 son bilan
«28» 09 2010 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.026-76	Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные и знаки безопасности
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 2918-79	Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
ГОСТ 4207-75	Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия
ГОСТ 5962-67	Спирт этиловый ректификованный. Технические условия
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
ГОСТ 12290-89	Картон фильтрованный для пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 13191-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта
ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
ГОСТ 13193-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения летучих кислот
ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа
ГОСТ 14137-74	Вина, виноматериалы коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14251-75	Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта
ГОСТ 14252-73	Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСТ 14351-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты
ГОСТ 18192-72	Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа
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 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
O‘z DSt 638:2006	Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия
O‘z DSt 944:2010	Вакуум-сусло виноградное. Технические условия
O‘z DSt 963:2006	Виноматериалы виноградные необработанные. Технические условия
O‘z DSt 1004:2006	Вина. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
TSh 6.3-92:2010	Бентонит для винодельческой и консервной промышленности. Технические условия
TSh 18-48:2007	Спирты этиловые виноградные сырец и ректификованный. Технические условия
Сан ПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
СанПиН 0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
СанПиН 0122-01	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах
СанПиН 0203-06	Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA SERTIFIKATLASHTIRISH

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 Виноматериал виноградный необработанный: виноматериал, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги с добавлением или без добавления спирта ректификованного.

3.2.1 Сусло виноградное: жидкий продукт, полученный из свежего винограда путём дробления с последующим отделение на стекателях и прессах.

3.2.2 Сульфо-сусло: сусло виноградное насыщенное сернистым ангидридом.

3.3 Мезга: раздавленный ягод винограда.

3.4 Мистель: виноградное сусло, в котором процесс спиртового брожения остановлено добавлением спирта ректификата.

3.5 Виноматериал виноградный обработанный: виноматериал, прошедший полный цикл технологической обработки необработанного виноматериала, предназначенный для розлива в потребительскую тару или отгрузке винодельческим заводам и на экспорт.

3.6 Вино молодое: вино натуральное сухое и специальное, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое до 1 января следующего за урожаем виноградного года.

3.7 Вино виноградное: обработанный виноматериал, разлитый в потребительскую тару.

3.8 Ароматизированное вино: натуральные и специальные крепкие вина, приготовленные с добавлением ароматических компонентов растительного происхождения.

3.9 Вино контролируемого наименования по происхождению: вино высокого качества, получаемое по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающееся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими условиями конкретной местности, указанной в их наименовании.

3.10 Вино натуральное: Вино, получаемое полным или неполным брожением сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения.

3.11 Вино специальное: вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта.

3.12 Вино выдержанное: Вино улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 месяцев.

4 КЛАССИФИКАЦИЯ

4.1 Вина по составу подразделяют:

- сортовые, выработанные из винограда одного сорта;
- купажные, приготовленные из нескольких сортов винограда.

При приготовлении сортовых вин допускается использование, не более 15 процента винограда других сортов этого же ботанического вида.

4.2 Виноградные вина в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют: ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные – вина, приготовленные по общепринятой технологии, реализуемые после проведения необходимой технологической обработки.

Марочные – вина, приготовленные по утвержденной технологии с обязательной выдержкой не менее 2 года перед розливом.

Коллекционные – марочные вина, которые после окончания выдержки в стационарных емкостях дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3-х лет.

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

- натуральные – вина сухие, сухие особые, полусухие и полусладкие, получаемые сбраживанием виноградного сусла.
- специальные – сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

4.3.2 Виноградные вина и виноматериалы виноградные обработанные по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

5 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Вина и обработанные виноматериалы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

При производстве натуральных полусладких вин в купаж разрешается добавлять сульфо-сусло, концентрированный виноградный сок или вакуум-сусла.

При производстве специальных вин разрешается добавлять мистель, вакуум-сусла, концентрированного виноградного сока для повышения сахаристости купажа не более 5 процента.

5.2 Характеристики

5.2.1 Вина и обработанные виноматериалы должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Коллекционные вина могут иметь быстро оседающий после взбалтывания осадок красящих веществ и винного камня на стенках и дне бутылки.

5.2.2 По объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Методы контроля	ГОСТ 13191	ГОСТ 13192	ГОСТ 14252
Группа вин	Объемная доля этилового спирта, процент	Массовая концентрация сахаров, g/dm^3	Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), g/dm^3
Натуральные:			
сухие	от 10 до 13	не более 3	от 4 до 8
полусухие	от 10 до 13	от 5 до 25	от 4 до 8
полусладкие	от 10 до 12	от 30 до 80	от 4 до 8
сухие особые	от 14 до 16	не более 3	от 4 до 8
Специальные:			
сухие	от 14 до 20	не более 15	от 4 до 8
полусухие	не менее 12	от 15 до 30	от 4 до 8
полусладкие	не менее 12	от 40 до 80	от 4 до 8
крепкие	от 17 до 20	от 30 до 120	от 4 до 8
типа портвейн	от 17 до 20	от 30 до 120	от 4 до 8
типа херес	19	не менее 30	от 4 до 8
типа мадера	19	не менее 40	от 4 до 8
полудесертные	от 14 до 16	от 50 до 120	от 4 до 8
десертные	от 15 до 17	от 140 до 200	от 4 до 8
сладкие	от 14 до 16	от 170 до 200	от 4 до 8
ликерные	от 12 до 16	от 210 до 300	от 4 до 8

Примечания:

1. Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот устанавливаются технологическими инструкциями, утвержденными для вин конкретных наименований.

2. Допускается отклонение от норм, установленного для конкретного наименования вина по объемной доле этилового спирта ±0,5 процента.

Если установлены пределы норм объемной доли этилового спирта, то отклонения от этих пределов не допускаются.

3. В обработанных виноматериалах допускается отклонение по объемной доле этилового спирта, установленное для конкретных наименований от минус 0,2 процента до плюс 0,4 процента. Если

STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

установлены пределы норм объемной доли этилового спирта, то она должна быть выше нижнего предела не менее чем на 0,3 процента.

4. В винах и обработанных виноматериалах допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением натуральных сухих и сухих, особых сухих вин) $\pm$5,0 g/dm^3, по массовой концентрации титруемых кислот $\pm$2,0 g/dm^3.

Если установлены пределы норм по массовой концентраций сахаров и титруемых кислот, то отклонения от этих пределов не допускаются.

5.2.3 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать g/dm^3:

для ординарных натуральных (без выдержки):

1,1 – для белых;

1,2 – розовых;

1,3 – красных;

1,0 – белых специальных;

1,1 – розовых специальных;

1,2 – для выдержанных, марочных, коллекционных, контролируемых наименований по происхождению и красных специальных.

5.2.4 Массовая концентрация общей сернистой кислоты в винах и обработанных виноматериалах не должна превышать 200 mg/dm^3, в том числе свободной – 20 mg/dm^3; для полусухих и полусладких 300 mg/dm^3 и свободной - 30 mg/dm^3.

5.2.5 Массовая концентрация приведенного экстракта в винах и обработанных виноматериалах должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Методы контроля	ГОСТ 14251		
Группа вин	Массовая концентрация приведенного экстракта, g/dm^3, не менее		
	белые	розовые	красные
Ординарные	15	16	17
Выдержанные, марочные, коллекционные и контролируемых наименований	17	18	18

5.2.6 Массовая концентрация железа должна быть в пределах:

- от 3 mg/dm^3 до 15 mg/dm^3 для ординарных вин и обработанных виноматериалов;

- от 3 mg/dm^3 до 10 mg/dm^3 для выдержанных, марочных, коллекционных, контролируемых наименований по происхождению вин.

5.2.7 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в винах и виноматериалах обработанных не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283-10 «Гигиенические требования к

безопасности пищевой продукции», утвержденными Минздравом Республики Узбекистан.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для приготовления вин и обработанных виноматериалов применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия и разрешенные к применению Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан:

- виноград свежий ручной уборки для промпереработки по O‘z DSt 638;
- виноматериалы виноградные необработанные по O‘z DSt 963;
- сок виноградный концентрированный по ГОСТ 18192;
- спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962;
- спирт этиловый виноградный ректификованный по TSh 18-48;
- дрожжи винные чистых культур, разрешенные Минздравом Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207;
- бентонит для винодельческой и консервной промышленности по TSh 6.3-92;
- вакуум-сусло виноградное по O‘z DSt 944;
- картон фильтровальный для пищевых жидкостей по ГОСТ 12290;
- ароматических компонентов растительного происхождения: эфирные масла, экстракты, дистилляты, натурального сырья, разрешенные Минздравом Республики Узбекистан.

При производстве вин и обработанных виноматериалов допускается использовать другие вспомогательные материалы, разрешенные к применению Минздравом Республики Узбекистан.

5.3.2 Каждая партия сырья и материалов, поступающая производства продукции, должна сопровождаться удостоверением или сертификатом соответствия.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка вин по O‘z DSt 1004.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка вин по O‘z DSt 1004.

5.5.2 Обработанные виноматериалы хранят и транспортируют в бочках, бутах, эмалированных, металлических цистернах, железобетонных резервуарах и других емкостях в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Металлические ёмкости, железобетонные резервуары должны имеет защитным покрытием, разрешенные Минздравом Республики Узбекистан для контакта с данным

видом продукта.

Маркирование бочек, емкостей и цистерн при транспортировке обработанных виноматериалов производят по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- наименование продукта;
- массы брутто, нетто в kg или объема, l;
- номера бочки, емкости, цистерны.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

6.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам охраны труда для предприятий винодельческой промышленности.

Технологическое оборудование должно быть безопасным.

Размещение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, устойчивость, удобство для обслуживания и ремонта, соблюдения последовательности технологического процесса.

6.3 Производственные помещения должны быть обеспечены знаками безопасности, в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.026, плакатами по технике безопасности и пожарной безопасности.

6.4 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК предусмотренные ГОСТ 12.1.005 и санитарно-гигиенических норм и правил (СанПиН 0120-01, СанПиН 0122-01, СанПиН 0203-06).

6.5 Требования к сточным водам и их утилизация осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

7 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7.1 Правила приемки - по ГОСТ 14137.

7.2 Контроль за содержания токсичных элементов и радионуклидов в винах и виноматериалах обработанных осуществляют с периодичностью, установленной предприятием по согласованию с органами Госсанэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан в установленном порядке, но не менее 1 раз в квартал и проводится в аккредитованных испытательных лабораториях ЦГСЭН.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Правила приемки и методы отбора проб по ГОСТ 14137, подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

8.2 Методы контроля по - ГОСТ 13191, ГОСТ 13192, ГОСТ 13193, ГОСТ 13195, ГОСТ 14251, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351.

8.3 Определение содержания токсичных элементов по:

ГОСТ 26927 - методы определения ртути;
ГОСТ 26928 - методы определения железа;
ГОСТ 26930 - метод определения мышьяка;
ГОСТ 26931 - методы определения меди;
ГОСТ 26932 - метод определения свинца;
ГОСТ 26933 - метод определения кадмия;
ГОСТ 26934 - метод определения цинка

радионуклидов по методикам утвержденными Минздравом Республики Узбекистан.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Транспортирование и хранение вин - по O‘z DSt 1004.

9.2 Обработанные виноматериалы, отгружаемые для розлива, на другие предприятия, транспортируют в таре, указанных в пункте 5.5.2 (кроме железо-бетонных), а также специальных и железнодорожных цистернах железнодорожном или автомобильном транспорте по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

9.3 Транспорт, перевозящий продукцию, должен иметь санитарный паспорт выданный территориальным ЦГСЭН.

10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества вин и обработанных виноматериалов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

10.2 Срок годности виноградных вин упакованных в бутылки со дня их розлива устанавливают, месяц:

1 – для молодых;

3 – для натуральных;

4 – для натуральных сухих выдержанных, марочных и всех специальных без выдержки;

5 – для специальных выдержанных;

6 – для натуральных контролируемых наименований по происхождению;

12 – для специальных марочных и всех коллекционных;

12 – для специальных контролируемых наименований по происхождению.

10.3 Срок годности вин для экспорта, упакованные в бутылки со дня их розлива, устанавливают не более 18 месяцев.

11 БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 917100
ОКП 917521
ОКП 917522

УДК 663.252:006.354
Группа Н 73
ОКС 67.160.10

Ключевые слова: вино виноградное, виноматериал виноградный обработанный, термины и определения, классификация, общие технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

Заместитель Председателя
компании «Узвинпром-холдинг» А. АБДУЛЛАЕВ

Начальник Управления развития,
координации деятельности
винодельческих предприятий,
стандартизации и качества Т. ОБИДОВ

Начальник Управления торговли
и маркетинговых исследований М. АРИПОВ

Директор
Творческого центра «Шаробсоз» Х. ДЖАЛИЛОВ

«СОГЛАСОВАНО»

Начальник Главного управления
санитарно-эпидемиологического
надзора Министерства
здравоохранения РУз
_____ С. САЙДАЛИЕВ
«03» августа 2010 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель генерального директора
ОАО «Комбинат Ташкентвино»
_____ Д. КАСИМХОДЖАЕВА
«14» 05 2010 г.