13 page
13.93

O‘z DSt 638:2011

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ НА ВИНОМАТЕРИАЛЫ

Общие технические условия

Издание официальное

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

**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 №05-328 от «25» августа 2011 г.
4. ВЗАМЕН	– O‘z DSt 638:2006

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

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

Содержание

1. Область применения 1
2. Нормативные ссылки 1
3. Общие технические требования..... 2
4. Требования безопасности 5
5. Правила приемки 5
6. Методы определения качества 6
7. Методы контроля..... 7
8. Упаковка и транспортирование 7
Библиография 8
Библиографические данные 9

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Саноат корхоналарида виноматериаллар тайёрлаш учун қўлда терилган узум Умумий техникавий шартлар

Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы Общие технические условия

Manually harvested fresh grapes for industrial wine production General specifications

Дата введения 01.09.2011 г.
Срок действия до 01.09.2016 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на свежий виноград всех ампелографических сортов европейско-азиатского вида Витис Винифера, культивируемый в Республике Узбекистан, предназначенный для промышленной переработки на виноматериалы, виноградных соков и вакуум-сусла.

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
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 14137-74	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI 2867 «25» 08 2011 yilda son bilan Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 14252-73	Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот
ГОСТ 17812-72	Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86	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
ГОСТ 27198-87	Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров

Примечание:
При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (и классификаторов) на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов (классификаторов), составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Для переработки на виноматериалы и сусла применяются сорта винограда, которые по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Виноград должен быть чистым, здоровым, без листьев и побегов, одного ампелографического сорта

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Массовая доля других ампелографических сортов соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод к основному сорту на объединенной массе в проценте, не более	15
Массовая доля ягод раздавленных на средней пробе при транспортировке в ящиках и корзинах, процент, не более	5
Массовая доля ягод раздавленных при бестарной перевозке, на средней пробе, процент, не более	20
Массовая доля ягод сухих, на средней пробе, процент, не более	10
Массовая доля поврежденных вредителями и болезнями, на средней пробе, процент, не более	10
Примеси других ампелографических сортов не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод к основному сорту	не допускается

3.2 Базисная массовая концентрация сахаров и титруемая кислотность должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Название сортов винограда	Кондиции		Направление и использование
	Сахар, в среднем, не менее g/100cm^3	Массовая концентрация титруемая кислотность (в пересчете на винную кислоту), g/dm^3	
Агостенга	от 24 до 26	от 4 до 5	Все типы вина
Ак кишмиш	от 22 до 30	от 5 до 6	Десертные вина
Алеатико	от 20 до 29	от 4 до 7	Шампанские, игристые, столовые и десертные вина
Алиготе	от 19 до 25	от 6 до 8	Столовые вина, шампанские и коньячные виноматериалы
Бахтиери	от 17 до 19	от 6 до 7	Столовые вина, коньячные виноматериалы
Баян ширей	от 17 до 23	от 4 до 6	Все типы вина
Бишты	от 18 до 21	от 5 до 7	Шампанские виноматериалы и столовые вина
Буаки	от 22 до 27	от 4 до 5,5	Десертные вина
Каберне	от 20 до 25	от 5 до 8	Все типы вина

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA BAXLAT MAZBRATI

Каберне-Савиньон	от 17 до 24,5	от 7 до 8	Все типы вина
Кора вассарга	от 20 до 23	от 5 до 6	Десертные вина
Кульджинский	от 17 до 20	от 6 до 9	Столовые вина, шампанские и коньячные виноматериалы
Майский черный	от 20 до 30	от 4 до 6	Столовые вина, десертные виноматериалы
Морастель	от 25 до 30	от 6 до 7	Все типы вина
Мускатные сорта	от 20 до 36	от 5 до 7	Шампанские, игристые, десертные и столовые вина
Мурведр	от 17 до 23	от 4 до 5	Столовые и крепкие вина
Обак	от 19 до 20	от 6 до 7	Столовые вина
Опорто	от 17 до 19	от 5 до 7	Крепкие и десертные вина
Паркентский розовый	от 20 до 21	от 4 до 7	Столовые вина, крепкие и коньячные виноматериалы
Пино-серый	от 17 до 19	от 7 до 8	Шампанские виноматериалы, столовые и шипучие вина
Пино-черный	от 17 до 19	от 7 до 10	Шампанские виноматериалы, столовые и шипучие вина
Рислинг	от 18 до 22	от 7 до 10	Шампанские виноматериалы и столовые вина
Ркацители	от 18 до 30	от 4 до 6	Все типы вина
Саперави	от 20 до 26	от 4 до 7	Все типы вина
Сильванер	от 19 до 20	от 6 до 7	Шампанские и столовые виноматериалы
Сояки	от 18 до 23	от 6 до 7	Столовые вина, винома-териалы на шампанские, игристые и коньячные
Тавквери	от 22 до 24	от 4 до 7	Все типы вина
Тарнау	от 17 до 19	от 7 до 8	Шампанские виноматериалы и столовые вина
Хиндогны	от 20 до 25	от 6 до 7	Столовые вина, десертные виноматериалы
Юмалак	от 22 до 24	от 5 до 6	Десертные вина
Другие технические сорта и смесь технических сортов	17 и более	от 5 до 8	Коньячные виноматериалы, натуральные и специальные вина
Смесь сортов	15 и более	от 3,5 до 6	Вакуум-сусло и специальные вина
Столовые сорта	15 и более	от 3,5 до 5	Вакуум-сусло и специальные вина

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI AGENTLIGI

Примечание:

В исключительных неблагоприятных погодных условиях года и для производства коньячных виноматериалов сбор винограда разрешается начинать при содержании сахара в среднем не менее 15 g/100 cm^3.

Испорченный, поврежденный виноград перерабатывается раздельно для выработки виноградного спирта.

Сортовой состав, базисное содержание сахаров и кислот в используемом винограде, предназначенном для производства вин конкретных наименований, должно соответствовать нормам, установленным в технологических инструкциях.

Виноград должен поступать на промышленную переработку не позднее чем через 4 часа после сбора.

При наличии более 15 процентов примеси других ампелографических сортов, виноград считают смесью сортов.

Содержание токсичных элементов и пестицидов в винограде не должны превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 [1], утвержденными Минздравом Республики Узбекистан.

Обработку виноградников ядохимикатами и полив виноградников должны прекратить за месяц до начала сбора винограда.

Полив виноградников в долинах должны прекратить за 10-15 дней до начала сбора винограда.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 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 [2], СанПиН 0122 [3], СанПиН 0203 [4].

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Приёмку винограда производят партиями. Партией считают любое количество винограда, поступающего в одном транспортом средстве и оформленное одним сопроводительным документом.

5.2 Каждая партия винограда сопровождается документом с указанием:

- номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;
- наименования ампелографического сорта;
- даты и время сбора;
- наименования района (для производства виноматериалов контролируемого наименования);
- наименование поставщика;
- массы винограда;
- номера транспортного средства;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

- количества мест (при транспортировке в ящиках и корзинах);
- обозначения настоящего стандарта.

5.3 Примесь других сортов к основному сорту определяют визуально в каждом транспортном средстве. При разногласиях примесь других сортов к основному сорту определяют на пробе массой не менее 6,0 kg. Наличие ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями определяют на пробе массой не менее 3,0 kg.

5.4 При отсутствии примеси других сортов к основному сорту, наличие ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями, определяют на пробе массой не менее 3,0 kg.

5.5 Для определения качества винограда, на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают из разных мест партии выборку при поступление в ящиках:

- 50 ящиков - не менее 3 ящиков;
- свыше 50 ящиков - дополнительно по одному ящику от каждых полных и неполных 50 ящиков. Из отобранных ящиков и из разных мест контейнеров с разной глубины отбирают пробу не менее 3,0 kg.

Виноград, не отвечающий нормам, установленным в таблице 1, по заключению лаборатории предприятия направляют для выработки виноградного спирта.

6 МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

6.1 Метод отбора проб.

6.1.1 Для определения примеси других ампелографических сортов к основному сорту отбирают с разной глубины насыпи винограда в транспортном средстве или из каждого отобранного в выборку по пункту 5.5 ящика не менее шести точечных проб массой не менее 1 kg каждая, соединяют их, составляют пробу массой не менее 6 kg.

6.1.2 Для определения наличия ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями из объединенной пробы, отобранной по пункту 6.1.1 выделяют пробу массой, не менее 3 kg путем деления по диагонали.

При отсутствии примеси других ампелографических сортов к основному сорту для определения наличия ягод раздавленных, поврежденных вредителями и болезнями отбирают по разной глубины насыпи винограда в транспортном средстве или из каждого отобранного в выборку по пункту 5.5 ящика не менее трех точечных проб массой не менее 1 kg каждая, соединяют их, составляют объединенную пробу массой не менее 3 kg.

6.1.3 Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

6.2 Методы определения содержания примеси других ампелографических сортов, ягод раздавленных, поврежденных болезнями и вредителями.

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

6.2.1 Наличие примеси других ампелографических сортов винограда к основному сорту определяют отделением гроздей этих сортов от основного сорта винограда. Выделенную примесь других сортов винограда взвешивают, определяют ее содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы и возвращают в пробу.

6.2.2 Наличие ягод, раздавленных, поврежденных вредителями, с болезнями определяют удалением их с плодоножкой из гроздей. Выделенные раздавленные и больные ягоды с плодоножкой взвешивают отдельно, определяют их содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы и возвращают в пробу.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Методы определения массовой концентрации сахаров по ГОСТ 27198, титруемых кислотность по ГОСТ 14252.

7.2 Отбор проб - по ГОСТ 14137, подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

7.3 Методы контроля по - ГОСТ 27198, ГОСТ 14252.

7.4 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.

Определение содержания радионуклидов по методикам, утвержденными Минздравом Республики Узбекистан.

8 УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

8.1 Сбор винограда производят в прохладное время дня в чистую тару, изготовленную из материалов, разрешенных Минздравом Республики Узбекистан.

8.2 Транспортирование винограда с виноградников на пункты переработки осуществляют автомобильным и гужевым транспортом в специальных контейнерах (из нержавеющей стали или имеющих защитное покрытие), ящиках по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812. Толщина слоя винограда в транспортных средствах не должна превышать 60 cm. Принудительное уплотнение винограда не допускается.

8.3 Допускается транспортировать виноград в ящиках, вместимостью не более 50 kg.

8.4 При транспортировании виноград должен быть защищен от пыли и других видов загрязнения.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

БИБЛИОГРАФИЯ

[1]	СанПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[2]	СанПиН 0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
[3]	СанПиН 0122-01	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах
[4]	СанПиН 0203-06	Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 634.83:006.354 ОКС 67.160.10 Группа С 35 ОКП 976173

Ключевые слова: виноград свежий ручной уборки, общие технические требования, правила приемки, методы определения качества, методы контроля, упаковка и транспортирование

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Заместитель Председателя
компании «Узвинпром-холдинг» А. АБДУЛЛАЕВ

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

Директор
УП «Узумшаробсервис» А. АХМЕДЖАНОВА

Директор
Творческого центра «Шаробсоз» Х. ДЖАЛИЛОВ

«СОГЛАСОВАНО»

Главный Государственный
санитарный врач Республики
Узбекистан
_____С. САЙДАЛИЕВ
«12» июля 2011 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель генерального директора
ОАО «Комбинат Ташкентвино»
_____Д. КАСИМХОДЖАЕВА
«13» июня 2011 г.

O‘ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI