ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ҚАЙНАР ВИНОЛАР
Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВИНА ИГРИСТЫЕ
Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш,
метрология ва сертификатлаш агентлиги
«Ўзстандарт»

Тошкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВИНА ИГРИСТЫЕ
Технические условия

Издание официальное

**Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации
«Узстандарт»**

Ташкент

Предисловие

1 Разработан ООО Творческий центр «Шаробсоз».

2 Внесен «Техническим комитетом по стандартизации алкогольной продукции» ТК 7 при компании «Узвиносаноат – Холдинг».

3 Утвержден и введен в действие Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») №05-789 от «28» 09 2016 года.

4 Настоящий стандарт гармонизирован с межгосударственным стандартом ГОСТ 31731-2012 «Вино игристое. Технические условия» в части разделов «Термины и определения», «Технические требования».

5 Введен взамен O‘z DSt 941:2010

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...IY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВИНА ИГРИСТЫЕ
Технические условия

ҚАЙНАР ВИНОЛАР
Техникавий шартлар

Sparkling wines
Specifications

Дата введения 01.03.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на игристые вина, насыщенные диоксидом углерода эндогенного происхождения и выработанные из винограда, выращенного на территории Республики Узбекистан.

Требования к показателям безопасности и характеристикам продукции, изложеные в подразделе 5.2, требования к маркировке, изложенные в подразделе 5.5, являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.061-81	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам
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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6089 son bilan
«28» 09 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 17.1.3.06-82	Охрана природы. Гидросфера. Общие требования к охране подземных вод
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями
ГОСТ 745- 2003	Фольга алюминиевая для упаковки
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая
ГОСТ 2918-79	Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
ГОСТ 5541-2002	Средства укупорочные корковые. Общие технические условия
ГОСТ 6816-79	Калий железистосинеродистый технический. Технические условия
ГОСТ 8050-85	Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
ГОСТ 9293-74	Азот газообразный и жидкий. Технические условия
ГОСТ 10117.2-2001	Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
ГОСТ 10157-79	Аргон газообразный и жидкий. Технические условия
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 12258-79	Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках
ГОСТ 12290-89	Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. 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 пищевых консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. 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 23285-78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
ГОСТ 23943-80	Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

	бутылки
ГОСТ 25776-83	Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26929-94	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31493-2012	Дистиллят винный. Технические условия
ГОСТ 31730-2012	Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб.
ГОСТ 32000-2012	Продукция алкогольная и сырье для её производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта
ГОСТ 32001-2012	Продукция алкогольная и сырье для её производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот
ГОСТ 32051-2013	Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа
ГОСТ 32095-2013	Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта
ГОСТ 32113-2013	Продукция винодельческая. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты
ГОСТ 32114-2013	Продукция алкогольная и сырье для её производства. Метод определения массовой концентрации титруемых кислот
ГОСТ 32115-2013	Продукция алкогольная и сырье для её производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
ГОСТ 32131-2013	Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия
O'z DSt 5.8: 2006	НСС Республики Узбекистан. Знаки подтверждения соответствия. Правила применения

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDITATSIYALASH
[illegible]

O'z DSt 638:2016	Виноград свежий, ручной уборки для промышленной переработки. Общие технические условия
O'z DSt 939:2016	Дистилляты коньячные. Технические условия
O'z DSt 944:2016	Вакуум-сусло виноградное. Технические условия
O'z DSt ___:2016	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

Примечание. При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, 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 Термины и определения

В настоящем стандарте приняты следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **Винодельческая продукция** – алкогольная продукция, изготовленная в результате:

- полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода;

- полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда, плодов или их сусла, дистилляции полученного продукта с последующей выдержкой дистиллята или без выдержки.

3.2 **Игристые вина** – винодельческая продукция, насыщенная диоксидом углерода эндогенного происхождения до давления в бутылке не менее 300 kPa при температуре плюс 20 °C с объемной долей этилового спирта (крепостью) от 10,0 процентов до 13,5 процентов, полученная в герметичных сосудах в результате полного или частичного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения сброженного виноградного сусла и/или обработанных натуральных виноматериалов (шампанизация), с последующим добавлением или без добавления экспедиционного ликера. Игристые вина производят как классическим бутылочным, так и резервуарным способами шампанизации.

3.3 **Вино игристые высокого качества** – вино игристое с объемной долей этилового спирта (крепостью) от 10,5 до 12,5 процентов, давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 kPa при температуре плюс 20 °C, полученное в результате вторичного брожения в герметичных сосудах обработанных нату-

© ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
MAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
MAHSULOT TEXNOLOGIYALARINI

ральных виноматериалов, изготовленных из винограда установленного сорта или из смеси установленных сортов винограда вида Vitis vinifera.

3.4 **Узбекское шампанское вино** – белое игристое вино высокого качества с объемной долей этилового спирта (крепостью) от 10,5 процентов до 12,5 процентов и давлением диоксида углерода в бутылке не менее 350 kPa при температуре плюс 20 °С, полученное в результате вторичного брожения в герметичных сосудах обработанных натуральных виноматериалов, выработанных из винограда установленных сортов или из смеси установленных сортов винограда.

3.4.1 **Узбекское шампанское вино выдержанное** – узбекское шампанское вино, выдержанное после окончания вторичного брожения при температуре не более плюс 15 °С:

- не менее 6 месяцев для вина, приготовленного путем вторичного брожения в резервуарах;
- не менее 9 месяцев для вина, приготовленного путем вторичного брожения в бутылках.

3.4.2 **Узбекское шампанское вино коллекционное** – узбекское шампанское вино, приготовленное путем вторичного брожения в бутылках и выдержанное после окончания вторичного брожения не менее трех лет.

3.4.3 **Узбекское шампанское вино географического наименования** – узбекское шампанское, приготовленное из виноматериалов, произведенных в определенной географической зоне из установленного сорта или из смеси установленных сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающих и перерабатываемых в данной географической зоне с присущими ей природными и технологическими факторами, обеспечивающими устойчивые и характерные органолептические свойства готовой продукции.

Примечание. Термин «натуральный виноматериал», используемый в настоящем стандарте, соответствует термину «столовый виноматериал», используемому в межгосударственных стандартах на винодельческую продукцию.

4 Классификация

4.1 Игристые вина в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют на экстра-брют, брют, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

4.2 Игристые вина по цвету подразделяют на белые, розовые, красные.

4.3 В зависимости от продолжительности выдержки игристые вина подразделяются на вина без выдержки, выдержанные и коллекционные.

5 Технические требования

5.1 Игристые вина должны соответствовать требованиям настоящего

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
MAHSULOT TEXNOLOGIYALARINI
ADLIY EKSPERTIZA BOSHQARMASI

стандарта и должны быть выработаны по утвержденной в установленном порядке технологической инструкции с соблюдением требований [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям игристые вина должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные жидкости без осадка и посторонних включений
Цвет	Белого вина– от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до золотистого. Розового вина – от светло-розового до темно-розового. Красного вина – от светло-красного до темно-красного с конкретными оттенками - вишневым, рубиновым, гранатовым.
Букет	Развитый, тонкий, характерный для игристого вина конкретного наименования
Вкус	Чистый, полный, гармоничный, соответствующий рецептуре, без тонов окисленности
Пенистые и игрис тые свойства	При наливе вина в бокал должна образовываться пена и происходить выделение пузырьков диоксида углерода

5.2.2 По физико-химическим показателям игристые вина должны соответствовать требования, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	От 10,0 до 13,5
Массовая концентрация сахаров, g/dm^3; экстра-брют брют сухое полусухое полусладкое сладкое	 менее 6,0 от 6,0 до 15,0 от 15,0 до 25,0 от 25,0 до 40,0 от 40,0 до 55,0 от 55,0 до 70,0
Массовая концентрация лимонной кислоты, g/dm^3, не более	1,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), g/dm^3	От 5,0 до 8,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), g/dm^3, не более	1,0

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNA
...ORIY TEXNOLOGIYALARINI
...

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая концентрация общего диоксида серы, mg/dm^3, не более	200
Массовая концентрация приведенного экстракта, g/dm^3, не менее: для белого для розового для красного	 16,0 17,0 18,0
Массовая концентрация приведенного экстракта игристого вина географического наименования, g/dm^3, не менее: для белого для розового для красного	 17,0 18,0 19,0
Массовая концентрация железа, mg/dm^3, не более	10,0
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре плюс 20 °С, kPa, не менее: для игристых вин для игристых вин высокого качества	 300 350
Примечание.. Определение массовой концентрации лимонной кислоты проводится производителем добровольно или по требованию приобретателя продукции в аккредитованной испытательной лаборатории.	

5.2.3 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в игристых винах не должно превышать допустимые значения, установленные в [1].

5.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам

5.3.1 В технологических процессах производства игристых вин должны использоваться сырьё и вспомогательные материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и имеющие документальное подтверждение их соответствия требованиям действующих нормативных документов в области технического регулирования (технические регламенты, стандарты, санитарные правила и нормы и т.д.). Они должны быть безопасными и не должны наносить вреда жизни и здоровью человека, окружающей среде.

5.3.2 В технологических процессах производства игристых вин применяются следующие виды сырья и вспомогательных материалов, обеспечивающие безопасность и качество произведенной продукции:

- виноград свежий, ручной уборки ампелографических сортов «Шардоне», «Пино черный», «Пино белый», «Пино серый», «Сояки», «Кульджинский», «Рислинг», «Баян-Ширей», «Ркацители», «Алиготе», «Каберне-Совиньон», «Сильванер» по O'z DSt 638
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- дистилляты коньячные выдержанные по O'z DSt 939;

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH MARKAZI
MAHSULOT TEXNOLOGIYALARINI

- дистиллят винный по ГОСТ 31493;

- сусло виноградное концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректификованное по действующей нормативной документации или вакуум-сусло виноградное, по O'z DSt 944;

- дрожжи винные (в том числе и специальные шампанские дожжи) по действующей нормативной документации;

- натуральные обработанные виноматериалы, выработанные из указанных выше сортов винограда с указанием наименования использованного сырья и соответствующие по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям, приведенным соответственно в таблицах 3 и 4;

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Виноматериалы: белые - от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного с золотистым оттенком; розовые - от легкого розового оттенка до тёмно-розового; красные - от светло-красного до темно-красного
Аромат	Винный, соответствующий сорту винограда, без посторонних запахов и тонов окисленности
Вкус	Чистый, свежий, гармоничный, без посторонних привкусов и признаков окисления

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	От 9,5 до 12,5
Массовая концентрация сахаров, g/dm^3, не более	2,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, g/dm^3, не менее: для белых для розовых для красных	 16,0 17,0 18,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), g/dm^3	От 5,0 до 8,0
Массовая концентрация лимонной кислоты, g/dm^3, не более	1,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), g/dm^3, не более	0,8
Массовая концентрация общего диоксида серы, mg/dm^3, не более	100,0
Массовая концентрация железа, mg/dm^3, не более	15,0

- кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- кислота винная пищевая по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- двуокись углерода газообразная или жидкая по ГОСТ 8050;
- азот газообразный или жидкий по ГОСТ 9293;
- аргон газообразный или жидкий по ГОСТ 10157;
- танин по действующей нормативной документации;
- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья (для растворения танина) по O'z DSt ____;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- клей рыбный по действующей нормативной документации;
- бентонит очищенный для применения в пищевой промышленности по [5];
- кислота сорбиновая или ее растворимые соли, по действующей нормативной документации;
- желтая кровяная соль (калий железистосинеродистый технический) по ГОСТ 6816;
- фитин по действующей нормативной документации;
- картон фильтровальный для пищевых жидкостей по ГОСТ 12290;
- натуральные или идентичные натуральным пищевые ароматизаторы по действующей нормативной документации.

5.3.3 В технологических процессах производства игристых вин допускается применение других видов вспомогательных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан к применению в винодельческой промышленности и не ухудшающих показатели безопасности и качественные характеристики готовой продукции.

5.3.4 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в сырье и вспомогательных материалах не должно превышать допустимые значения, установленные в [1].

5.4 Упаковка

5.4.1 Игристые вина разливают в новые стеклянные бутылки типов II и XVIII по ГОСТ 10117.2 номинальной вместимостью 750 cm^3 и 400 cm^3, соответствующие требованиям ГОСТ 32131. Допускается использование потребительской тары других форм и размеров, в том числе декоративных с декорированной поверхностью и сувенирных, обеспечивающих неизменность показателей безопасности и качества готовой продукции, при условии их соответствия требованиям ГОСТ 32131 по термической стойкости и сопротивлению внутреннему давлению и ГОСТ 10117.2 по номинальной вместимости. Венчики горловины потребительской тары, отличающейся по номинальной вместимости от бутылок типов II и XVIII, по конструкции и размерам должны соответствовать венчикам типов Ш и КПШ по ГОСТ 10117.2.

5.4.2 Игристые вина разливаются в потребительскую тару по уровню. Высота газовой камеры, считая от верхней плоскости торца венчика горловины потребительской тары конкретного типоразмера, предназначенной для розлива игристых вин, соответствующая при температуре плюс (20,0±0,5)°С ее номи-

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
TEXNOLOGIYALARINI

нальной вместимости, должна указываться в нормативной документации производителя потребительской тары или непосредственно на самой таре.

Пределы допустимых отрицательных отклонений фактического объема продукции при температуре плюс (20,0±0,5)°С в одной единице потребительской тары от указанной при маркировке номинальной вместимости, соответствующие требованиям ГОСТ 8.579, приведены в таблице 5

Допустимые положительные отклонения фактического объема продукции от номинальной вместимости потребительской тары устанавливает производитель продукции. Величина этих отклонений не подлежит государственному метрологическому надзору.

Таблица 5

Номинальная вместимость потребительской тары cm^3	Предел допустимых отрицательных отклонений	
	% от номинального объёма	cm^3
Более 100, но не более 200	3,0	--
Более 200, но не более 300	--	6,0
Более 300, но не более 500	2,0	--
Более 500, но не более 1000	--	10,0
Более 1000, но не более 5000	1	--

Фактический объем готовой продукции в единице потребительской тары, с учетом пределов допустимых отрицательных отклонений, должен соответствовать номинальному объему, указанному при маркировке продукции.

Высота газовой камеры в потребительской таре с готовой продукцией определяется по ГОСТ 23943.

Количество упаковочных единиц в партии, имеющих при температуре (20±0,5) °С отрицательные отклонения фактического объема продукции от указанной при маркировке номинальной вместимости, превышающие пределы, приведенные в таблице 5, не должно быть более 2 процентов от партии.

В партии не должно быть ни одной упаковочной единицы, у которой при температуре (20±0,5) °С отрицательное отклонение фактического объема продукции от указанной при маркировке номинальной вместимости превышает двойной предел, приведенный в таблице 5.

При розливе игристых вин по уровню при температуре плюс (20±0,5) °С среднее значение фактического объема продукции (среднее содержимое) 20 упаковочных единиц, отобранных от партии для определения полноты налива при проверке на предприятии-изготовителе, должно быть не менее (равняться или превышать) номинального объема, указанного при маркировке продукции

5.4.3 Укупорочные средства, используемые при упаковке игристых вин, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в винодельческой промышленности Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и должны обеспечить неизменность показателей безопасности и ка-

© ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
TEXNOLOGIYALARINI

чества упакованной продукции, герметичность укупоривания..

Бутылки с игристыми винами укупоривают корковыми пробками по ГОСТ 5541, полиэтиленовыми пробками или пробками из других материалов по действующей нормативной документации.

Бутылки с коллекционным игристым вином укупориваются сборными корковыми пробками по ГОСТ 5541.

5.4.4 Пробку на венчике горловины стеклянной бутылки закрепляют специальным проволочным мюзле, мюзле с плакеткой (металлической прокладкой) или ленточным мюзле по действующей нормативной документации. Горловину бутылки вместе с пробкой и мюзле полностью или частично закрывают (или не закрывают) алюминиевой фольгой по ГОСТ 745 или капсулой из алюминиевой фольги или из полиламината по действующей нормативной документации. Нижний край фольги или капсулы оформляют (или не оформляют) кольереткой.

На каждую единицу потребительской тары поверх укупорочных средств наклеивается акцизная марка, которая должна плотно прилегать к горловине потребительской тары и должна разрываться при вскрытии укупорки. Поверх акцизных марок разрешается надевать только прозрачные термоусадочные капсулы. Голографическое изображение акцизной марки должно находиться в верхней части укупорочного средства.

При наклеивании акцизных марок должен использоваться клей, исключающий возможность снятия марки с продукции без её повреждения. Качество используемого клея должно обеспечить хорошую адгезию к стеклу и к укупорочным средствам в широком диапазоне температур и влажности, а также исключить отслоения акцизной марки от продукции и гарантировать невозможности сбора целых акцизных марок с целью повторного их использования.

5.4.5 Бутылки с игристыми винами упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую неизменность показателей безопасности и качества, целостность продукции:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, ГОСТ 22702;
- коробки из гофрированного картона по действующей нормативной документации;
- пластмассовые многооборотные ящики по действующей нормативной документации;
- в художественно оформленные сувенирные коробки по действующей нормативной документации.

Формируют также групповую упаковку по ГОСТ 25776 на основе термоусадочной полиэтиленовой пленки по ГОСТ 25951 и поддонов из гофрированных полукоробок по действующей нормативной документации. При укрупнении грузовых мест формируют транспортные пакеты из картонных ящиков и коробок с продукцией по ГОСТ 23285

5.4.6 Клапаны ящиков и коробок в продольном и поперечном направлениях склеивают лентой на бумажной основе шириной 60-70 mm по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477

© ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
SIFATNI TEXNOLOGIYALARINI

5.5 Маркировка

5.5.1 На каждую единицу потребительской тары с игристыми винами наклеивают художественно оформленные этикетку. Допускается дополнительно наклеивать контрэтикетку, кольеретку и художественно оформленную ленту.

На этикетке указывают:

- наименование вышестоящей организации;
- наименование предприятия-изготовителя;
- код предприятия-изготовителя, соответствующий коду на акцизной марке, присвоенному предприятию в соответствие с законодательством Республики Узбекистан об акцизном налоге;
- наименование и тип продукции;
- товарный знак (для предприятий с зарегистрированным товарным знаком);
- объемную долю этилового спирта (крепость), процент;
- массовую концентрацию сахаров, g/dm^3, (допускается не указывать);
- номинальный объем в литрах, dm^3;
- знак соответствия по O'z DSt 5.8 с номером регистрации в Госреестре;
- обозначение настоящего стандарта;
- медицинское предупреждение:

«Alkogol mahsulotlarini me'yordan ortiq iste'mol qilish inson asab tizimi va ichki a'zolarining ogir kasalliklariga olib keladi»;

«Злоупотребление алкогольной продукцией приводит к тяжелым заболеваниям нервной системы и внутренних органов».

Медицинское предупреждение должно занимать не менее сорока процентов от основной площади этикетки в виде текстовой надписи и (или) рисунка.

На контрэтикетке указывают:

- наименование ароматических добавок (при их наличии);
- дата розлива (число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности;
- почтовый адрес и телефон предприятия-изготовителя;
- штрих-код с указанием регистрационного номера;
- для продукции, реализуемой только в пределах Республики Узбекистан должна быть надпись на государственном языке «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN». Для продукции, поставляемой на экспорт, должна быть надпись на английском языке «MADE IN UZBEKISTAN» или соответствующая надпись на языке страны-импортера.

На контрэтикетке допускается также указывать:

- особенности купажа;
- происхождение виноматериалов;
- органолептические достоинства продукции;
- рекомендации по употреблению.

На кольеретке указывают:

- год шампанизации (для коллекционных вин);

© ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
... ETI OM MUHAMMADI

- метод шампанизации (при бутылочной шампанизации);

В случае отсутствия контрэтикетки и кольеретки все данные указываются на этикетке.

5.5.2 Допускается наносить дату розлива на потребительскою тару и/или укупорочные изделия методом лазерного оттиска.

5.5.3 Маркировка транспортной тары с продукцией (ящики и коробки из гофрированного картона и т.д.) выполняется по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Штабелирование ограниченно» с указанием следующей информации:

- наименование предприятия-изготовителя, его почтовый адрес и телефон;
- количество единиц потребительской тары в одной единице транспортной тары;
- номинальная вместимость потребительской тары в литрах, dm^3;
- для продукции, реализуемой только в пределах Республики Узбекистан должна быть надпись на государственном языке «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN». Для продукции, поставляемой на экспорт - надпись на английском языке «MADE IN UZBEKISTAN» или соответствующая надпись на языке страны-импортера.

Указанная выше информация может быть нанесена на ящик, коробку или может быть отражена на приклеенном ярлыке.

6 Требования безопасности

6.1 Все подразделения производства игристых вин должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения в соответствие с установленными нормативами. Персонал предприятия должны знать места их расположения и уметь ими пользоваться в случае возникновения пожара. Имеющиеся на предприятии средства противопожарной сигнализации должны соответствовать установленным требованиям и быть в исправном состоянии. Средства пожаротушения – песок, асбестовое одеяло, все виды огнетушителей.

6.2 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК), указанных ГОСТ 12.1.005 и санитарно – гигиенических нормах и правилах, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.3 Организация технологических процессов производства игристых вин должна соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

6.4 Технологическое оборудование производства игристых вин должно соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003 и должно быть изготовлено из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан к применению в винодельческой промышленности, стойких к воздействию технологических сред или должно иметь устойчивое ан-

© O'zstandart agentligi
standartlashtirish, davlat
nazoratini muvofiqlashtirish va
ekspert texnologiyalarini
sinov etish boshqarmasi

тикоррозионное покрытие. Размещение и установка оборудования должны обеспечить безопасность, устойчивость, удобство при обслуживании и ремонте, соблюдении последовательности технологических операций. Все вращающиеся и движущиеся части оборудования должны иметь защитные приспособления.

6.5 Технологическое оборудование, трубопроводы, резервуары и сливно-наливные устройства, связанные с приемом, хранением и перемещением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны быть защищены от воздействия статического электричества в соответствии с утвержденными в установленном порядке правилами.

6.6 При работе в производстве игристых вин следует применять специальную одежду в соответствие с отраслевыми нормами.

6.7 Организация и оснащение рабочих мест должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.061 и должны обеспечить безопасность, охрану здоровья и работоспособность персонала.

6.8 Вредные производственные факторы, возникающие в процессе работы технологического оборудования (шум, вибрация, условия микроклимата на рабочих местах) по своему уровню должны соответствовать требованиям санитарно – гигиеническим правил и норм ([2], [3], [4]).

6.9 Производственные помещения должны быть обеспечены знаками безопасности в соответствие с требованиями ГОСТ 12.4.026, а также плакатами по противопожарной безопасности и по технике безопасности

7 Требования охраны окружающей среды

7.1 Технологическое оборудование и организация технологического процесса производства игристых вин должны обеспечить достижение показателей выбросов и сбросов вредных веществ в атмосферу и гидросферу в пределах ПДВ (предельно допустимые выбросы) и ПДС (предельно допустимые сбросы).

7.2 Значения нормативных показателей по ПДВ и ПДС должны быть разработаны в соответствие с требованиями ГОСТ 17.1.3.06 и ГОСТ 17.2.3.02 в установленном порядке. Стоки, образующиеся в процессе производства игристых вин, перед сбросом в природные водоёмы должны пройти очистку на локальных очистных сооружениях. При отсутствии локальных очистных сооружений стоки должны быть в установленном законодательством порядке направлены в систему общей канализации.

7.3 Твердые отходы, образующиеся при производстве игристых вин (осадки, получаемые в процессах технологической обработки виноматериалов, стеклобой и т.д.), должны утилизироваться в установленном порядке в соответствие с требованиями экологического законодательства Республики Узбекистан

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

8 Правила приёмки

8.1 Правила приемки – по ГОСТ 31730.
8.2 Игристые вина проходят приёмо – сдаточные и сертификационные испытания.
8.3 Приёмо – сдаточные испытания проводятся аттестованной лабораторией предприятия – производителя по всем показателям подраздела 5.2 настоящего стандарта.
8.4 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории в соответствие с требованиями НД НСС Республики Узбекистан по всем показателям подраздела 5.2 настоящего стандарта.
8.5 Контроль содержания токсичных элементов и радионуклидов в готовой продукции – игристых винах, проводится в аккредитованной испытательной лаборатории с периодичностью, установленной по согласованию с предприятием – изготовителем.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб– по ГОСТ 31730.
9.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 32051.
9.3 Определение объемной доли этилового спирта – по ГОСТ 31095.
9.4 Определение массовой концентрации сахаров – по ГОСТ 13192.
9.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот по ГОСТ 32114.
9.6 Определение массовой концентрации летучих кислот – по ГОСТ 32001.
9.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы – по ГОСТ 32115.
9.8 Определение массовой концентрации приведенного экстракта – по ГОСТ 32000.
9.9 Определение массовой концентрации лимонной кислоты – по ГОСТ 32113.
9.10 Определение массовой концентрации железа – по ГОСТ 13195.
9.11 Определение высоты газовой камеры – по ГОСТ 23943.
9.12 Определение давления диоксида углерода в бутылках – по ГОСТ 12258.
9.13 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.
9.14 Определение содержания токсичных элементов:
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 или ГОСТ 30538;
- мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 или ГОСТ 30538;
- железа – по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178 или ГОСТ 30538;
- цинка – по ГОСТ 269341 или ГОСТ 30538:
- меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30538;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
TEXNOLOGIYALARINI
... STIGI HUJJATLARI

- ртути – по ГОСТ 26927.

Определения содержания токсичных элементов могут быть ваполнены по какому либо из указанных стандартов. Результаты определений, полученных по различным стандартам, имеют одинаковую силу.

9.15 Определение содержание радионуклидов – по утвержденным в установленном порядке методикам.

9.16 Правильность маркировки и качество упаковки проверяется визуально.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Игристые вина,упакованные в транспортную тару, транспортируются в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствие с правилами перевозки грузов, действующими на конкретном виде транспорта и при соблюдении условий, указанных в 10.2.

При внутригородских перевозках допускается транспортирование игристых вин в открытых транспортных средствах при условии защиты от воздействия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

10.2 Игристые вина, упакованные в транспортную тару, должны храниться при температурах от плюс 5 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85,0 процентов в хорошо вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях и должны быть защищены от воздействие прямых солнечных лучей и атмосферных осадков.

11 Гарантии изготовителя

11.1 Изготовитель должен гарантировать соответствие игристых вин требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

11.2 Срок годности игристых вин без выдержки 6 месяцев, считая со дня розлива.

Срок годности выдержанных игристых вин:

- при вторичном брожении в резервуарах – 8 месяцев со дня розлива;
- при вторичном брожении в бутылках – 8 месяцев со дня окончания срока выдержки.

Срок годности коллекционных игристых вин – 1 год, считая со дня завершения технологического процесса (со дня оформления).

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиография

[1]	СанПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[2]	СанПиН 0324-16	Санитарно – гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
[3]	СанПиН 0325-16	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
[4]	СанПиН 0326-16	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах
[5]	TSh 64-20217440-04:2011	Бентонит очищенный для применения в пищевой промышленности. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
MAHSULOT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Библиографические данные

ОКП 91 7220

УДК 663.233.1:006.354
Группа Н 73
ОКС 67.160.10

Ключевые слова: игристые вина, шампанское вино, классификация, диоксид углерода, способы шампанизации, бутылочная шампанизация, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Лист регистрации изменений

Изм №	Номера листов (страниц)				Всего листов страниц в документе	№ докумен-та	Входящий № сопровод. документа и дата	Под-пись	Дата
	Изменен-ных	Заменен-ных	Новых	Анулиро-ванных					

O'ZSTANDART
STANDARTLASHTIRISH,
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Информационные данные

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления санэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан — письмо №012-3/1440 от 14.07.2016 г. **А.А. Ибодуллаев**

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

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник управления развития и координации деятельности промышленных предприятий компании «Узвиносаноат-холдинг» **Т. Абидов**

«СОГЛАСОВАНО»
Директор УП «Маркази лаборатория» **Ю. Касымбеков**

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель правления АО «Ўзбекистон шампани» **О. Убайдуллаев**

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI