ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВИНА И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие 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 32030-2013 «Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия» и стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 52404-2005 «Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия» в части разделов «Термины и определения» и «Общие технические требования».

5 Введен взамен O‘z DSt 942:2010

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВИНА И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ОБРАБОТАННЫЕ.
Общие технические условия

ВИНОЛАР ВА ИШЛОВ БЕРИЛГАН ВИНОМАТЕРИАЛЛАР.
Умумий техникавий шартлар

Wines and treated wine materials.
General specifications

Дата введения 01.03.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вина и виноматериалы обработанные, выработанные из винограда, выращенного на территории Республики Узбекистан. Стандарт не распространяется на игристые и газированные вина.

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 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

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

ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
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 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая
ГОСТ 2918-79	Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
ГОСТ 6816-79	Калий железистосинеродистый технический. Технические условия
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия
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 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 18192-72	Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
ГОСТ 21205-83	Кислота винная пищевая. Технические условия
ГОСТ 23943-80	Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки
ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
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 31493-2012	Дистиллят винный. Технические условия
ГОСТ 31730-2012	Продукты винодельческой промышленности. Правила при-

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

	емки и методы отбора проб.
ГОСТ 31763-2012	Спирт винный. Технические условия
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 кис-лот
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
O'z DSt 638:2016	Виноград свежий, ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Общие технические условия
O'z DSt 944:2016	Вакуум-сусло виноградное. Технические условия
O'z DSt 963:2016	Виноматериалы виноградные необработанные. Технические условия
O'z DSt 1004:2012	Вина. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
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 соответствуюўими определениями.

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

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

- 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 **Вино – в**инодельческая продукция с объемной долей этилового спирта (крепостью) от 8,5 процента до 22,0 процентов, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного или виноградного спиртов, винного или виноградного дистиллятов, сахаросодержащих веществ виноградного происхождения, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов.

3.3 **Обработанный виноматериал** – вино наливом, полученное путем технологической обработки необработанного виноматериала и предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства другой винодельческой продукции, не подлежащей реализации населению в качестве готовой продукции. Обработанный виноматериал может быть как натуральным, так и специальным.

3.4 **Натуральное вино** – вино с объемной долей этилового спирта (крепостью) от 8,5 процента до 15,0 процентов и общей объемной долей этилового спирта не более 15,0 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления сока виноградного концентрированного, и (или) сусла виноградного концентрированного, и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного и (или) вакуум – сусла виноградного.

3.5 **Сухое натуральное вино** – вино, изготовленное в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

3.6 **Полусухое, полусладкое и сладкие натуральные вина** – вина, изготовленные прекращением брожения при достижении требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого обработанного виноматериала с виноградным суслом и (или) концентрированным виноградным соком, и (или) концентрированным виноградным суслом и (или) ректификованным концентрированным виноградным суслом и (или) вакуум – суслом виноградным.

Примечание - Вина географического наименования получают только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров.

3.7 **Выдержанное натуральное вино** – натуральное вино улучшенного

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

качества, получаемое по общепринятой технологии с обязательной выдержкой перед розливом в потребительскую тару не менее 6 месяцев.

3.8 **Вино географического наименования** – натуральное вино, изготовленное из свежего винограда установленного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, выращиваемых в границах определенной географической зоны с использованием регламентированных агротехнических и технологических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями этой зоны и разлитое в потребительскую тару по месту производства.

3.9 **Выдержанное вино географического наименования** – вино географического наименования с обязательной выдержкой перед розливом в потребительскую тару не менее 12 месяцев.

Выдержку вин географических наименований осуществляют по месту производства.

3.10 **Коллекционное вино географического наименования** - выдержанное вино географического наименования, которое после окончания срока обязательной выдержки и розлива, дополнительно выдерживается в потребительской таре не менее трех лет.

3.11 **Обработанный виноматериал географического наименования** – вино географического наименования наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства другой винодельческой продукции, не подлежащее реализации населению в качестве готовой продукции.

3.12 **Специальное вино** – вино с объемной долей этилового спирта (крепостью) от 12,0 процентов до 22,0 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленных ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного и виноградного спиртов, винного и виноградного дистиллятов, сахаросодержащих веществ виноградного происхождения.

3.13 **Ликёрное вино** – специальное вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 процентов до 22,0 процентов и с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 12,0 процентов.

3.14 **Выдержанное специальное вино** – специальное вино высокого качества, изготовленное из свежего винограда установленного сорта или из регламентированной смеси сортов винограда, произрастающих на строго определенной территории, с обязательной выдержкой перед розливом в потребительскую тару не менее 18 месяцев.

3.15 **Коллекционное специальное вино** – выдержанное специальное вино, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживается в потребительской таре не менее трех лет.

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

3.16 **Вино молодое** – вино сухое натуральное, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое до 1 января следующего за урожаем винограда года.

3.17 **Ароматизированное вино** – натуральные и специальные вина, изготовленные с добавлением натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов.

3.18 **Дистиллят виноградный** – дистиллят с объёмной долей этилового спирта менее 86,0 процентов, изготовленный дистилляцией в отдельности или в сочетании сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков.

3.19 **Виноградный спирт** - дистиллят с объёмной долей этилового спирта не менее 86,0 процентов, произведенный дистилляцией и (или) ректификацией сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков, дистиллята виноградного.

3.20 **Дистиллят винный** – дистиллят с объёмной долей этилового спирта менее 86,0 процентов, произведенный дистилляцией (перегонкой) натурального обработанного виноматериала с добавлением к нему или без добавления винного дистиллята или винного спирта, имеющий аромат и вкус используемого сырья.

3.21 **Спирт винный** – дистиллят с объёмной долей этилового спирта не менее 86,0 процентов, изготовленный дистилляцией и (или) ректификацией натурального обработанного виноматериала или дистиллята винного с добавлением к ним или без добавления винного дистиллята или винного спирта.

3.22 Сахаросодержащие вещества виноградного происхождения

3.22.1 **Сусло виноградное спиртованное (мистель)** – продукт с объемной долей этилового спирта от 15,0 процентов до 25,0 процентов, изготовленный из свежего виноградного сусла, содержащего не менее 170,0 g/dm^3 сахаров, путем добавления спирта этилового ректификованного из пищевого сырья и (или) винного дистиллята и (или) винного спирта.

3.22.2 **Виноградное сусло** – продукт, получаемый из свежего винограда путем выделения из дробленных ягод винограда (мезги) самопроизвольным стеканием (сусло-самотек) и (или) с использованием механического воздействия. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 процента.

3.22.3 **Сусло виноградное концентрированное** – продукт с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре плюс 20 °С, не менее 50,9 процента, полученный в результате частичного обезвоживания виноградного сусла физическими методами (за исключением метода прямого нагревания). Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 процента.

3.22.4 **Сусло виноградное концентрированное ректификованное** – продукт с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре плюс 20 °С, не менее 61,7 процента, полученный в результате частичного обезвоживания виноградного сусла и подвергшийся обработке разрешенным в технологической документации методом с целью удаления избытка кислот и других компонентов, исключая сахара. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 процента.

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

3.22.5 **Вакуум-сусло виноградное** – продукт с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре плюс 20 °С, не менее 70,0 процентов, полученное в результате частичного обезвоживания свежего, хранившегося на холоде или консервированного диоксидом серы или сорбиновой кислотой (или её солями) виноградного сусла на вакуум-выпарнкх аппаратах. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 процента.

3.22.6 **Сульфитированное виноградное сусло (сульфо-сусло)** – продукт с массовой концентрацией сахаров не менее 170,0 g/dm^3, получаемый из дробленного свежего винограда или из виноградного сусла добавлением диоксида серы для предотвращения его забраживания. Допускается содержание этилового спирта не более 1 процента по объему.

Примечание. Термины «натуральное вино» и «натуральный виноматериал», используемые в настоящем стандарте, соответствуют терминам «столовое вино» и «столовый виноматериал», используемым в межгосударственных стандартах на винодельческую продукцию.

4 Классификация

4.1 Вина и обработанные виноматериалы подразделяются на сортовые – выработанные из винограда одного сорта, и купажные – выработанные из смеси сортов.

При выработке сортовых вин и обработанных виноматериалов содержание в исходном сырье винограда других сортов того же ботанического вида, что и основной сорт винограда, должно быть не более 15,0 процентов.

4.2 В зависимости от способа производства, объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров вина и обработанные виноматериалы подразделяют на группы:

- натуральные (сухие, полусухие, полусладкие);
- специальные (сухие, полусухие, полусладкие, крепкие, полудесертные, десертные и ликёрные).

4.3 В зависимости от качества и сроков выдержки вина и обработанные виноматериалы подразделяются на:

- натуральные без выдержки;
- выдержанные натуральные;
- географического наименования;
- выдержанные географического наименования;
- коллекционные вина географического наименования;
- специальные без выдержки;
- выдержанные специальные;
- коллекционные специальные вина.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAVLA
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
ZAMIN BILAN RAQAMLASHTIRISH

4.4 Вина и обработанные виноматериалы могут быть белыми, розовыми и красными.

5 Общие технические требования

5.1 Вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и должны быть выработаны по утвержденным в установленном порядке технологическим инструкциям с соблюдением требований [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость с блеском, без посторонних включений и осадка. В обработанных виноматериалах допускается опалесценция. В коллекционных винах допускается осадок на стенках и дне бутылки
Цвет	белые – от светло-соломенного до золотистого; розовые – от светло-розового до темно-розового; красные – от красного до темно-рубинового.
Аромат и вкус	Соответствующие сорту винограда и характерные для вин и виноматериалов конкретного наименования, без посторонних привкусов и запахов.

Аромат и вкус вин и обработанных виноматериалов конкретного наименования должны соответствовать требованиям, указанным в технологических инструкциях по их производству.

5.2.2 По физико-химическим показателям натуральные вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать указанным ниже требованиям.

5.2.2.1 Объемная доля этилового спирта (крепость) в натуральных винах с учетом допустимых отклонений должна быть от 8,5 процента до 15,0 процентов и общая объемная доля этилового спирта должна быть не более 15,0 процентов.

Объемная доля этилового спирта в натуральных винах, изготовленных из сырья, состоящего не менее чем на 85,0 процентов из винограда одного сорта или регламентированной смеси сортов винограда с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 10,0 процентов. Минимальная натуральная объем-

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLA
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ная доля этилового спирта в винах географического наименования должна быть 10,5 процента.

Для конкретных наименований натуральных вин допустимые отклонения от установленной объемной доли этилового спирта (крепости) должны быть в приделах от минус 1,0 до плюс 1,0 процента. В натуральных обработанных виноматериалах объемная доля этилового спирта должна быть выше нижнего предела на 0,5 процента.

5.2.2.2 Массовая концентрация сахаров в натуральных сухих винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 3,0 g/dm^3:

Содержание сахаров в натуральных полусухих и полусладких винах и обработанных виноматериалах с учетом допустимых отклонений должно быть:.

- не менее 5,0 g/dm^3 и не более 25,0 g/dm^3 – для полусухих;
- не менее 30,0 g/dm^3 и не более 80,0 g/dm^3 – для полусладких.

При экспорте продукции допускается натуральные вина и обработанные виноматериалы (кроме сухих) подразделять на полусухие, полусладкие и сладкие с содержанием сахаров (с учетом допустимых отклонений):

- более 4,0 g/dm^3 и менее 18,0 g/dm^3 – для полусухих;
- не менее 18,0 g/dm^3 и менее 45,0 g/dm^3 – для полусладких;
- не менее 45,0 g/dm^3 – для сладких.

Для конкретных наименований натуральных вин (кроме сухих) допустимые отклонения от установленной массовой концентрации сахаров должны быть в приделах от минус 10,0 g/dm^3 до плюс 10,0 g/dm^3 – для полусладких и сладких вин географического наименования, и в пределах от минус 5,0 g/dm^3 до плюс 5,0 g/dm^3 - для остальных.

5.2.2.3 В натуральных винах и обработанных виноматериалах массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 4,0 g/dm^3. Допустимые отклонения для конкретного наименования натуральных вин и обработанных виноматериалов от установленной массовой концентрации титруемых кислот должны быть в приделах от минус 1,0 g/dm^3 до плюс 1,0 g/dm^3.

5.2.2.4 Массовая концентрация летучих кислот в натуральных винах и обработанных виноматериалах в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более 1,1 g/dm^{3}для белых и розовых и не более 1,2 g/dm^3 для красных.

В винах географических наименований и обработаннқх виноматериалах географических наименований массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более 0,9 g/dm^3 для белых и розовых и не более 1,0 g/dm^3 для красных вин.

5.2.2.5 Массовая концентрация приведенного экстракта в натуральных винах и обработанных виноматериалах должна быть: не менее 16,0 g/dm^3 для белых вин; не менее 17,0 g/dm^3 для розовых вин; не менее 18,0 g/dm^3 для красных вин. В винах и обработанных виноматериалах географических наиме-

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

нований массовая концентрация приведенного экстракта должна быть: не менее 17,0 g/dm^3 для белых вин; не менее 18,0 g/dm^3 для розовых вин; не менее 19,0 g/dm^3 для красных вин.

5.2.2.6 Массовая концентрация лимонной кислоты для всех групп натуральных вин и обработанных виноматериалов должна быть не более 1,0 g/dm^3.

Примечание.. Определение массовой концентрации лимонной кислоты проводится производителем добровольно или по требованию приобретателя продукции в аккредитованной испытательной лаборатории.

5.2.2.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в сухих натуральных винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 200 mg/dm^3; в полусухих, полусладких и сладких винах и обработанных виноматериалах - не более 300 mg/dm^3

5.2.2.8 Массовая концентрация сорбиновой кислоты в натуральных винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 200 mg/dm^3.

Примечание. Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты в натуральных винах и обработаннкх виноматериалах проводится в случае, если её применение предусмотрено технологической инструкцией на производство вина или обработанного виноматериала конкретного наименования.

5.2.3 По физико-химическим показателям специальные вина и специальные обработанные виноматериалы должны соответствовать указанным ниже требованиям.

5.2.3.1 Объемная доля этилового спирта (крепость) в специальных винах и специальных обработанных виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна быть в приделах от 12,0 процентов до 22,0 процентов.

Допустимые отклонения от установленной объемной доли этилового спирта для конкретных наименований специальных вин должны быть в приделах от минус 0,5 до плюс 0,5 процента. Для конкретных наименований специальных обработанных виноматериалов – в приделах от минус 0,2 до плюс 0,5 процента.

5.2.3.2 Массовая концентрация сахаров в специальных винах и специальных обработанных виноматериалах должна быть:

- не более 15 g/dm^3 для сухих;
- от 15 g/dm^3 до 30 g/dm^3 для полусухих;
- от 40 g/dm^3 до 80 g/dm^3 для полусладких;
- от 30 g/dm^3 до 120 g/dm^3 для крепких;
- от 50 g/dm^3 до 120 g/dm^3 для полудесертных;
- от 140 g/dm^3 до 20 0 g/dm^3 для десертных;
- от 210 g/dm^3 до 300 g/dm^3 для ликерных.

5.2.3.3 Для специальных вин и специальных обработанных виноматериалов конкретного наименования с массовой концентрацией сахаров более 15,0 g/dm^3 допустимые отклонения массовой концентрации сахаров от установленного значения должно быть в приделах от минус 5,0 g/dm^3 до плюс 5,0 g/dm^3.

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

5.2.3.4 Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) в специальных винах и специальных обработанных виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 4,0 g/dm^3.

Для конкретного наименования специальных вин и специальных обработанных виноматериалов допустимые отклонения от установленной массовой концентрации титруемых кислот должны быть в приделах от минус 1,0 до плюс 1,0 g/dm^3.

5.2.3.5 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в специальных винах и специальных обработанных виноматериалах должна быть не более 1,20 g/dm^3.

5.2.3.6 Массовая концентрация приведенного экстракта в специальных винах и специальных обработанных виноматериалах должна быть не менее 16,0 g/dm^3, а в специальных выдержанных – не менее 18,0 g/dm^3.

5.2.3.7 Массовая концентрация лимонной кислоты в специальных винах и специальных обработанных виноматериалах должна быть не более 1,0 g/dm^3.

Примечание.. Определение массовой концентрации лимонной кислоты проводится производителем добровольно или по требованию приобретателя продукции в аккредитованной испытательной лаборатории.

5.2.3.8 Массовая концентрация общего диоксида серы в специальных винах и специальных обработанных виноматериалах должна быть не более 200 mg/dm^3.

5.2.4 Добавление сахаросодержащих веществ виноградного происхождения для повышения массовой концентрации сахаров в натуральных винах допускается в количестве, повышающем общую объемную долю этилового спирта не более чем на 4,0 процента (кроме вин географического наименования).

5.2.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах не должно превышать допустимые значения, установленные в [1].

5.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам

5.3.1 В технологических процессах производства вин и обработанных виноматериалов 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 регламентирования (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 вин и обработанных виноматериалов применяются следующие виды сырья и вспомогательных материалов, обеспечивающие безопасность и требуемое качество продукции:

- виноград свежий, ручной уборки по O'z DSt 638;
-натуральные и специальные необработанные виноматериалы по O'z DSt 963;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- сок виноградный концентрированный по ГОСТ 18192;
- вакуум-сусло виноградное по O'z DSt 944;
- сусла виноградное концентрированное, сусла виноградное концентрированное ректификованное по действующей нормативной документации;
- сульфитированное виноградное сусло (сульфо-сусло), сусло виноградное спиртованное (мистель) по O'z DSt 963;
- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по O'z DSt __;
- винный дистиллят по ГОСТ 31493 или винный спирт по ГОСТ 31763;
- виноградный дистиллят или виноградный спирт по действующей нормативной документации;
- дрожжи винные по действующей нормативной документации;
- кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908;
- кислота винная пищевая по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- желтая кровяная соль (калий железистосинеродистый технический) по ГОСТ 6816;
- бентонит по [5];
- сорбиновая кислота или ее растворимые соли, 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 процессах производства вин и обработанных виноматериалов допускается использование других видов вспомогательных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан к применению в винодельческой промышленности при условии обеспечения требований к безопасности и качеству готовой продукции.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка вин по O'z DSt 1004. Вина географических наименований разливаются только в стеклянные бутылки.

5.4.2 Обработанные виноматериалы заливают для хранения в емкости, изготовленные из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с винодельческой продукцией.

5.4.3 После заполнения обработанным виноматериалом люки емкостей закрываются специальными коррозионно стойкими металлическимий крышками и пломбируются

5.5 Маркировка

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

5.5.1 Маркировка вин по O'z DSt 1004.

5.5.2 При указании наименовании продукции для вин географического наименования слово «натуральное» допускается не использовать.

5.5.3 При указании почтового адреса предприятия-изготовителя для вин географического наименования дополнительно указывается географическая зона произрастания переработанного винограда.

5.5.4 Для вин географического наименования допускается указывать сорт винограда или регламентированную смесь сортов, из которых они выработаны.

5.5.5 Транспортная маркировка ёмкостей с обработанным виноматериалом, отгружаемым на другие предприятия, производится по ГОСТ 14192 с указанием следующей информации:

- наименование, почтовый адрес и телефон предприятия – изготовителя;
- наименование продукции;
- массы нетто в kg или объем в dm^3;
- номеров емкостей с продукцией.
- надпись на государственном языке «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации продукции в пределах Республики Узбекистан или надпись на английском языке «Made in Uzbekistan» при экспорте продукции.

6 Требования безопасности

6.1 Все подразделения производства вин и обработанных виноматериалов 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), предусмотренных ГОСТ 12.1.005 и санитарно – гигиеническими нормами и правилами, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.3 Организация технологических процессов производства вин и обработанных виноматериалов должна соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

6.4 Технологическое оборудование производства вин и обработанных виноматериалов 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

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

должно иметь устойчивое антикоррозионное 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 вин и обработанных виноматериалов 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]).

7 Требования охраны окружающей среды

7.1 Технологическое оборудование и организация технологического процесса производства вин и обработанных виноматериалов 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 вин и обработанных виноматериалов, перед сбросом в природные водоемы должны пройти очистку на локальных очистных сооружениях. При отсутствии на производстве локальных очистных сооружений стоки должны быть в установленном законодательством порядке направлены в систему общей канализации.

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

...STANDART AGENTLIGI
...NDARTLASHTIRISH, DAVLAT
...RATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
...ORGT TEXNOLOGIYALARINI
... ...ISH MASHQARMASI

8 Правила приёмки

8.1 Правила приемки – по ГОСТ 31730.

8.2 Вина и обработанные виноматериалы проходят приёмо – сдаточные и серти-фикационные испытания.

8.3 Приёмо – сдаточные испытания проводятся аттестованной лабораторией преприятия – производителя по всем показателям подраздела 5.2 настоящего стандарта, касающихся вин и обработанных виноматериалов конкретного наименования.

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, касающихся вин и обработанных виноматериалов конкретного наименования.

8.5 Контроль содержания токсичных элементов и радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах проводится в аккредитованной испытательной лаборатории в сроки, согласованные 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 массовой концентрации сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181
9.12 Определение полноты налива в бутылки – по ГОСТ 23943.
9.13 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.
9.14 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- железа – по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- цинка – по ГОСТ 26934, ГОСТ 30538:

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

- меди – по ГОСТ 26931, ГОСТ 30538;
- 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 методикам, утвержденным в установленном порядке.

9.16 Определение общей объемной доли этилового спирта.

Общую объемную долю этилового спирта рассчитывают как сумму объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта. Потенциальную объемную долю этилового спирта П, в процентах объемных вычисляют по формуле

$$П = 0{,}0594 * С,$$

где:

С – массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, g/dm^3;

0,0594 - коэффициент пересчета.

Вычисления проводят до второго десятичного знака.

9.17 Правильность маркировки и качество упаковки проверяется визуально.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование и хранение вин по O'z DSt 1004.

10.2 Обработанный виноматериал транспортируется всеми видами транспорта в соответствие с правилами перевозки грузов, действующими на конкретном виде транспорта. Обработанный виноматериал, залитый в дубовые бочки, транспортируется закрытых транспортных средствах. Обработанный виноматериал перевозятся в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 или в специальных железнодорожных цистернах по действующей нормативной документации.

10.2 В процессах транспортирования и хранения емкости с обработанным виноматериалом должны быть защещены от воздействия прямых солничных лучей и атмосферных осадков.

10.3 Обработанные виноматериалы хранятся в специальных емкостях на открытых площадках или в хорошо вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях.

Хранение обработанных виноматериалов осуществляется при температурах:

- натуральные сухие – от плюс 5 °С до плюс 16 °С;
- натуральные полусухие, полусладкие и сладкие – от минус 2 °С до плюс 8 °С
- специальные – от плюс 5 °С до плюс 20 °С

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

11 Гарантии изготовителя

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

11.2 Срок годности вин, разлитых в потребительскую тару (считая со дня розлива):

- молодые вина	– 1 месяц
- натуральные вина и вина географических наименований без выдержки	– 6 месяцев
- выдержанные вина натуральные и географических наименований	– 8 месяцев
- специальные вина	– 8 месяцев
- выдержанные специальные вина	– 10 месяцев
- коллекционные вина всех типов (начиная со дня окончания срока выдержки в бутылках)	– 12 месяцев

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

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
TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

ОКП 917100
ОКП 917121
ОКП 917522

УДК 663.252:006.354
Группа Н 73
ОКС 67.160.10

Ключевые слова: вина, обработанные виноматериалы, натуральные вина, вина географических наименований, выдержанные и коллекционные вина географических наименований, общая объемная доля этилового спирта, специальные вина, выдержанные и коллекционные специальные вина, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

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

Информационные данные

«СОГЛАСОВАНО"
Начальник Главного управления
санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистан

письмо
№012-3/1440
от 14.07.16г. **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 «Марказий
лаборатория» **Ю. Касымбеков**

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

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

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