ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНА МЕДОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИ ПБиВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17.09.97 № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 27 мая 1999 г. № 185

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (июль 2002 г.) с Поправками (ИУС 11—99, 9—2001)

© ИПК Издательство стандартов, 1999
© ИПК Издательство стандартов, 2002

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНА МЕДОВЫЕ

Общие технические условия

Honey wines.
General specifications

Дата введения 2000—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на медовые вина.

Требования безопасности продукта, изложенные в 5.1.5, 5.1.8, упаковки — 5.3.1, 5.3.2, маркировки — 5.4, являются обязательными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908—79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3760—79 Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 3770—75 Аммоний углекислый. Технические условия

ГОСТ 3772—74 Аммоний фосфорнокислый двузамещенный. Технические условия

ГОСТ 3773—72 Аммоний хлористый. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 10117—91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

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

ГОСТ 13193—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот

ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18192—72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26586—85Э Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей, поставляемых для экспорта. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28887—90 Пыльца цветочная (обножка). Технические условия

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51149—98 Вина. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 51279—99 Дистиллят плодовый. Технические условия

ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 51653— 2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ОСТ 10—16—92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок. Технические условия **(Поправки).**

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

медовое вино: Вино, получаемое путем полного или неполного сбраживания медового сусла с добавлением или без добавления ректификованного спирта, меда, сахара;

медовое сусло: Жидкий продукт, получаемый при разведении меда водой до необходимых кондиций по массовой концентрации сахаров;

сухое медовое вино: Вино, получаемое полным сбраживанием медового сусла;

полусухие, полусладкие и сладкие медовые вина: Вина, получаемые полным или неполным сбраживанием медового сусла. Для достижения требуемого содержания сахара в медовых винах разрешается использование: меда, сахара, концентрированного виноградного сусла или концентрированного плодового сока;

крепкие и десертные медовые вина: Вина, получаемые полным или неполным сбраживанием медового сусла с последующим добавлением спирта этилового ректификованного, спирта этилового плодового ректификата и (или) плодового дистиллята. Для достижения требуемого содержания сахара в медовых винах разрешается использование: меда, сахара, концентрированного виноградного сусла или концентрированного плодового сока;

газированные (шипучие) медовые вина: Вина медовые, получаемые путем физического насыщения двуокисью углерода;

тихие медовые вина: Вина медовые, ненасыщенные двуокисью углерода;

ароматизированные медовые вина: Вина медовые, получаемые с использованием экстрактов отдельных частей растений и (или) их дистиллятов;

забрус: Восковые крышечки, которыми запечатаны ячейки сотов с медом;

колер карамельный: Продукт термической обработки сахара-песка.

4 Классификация

4.1 Медовые вина в зависимости от способа производства, объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров подразделяют на группы;

сухие, полусухие, полусладкие и сладкие — натуральные вина;

крепкие, десертные.

4.2 Сухие, полусухие, полусладкие и сладкие медовые вина могут быть газированными.

4.3 Медовые вина могут быть ароматизированными.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Медовые вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований вин в установленном порядке.

5.1.2 Медовые вина должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Цвет, аромат и вкус медовых вин должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной для вин конкретного наименования.

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

Таблица 1

Группа вин	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм^3	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/дм3
Сухие	9,0—13,0	Не более 5,0	3,0—6,0
Полусухие	9,0—13,0	15,0—25,0	3,0—6,0
Полусладкие	9,0—13,0	30,0—50,0	3,0—6,0
Сладкие	9,0—16,0	55—80	3,0—6,0
Крепкие	17,0—20,0	30,0—90	3,0—6,0
Десертные	15,0—17,0	100—160	3,0—6,0

Примечания

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

2 В медовых винах допускаются отклонения по объемной доле этилового спирта, установленной для вин конкретных наименований:

±0,5 % — для крепких и десертных вин;

±1,0 % — для сухих, полусухих, полусладких и сладких вин.

Если установлены пределы норм объемной доли этилового спирта, то отклонения от этих пределов не допускаются. Фактическая объемная доля этилового спирта должна быть не менее 9,0 %.

3 В медовых винах допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин), установленных для конкретного наименования вина, массовой концентрации сахаров до 50,0 г/дм^3 — ±5,0 г/дм^3, массовой концентрации сахаров от 51 г/дм^3 до 160 г/дм^3 — ±5 г/дм^3, массовой концентрации титруемых кислот ±1,0 г/дм^3. Если установлены пределы норм по массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, то отклонения от этих пределов не допускаются.

5.1.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в медовых винах не должна превышать 1,5 г/дм^3.

5.1.5 Массовая концентрация общего диоксида серы в медовых винах не должна превышать 100 мг/дм^3, в том числе свободного 10 мг/дм^3, в полусухих, полусладких и сладких винах соответственно — 150 и 15 мг/дм^3. **(Поправка, ИУС 9—2001).**

5.1.6 Давление двуокиси углерода в бутылках с газированными медовыми винами должно быть не менее 200 кПа при 20 °С.

5.1.7 Массовая концентрация железа в медовых винах должна быть 3—20 мг/дм^3.

5.1.8 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в медовых винах не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1].

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для приготовления медовых вин применяют следующее сырье:

мед натуральный по ГОСТ 19792. Допускается мед с массовой долей воды не более 25 % и с признаками брожения;

забрус;

пыльцу цветочную (обножку) по ГОСТ 28887;

сахар-песок по ГОСТ 21;

сахар-рафинад по ГОСТ 22;

дрожжи винные чистых культур;

спирт этиловый ректификованный по ГОСТ Р 51652;

спирт этиловый плодовый ректификат [2];

дистиллят плодовый по ГОСТ Р 51279;

сусло виноградное концентрированное отечественное [3] и импортное, разрешенное к применению в виноделии органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

соки плодовые и ягодные концентрированные отечественные по ГОСТ 18192 и импортные, разрешенные к применению в виноделии органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

экстракты отдельных частей растений и (или) их дистилляты, предусмотренные нормативным документом;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

двуокись углерода газообразную или жидкую по ГОСТ 8050;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

воду питьевую для разведения меда [4];

аммиак водный по ГОСТ 3760;

аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772;

аммоний хлористый по ГОСТ 3773;

аммоний углекислый по ГОСТ 3770;

колер карамельный.

При производстве медовых вин используют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в винодельческой промышленности органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковывание «тихих» медовых вин по ГОСТ Р 51149.

5.3.2 *Упаковывание газированных медовых вин*

Газированные медовые вина разливают в стеклянные бутылки типа II по ГОСТ 10117 и типа VII по ГОСТ 26586. Газированные медовые вина разливают по уровню. Высота уровня жидкости, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять (8±1) см при 20 °С.

Допускается разливать газированные медовые вина в бутылки других форм и размеров, выдерживающих избыточное давление, стеклянные и изготовленные из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

Особенности упаковывания газированных медовых вин в другие бутылки должны быть предусмотрены технологическими инструкциями по розливу медовых вин, утвержденными в установленном порядке.

5.3.3 Бутылки типа II по ГОСТ 10117 и типа VII по ГОСТ 26586 укупоривают корковой или пластмассовой пробкой по нормативному документу.

Пробку на бутылке закрепляют специальной уздечкой (мюзле). Между корковой пробкой и мюзле помещают металлическую прокладку. Горлышко бутылок вместе с пробкой и мюзле оформляют фольгой или специальным алюминиевым колпачком по нормативному документу. Нижний край фольги оформляют кольереткой по нормативному документу.

Другие бутылки укупоривают кроненпробками по нормативному документу и другими укупорочными средствами, разрешенными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта. Допускается оформлять горлышки бутылок металлическими или пластмассовыми колпачками по нормативному документу.

5.3.4 Бутылки с газированными медовыми винами упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, деревянные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16 и в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 на картонную подложку и в другую транспортную тару по нормативному документу, обеспечивающую сохранность качества продукта.

Допускается упаковывать бутылки с медовыми винами в художественно оформленные коробки.

Упаковывание бутылок с газированными медовыми винами для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов должно производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка на каждой единице потребительской тары и упаковки должна соответствовать ГОСТ Р 51074.

Допускается указывать:

условия хранения;

информацию рекламного характера;

штриховой код продукта.

5.4.2 Маркирование закрытых дощатых ящиков и ящиков из гофрированного картона — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

На ящики наносят следующие дополнительные обозначения:

- наименование, адрес предприятия-изготовителя и предприятия, разлившего винопродукт в потребительскую тару;
- наименование продукта;
- количество бутылок;
- объем бутылок, л.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в медовых винах осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

7.2 Методы анализа — ГОСТ 12258, ГОСТ 13192, ГОСТ 13193, ГОСТ 13195, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51619, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51654, ГОСТ Р 51655.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России. **(Поправки).**

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование медовых вин производят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида при соблюдении температурных условий, указанных в 8.2.

8.2 Медовые вина должны храниться в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов, помещениях при температуре:

от 0 до плюс 20 °С — крепкие; десертные;

от 0 до плюс 16 °С — сухие, сладкие;

от 0 до плюс 8 °С — полусухие, полусладкие.

8.3 Срок хранения вин со дня их розлива устанавливают в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной для конкретного наименования медового вина, мес, не менее:

3 — для сухих, полусухих, полусладких и сладких;

4 — для крепких и десертных.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.560—96	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
[2]	ТУ 10-05031531-343—93	Спирты этиловые плодовые. Сырец и ректификат
[3]	ТУ 9176-358-05031531—96	Сусло виноградное концентрированное
[4]	СанПиН 2.1.4.559—96	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

УДК 663.374.393:006.354 ОКС 67.160.10 Н73 ОКП 91 7390

Ключевые слова: медовые вина, определения, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 29.08.2002. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,78.
Тираж 193 экз. С 7127. Зак. 721.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

Изменение № 1 ГОСТ Р 51283—99 Вина медовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14.09.2004 № 9-ст

Дата введения 2005—03—01

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1.5, 5.1.8, 5.1.9, к упаковке — 5.3.1, маркировке — 5.4».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 10117—91, ГОСТ 10131—93, ГОСТ 11354—93, ГОСТ 13516—86, ГОСТ 14192—96, ГОСТ 15846—79, ГОСТ 22702—96, ГОСТ 24831—81, ГОСТ 25951—83, ГОСТ 26586—85, ГОСТ Р 51232—98, ОСТ 10—16—92 и наименования;

заменить ссылки:

ГОСТ 5962—67 на «ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия»;

ГОСТ 13191—73 на «ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта»;

ГОСТ 13193—73 на «ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот»;

ГОСТ 14136—75 на «ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности»;

ГОСТ 14252—73 на «ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот»;

ГОСТ 19792—87 на ГОСТ 19792—2001;

ГОСТ Р 51074—97 на ГОСТ Р 51074—2003;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 7208—93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

ГОСТ 24433—80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия

ГОСТ 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия

(Продолжение см. с. 30)

ГОСТ 28616—90 Вина плодовые. Общие технические условия

ГОСТ 28886—90 Прополис. Технические условия

ГОСТ 28888—90 Молочко маточное пчелиное. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы».

Раздел 3. Второй абзац дополнить словами: «Допускается использовать при производстве медового вина до 30 % свежих плодовых сусел, плодовых соков, восстановленных из концентрированных плодовых соков, сброженных плодовых виноматериалов, сброженно-спиртованных плодовых виноматериалов, спиртованных плодово-ягодных соков, восстановленного концентрированного виноградного сусла, сухих виноградных виноматериалов или различные сочетания этих продуктов»;

третий абзац дополнить словами: «Допускается в медовое сусло добавлять свежее плодовое сусло, плодовые соки, восстановленные из концентрированных плодовых соков и/или восстановленное виноградное концентрированное сусло»;

четвертый абзац после слова «сусла» дополнить словами: «с добавлением или без добавления в купаж вина сброженных плодовых виноматериалов и/или сухих виноградных виноматериалов»;

пятый абзац после слов «медового сусла» дополнить словами: «с добавлением или без добавления в купаж вина сброженных плодовых виноматериалов и/или сухих виноградных виноматериалов»;

шестой абзац. Заменить слова: «Для достижения требуемого содержания сахара в медовых винах разрешается» на «Разрешается»;

после слов «плодового сока» дополнить словами: «сброженных, сброженно-спиртованных плодовых виноматериалов, спиртованных плодово-ягодных соков и/или сухих виноградных виноматериалов»;

девятый абзац исключить;

одиннадцатый абзац. Заменить слова: **«колер карамельный»** на **«колер сахарный»**.

Пункт 4.3 исключить.

(Продолжение см. с. 31)

Пункт 5.1.3. Таблица 1. Графа «Объемная доля этилового спирта». Заменить значения для сухих, полусухих, полусладких и сладких вин: 9,0 на 8,5 (4 раза); для крепких вин: 20,0 на 22,0;

примечание 2. Последний абзац. Заменить значение: 9,0 % на 8,5 %.

Пункт 5.1.8. Заменить слова: «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» на «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Раздел 5 дополнить пунктом — 5.1.9:

«5.1.9 Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в медовых винах не должна превышать 200 мг/дм^3 в пересчете на сорбиновую кислоту».

Пункт 5.2.1. Заменить слова: «органами Госсанэпиднадзора Минздрава России» на «уполномоченным органом в установленном порядке» (3 раза);

восьмой абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 5962 на ГОСТ Р 51652;

тринадцатый абзац после слова «экстракты» дополнить словами: «и настои»;

семнадцатый абзац. Заменить ссылку: «[4]» на «[4] и [5]»;

двадцать второй абзац. Заменить слова: «колер карамельный» на «колер сахарный»;

дополнить абзацами (перед последним):

«плодовое сырье согласно приложению ГОСТ 28616;

виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные по ГОСТ Р 51146;

виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 24433;

виноград свежий машинной уборки для промышленной переработки по соответствующему НД;

виноматериалы виноградные обработанные (сухие) по ГОСТ 7208;

соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;

пергу, разрешенную уполномоченным органом в установленном порядке;

прополис по ГОСТ 28886;

молочко маточное пчелиное по ГОСТ 28888;

сорбиновую кислоту и ее растворимые соли в соответствии с НД».

Пункт 5.3.1 изложить в новой редакции:

«5.3.1 Упаковывание «тихих» и газированных медовых вин по ГОСТ Р 51149».

Пункты 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4 исключить.

(Продолжение см. с. 32)

Пункт 5.4.1. Исключить слова: «условия хранения».

Пункт 5.4.2 изложить в новой редакции:

«5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51149».

Пункт 6.2. Заменить слова: «органами Госсанэпиднадзора Минздрава России» на «уполномоченными органами».

Пункт 7.2. Исключить ссылку: ГОСТ Р 51232;

заменить ссылки: ГОСТ 13191 на ГОСТ Р 51653, ГОСТ 13193 на ГОСТ Р 51654, ГОСТ 14136 на ГОСТ Р 51619, ГОСТ 14252 на ГОСТ Р 51621;

после ссылки на ГОСТ 26927 дополнить словами: «или по методу беспламенной атомной абсорбции [6]»;

после ссылки на ГОСТ 26932 и ГОСТ 26933 дополнить словами: «или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии [7]» (2 раза);

первый абзац дополнить ссылками: ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823.

Раздел 8 изложить в новой редакции:

«8 Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение медовых вин — по ГОСТ Р 51149».

Приложение А. Заменить ссылки: «[1] СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» на «[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

[3] ТУ 9176—385—05031531—96 на [3] ТУ 9176—476—00008064—2002;

[4] СанПиН 2.1.4.559—96 на [4] СанПиН 2.1.4.1074—01;

дополнить ссылками:

«[5] СанПиН 2.1.4.1175—02 Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников

[6] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[7] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

(ИУС № 12 2004 г.)