ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52523— 2006

ВИНА СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ГУ ВНИИ ПБиВП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2006 г. № 15-ст

4 Настоящий стандарт в части пункта 3.1 соответствует Регламенту Совета ЕС №1493/1999 от 17 мая 1999 г. (приложение 1, пункт 13), устанавливающего единую организацию рынка виноградных виноматериалов

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (март 2007 г.) с Поправками (ИУС 1—2007, 3—2007)

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Переиздание (по состоянию на сентябрь 2008 г.)

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Общие технические требования 2
4.1 Характеристики 2
4.2 Требования к сырью 3
4.3 Упаковка 4
4.4 Маркировка 4
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

Поправка к ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия (см. Изменение № 1, ИУС № 8—2007, Изменение № 2, ИУС № 7—2012)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1	3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла	3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15 % и общей объемной долей этилового спирта не более 15 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного
Пункт 3.3	3.3 **полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с сульфитированным виноградным суслом. Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров	3.3 **полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с виноградным суслом, концентрированным виноградным суслом, ректификованным концентрированным виноградным суслом. Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров
Пункт 3.5	3.5 **вино географического наименования:** Вино, изготовленное из свежего	3.5 **вино географического наименования:** Столовое вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламен-

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.5	винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающиеся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, указанной в наименовании вина, и разлитое в потребительскую тару по месту производства. Вино географического наименования относится к натуральным винам	тированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающиеся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, и разлитое в потребительскую тару по месту производства (действует до 01.01.2014)
Пункт 4.2. После последнего абзаца	—	- сусло виноградное концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректифицированное для повышения объемной доли этилового спирта (обогащение) не более чем на 4 % или массовой концентрации сахаров в готовой продукции (подслащивание) в количестве, повышающем общую объемную долю этилового спирта не более чем на 4 %.

В каком месте	Напечатано	Должно быть
		Примечание – Повышение объемной доли этилового спирта (обогащение) допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы по разрешению уполномоченного федерального органа исполнительной власти

(ИУС № 9 2012 г.)

Поправка к ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 7.4	не имеющих посторонних запахов помещениях	не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках

(ИУС № 1 2013 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНА СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ СТОЛОВЫЕ

Общие технические условия

Table wines and table winestocks.
General specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на столовые вина и столовые виноматериалы.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.7, 4.1.3.8; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1 — 4.1.3.7, 4.1.4; требования к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

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

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

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

ГОСТ Р 52391—2005 Винодельческая продукция. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

Издание официальное

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 7).

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

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

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

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 24433—80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. 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. Метод определения свинца

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

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

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный стандарт 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 использованы следующие термины с соответствующими определениями:

3.1* **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла.

Столовые вина относятся к натуральным винам.

Примечание — Допускается в неблагоприятные для созревания винограда годы в установленном порядке повышение объемной доли этилового спирта в вине не более чем на 2,0 % путем добавления сахара-песка, рафинированного сахарного песка, концентрированного виноградного сусла или ректификованного концентрированного виноградного сусла в дробленые ягоды свежего винограда или виноградное сусло.

(Поправка, ИУС 1—2007).

3.2 **сухое столовое вино:** Вино, изготовленное в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

3.3* **полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с концентрированным, ректификованным концентрированным или сульфитированным виноградным суслом.

3.4 **столовый виноматериал:** Столовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1* Столовые вина и столовые виноматериалы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований вин в установленном порядке.

Столовые вина и столовые виноматериалы в зависимости от массовой концентрации сахаров могут быть сухими, полусухими, полусладкими и сладкими.

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 7).

Столовые вина и столовые виноматериалы могут быть белыми, розовыми и красными.

4.1.2[1)] Столовые вина и столовые виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В столовых виноматериалах допускается опалесценция.

4.1.3 По физико-химическим показателям столовые вина и столовые виноматериалы должны соответствовать следующим требованиям:

4.1.3.1[1)] Объемная доля этилового спирта в столовых винах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 8,5 % и не более 15,0 %. Объемная доля этилового спирта с учетом допустимых отклонений в столовых винах, изготовленных из винограда, состоящего на 85 % — 100 % из одного сорта, или регламентированной смеси сортов винограда, должна быть не менее 10,0 %.

Для конкретного наименования столового вина допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют ± 1,0 %.

В столовых виноматериалах объемная доля этилового спирта должна быть выше нижнего предела на 0,5 %.

4.1.3.2[1)] Массовая концентрация сахаров с учетом допустимых отклонений в столовых сухих винах и столовых сухих виноматериалах должна составлять не более 4,0 г/дм^3, полусухих — более 4,0 и менее 18,0 г/дм^3, полусладких — не менее 18,0 и менее 45,0 г/дм^3, сладких — не менее 45,0 г/дм^3.

Допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением сухих столовых вин и сухих столовых виноматериалов), установленных для конкретного наименования столового вина, ± 5,0 г/дм^3.

4.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в столовых винах и столовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна составлять в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм^3.

Для конкретного наименования столового вина и столового виноматериала допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют ± 1,0 г/дм^3.

4.1.3.4[1)] Массовая концентрация летучих кислот в столовых винах и столовых виноматериалах в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более, г/дм^3:

- для белых и розовых — 1,10;
- для красных — 1,20.

4.1.3.5[1)] Массовая концентрация приведенного экстракта в столовых винах и столовых виноматериалах должна быть не менее, г/дм^3:

- для белых — 16,0;
- для розовых — 17,0;
- для красных — 18,0.

4.1.3.6 Массовая концентрация лимонной кислоты в столовых винах и столовых виноматериалах должна быть не более 1,0 г/дм^3.

4.1.3.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в сухих столовых винах и сухих столовых виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм^3; в полусухих, полусладких и сладких — не более 300 мг/дм^3.

4.1.3.8 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в столовых винах и столовых виноматериалах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.1.4 Органолептические и физико-химические показатели столовых вин и столовых виноматериалов конкретных наименований должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.2[1)] Требования к сырью

Для приготовления столовых вин и столовых виноматериалов применяют следующее сырье, разрешенное к применению в виноделии в установленном порядке:

- виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 24433;
- виноград свежий машинной уборки для промышленной переработки;
- виноматериалы столовые, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- виноматериалы виноградные обработанные натуральные по ГОСТ 7208;
- сусло виноградное;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

[1)] См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 7).

- сусло виноградное концентрированное [2] или импортное, разрешенное к применению в виноделии в установленном порядке;
- сусло виноградное концентрированное ректификованное;
- сусло виноградное сульфитированное;
- дрожжи винные чистых культур;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве столовых вин и столовых виноматериалов используют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в виноделии в установленном порядке.

4.3* Упаковка

Упаковывание столовых вин – по ГОСТ Р 51149.

4.4 Маркировка

4.4.1* Маркирование каждой единицы потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием следующей информации:

- наименования столового вина;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридического адреса, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адреса производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- даты розлива;
- объема;
- объемной доли этилового спирта, % об.;
- наименования по содержанию сахара. Допускается одновременно указывать массовую концентрацию сахаров (за исключением сухих столовых вин), г/дм^3;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- штрихового кода продукта (при наличии);
- информации о подтверждении соответствия.

4.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ Р 51149.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в столовых винах и столовых виноматериалах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ Р 51653.

6.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621.

6.5 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ Р 51654.

6.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ Р 51655.

6.7 Определение массовой концентрации лимонной кислоты — по ГОСТ Р 52391.

6.8 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ Р 51620.

6.9 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

6.10 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

6.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823 и подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

Определение мышьяка — по ГОСТ 26930 или по ГОСТ Р 51766.

Определение ртути — по ГОСТ 26927 или по методу беспламенной атомной абсорбции [3] .

---

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 8).

Определение свинца — по ГОСТ 26932 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии [4].

Определение кадмия — по ГОСТ 26933 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии [4].

6.12 Определение радионуклидов — по [5] — [7] .

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование столовых вин — по ГОСТ Р 51149.

7.2 Столовые виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида. Допускается столовые виноматериалы транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида.

7.3 Хранение столовых вин — по ГОСТ Р 51149.

7.4 Столовые виноматериалы хранят в дубовой таре и резервуарах, в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида. Допускается хранить столовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] ТУ 9176-476-00008064—2002	Сусло виноградное концентрированное
[3] МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[4] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[5] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль стронция–90 и цезия–137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[6] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[7] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах — М., 1991.— Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 663.241:006.354	ОКС 67.160.10	Н73	ОКП 91 7100* 91 7110 91 7510 91 7520

Ключевые слова: столовые вина, столовые виноматериалы, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение*

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 8).

ПРИМЕЧАНИЯ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

1 Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52523—2006:
ГОСТ 7208—93 отменен с 1 января 2008 г.

2 В информационном указателе «Национальные стандарты» № 8—2007 опубликовано изменение

Изменение № 1 ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31.05.2007 № 115-ст

Дата введения 2008—01—01

Раздел 1. Первый абзац дополнить словами: «в том числе на столовые вина географических наименований и столовые виноматериалы географических наименований (далее — вино географического наименования, виноматериал географического наименования)».

Раздел 2. Исключить ссылку на ГОСТ 7208—93 и наименование.

Пункт 3.1. Примечание после слов «повышение объемной доли этилового спирта в вине» дополнить словами: «кроме вина географического наименования».

Пункт 3.3 дополнить абзацем:

«Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.5—3.8:

«3.5 **вино географического наименования:** Вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, указанной в наименовании вина, и разлитое в потребительскую тару по месту производства.

Вино географического наименования относится к натуральным винам.

3.6 **выдержанное вино географического наименования:** Вино географического наименования с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 мес. Выдержку вин географических наименований осуществляют по месту производства.

3.7 **коллекционное вино географического наименования:** Выдержанное вино географического наименования, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживают в стеклянных бутылках не менее трех лет.

3.8 **виноматериал географического наименования:** Вино географического наименования наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт».

Пункт 4.1.1 дополнить абзацем:

«Вина географических наименований могут быть выдержанными и коллекционными».

Пункт 4.1.2 дополнить словами: «Коллекционные вина географических наименований могут иметь осадок на стенках и дне бутылки».

Пункт 4.1.3.1. Первый абзац дополнить словами. «Минимальная натуральная объемная доля этилового спирта в винах географического наименования должна составлять 10,5 %».

Пункт 4.1.3.2. Второй абзац после слов «конкретного наименования столового вина», изложить в новой редакции: «кроме полусладких и сладких вин географического наименования, ± 5,0 г/дм^3, а для полусладких и сладких вин географического наименования ± 10,0 г/дм^3».

Пункт 4.1.3.4 дополнить словами: «а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых и розовых — 0,90;
- для красных — 1,00».

Пункт 4.1.3.5 дополнить словами: «а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых — 17,0;
- для розовых — 18,0;
- для красных — 19,0».

Пункт 4.2. Пятый, шестой абзацы исключить,

седьмой, восьмой и девятый абзацы дополнить словами: «кроме вин географических наименований»,

дополнить абзацем (перед последним):

«- виноматериалы географических наименований, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта».

Пункт 4.3 дополнить словами: «Вина географических наименований упаковываются только в стеклянные бутылки».

Пункт 4.4.1. Второй абзац дополнить словами: «При маркировании вина географического наименования слово «столовое» допускается не применять»;

третий абзац дополнить словами: «Для вин географических наименований дополнительно указывают район (географическую единицу) произрастания винограда»;

восьмой абзац изложить в новой редакции:

«- наименования по содержанию сахара. Одновременно указывают массовую концентрацию сахаров (за исключением сухих столовых вин), г/дм^3»;

дополнить абзацами:

«- год урожая (для вин географических наименований, приготовленных из винограда одного года урожая).

Для вин географических наименований допускается указывать сорт винограда или регламентированную смесь сортов винограда».

Библиографические данные. Ключевые слова после слов «столовые виноматериалы» дополнить словами: «вина географических наименований, виноматериалы географических наименований»;

дополнить кодом ОКП: 91 7130.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 21.07.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 168 экз. Зак. 958.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Изменение № 2 ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.04.2012 № 53-ст

Дата введения — 2012—07—01

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.8; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1—4.1.3.7, 4.1.3.9, 4.1.4; требования к маркировке — в 4.4».

Раздел 2. Заменить ссылки:

ГОСТ Р 51144—98 на «ГОСТ Р 51144—2009 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб»,

ГОСТ 24433—80 на «ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения

ГОСТ Р 53193—2008 Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза».

Раздел 3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52335, а также следующие термины с соответствующими определениями:».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла»;

примечание исключить.

Пункт 3.3. Исключить слова: «концентрированным, ректификованным концентрированным или».

Пункт 4.1.3.1. После слов: «не менее 8,5 % и не более 15,0 %» дополнить словами: «и общая объемная доля этилового спирта должна быть не более 15,0%».

Пункт 4.1.3.8. Исключить слова: «и радионуклидов»;

сноска *. После ссылки [1] дополнить ссылкой: [1а].

Пункт 4.1.3 дополнить подпунктом — 4.1.3.9:

«4.1.3.9 Массовая концентрация сорбиновой кислоты в столовых винах и столовых виноматериалах — не более 200 мг/дм^3».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«**4.2 Требования к сырью**

Для приготовления столовых вин и столовых виноматериалов применяют следующее сырье, разрешенное к применению в виноделии:

- виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ Р 53023;
- виноматериалы столовые, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- виноматериалы географических наименований, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- сусло виноградное;
- сусло виноградное сульфитированное, кроме вин географических наименований;
- дрожжи винные чистых культур;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- сорбиновую кислоту и ее растворимые соли.

При производстве столовых вин и столовых виноматериалов используют вспомогательные средства, разрешенные к применению в виноделии».

Пункт 4.4.1. Седьмой и восьмой абзацы изложить в новой редакции:

«- объемной доли этилового спирта, % (или спирт, % об., или алк., % об.);

- наименования по содержанию сахара. Одновременно указывают массовую концентрацию сахаров (или сах., или сахар) г/дм^3, г/л (за исключением сухих столовых вин)».

Пункт 5.2. Исключить слова: «и радионуклидов».

Пункт 6.12 исключить.

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.13, 6.14:

«6.13 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты — по ГОСТ Р 53193.

6.14 Общую объемную долю этилового спирта рассчитывают как сумму объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта.

Потенциальную объемную долю этилового спирта $П$, % об., вычисляют по формуле

$$П = 0{,}0594 \cdot C, \qquad (1)$$

где C — массовая концентрация сахаров, в пересчете на инвертный сахар, (г/дм^3);

0,0594 — коэффициент пересчета.

Вычисления проводят до второго десятичного знака».

Библиография. После позиции [1] дополнить позицией — [1а]:

«[1а] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010, № 299*», со сноской — *:

«* Действуют на территории Таможенного союза»;

исключить позиции [5], [6], [7].

(ИУС № 7 2012 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31.05.2007 № 115-ст

Дата введения 2008—01—01

Раздел 1. Первый абзац дополнить словами: «в том числе на столовые вина географических наименований и столовые виноматериалы географических наименований (далее — вино географического наименования, виноматериал географического наименования)».

Раздел 2. Исключить ссылку на ГОСТ 7208—93 и наименование.

Пункт 3.1. Примечание после слов «повышение объемной доли этилового спирта в вине» дополнить словами: «кроме вина географического наименования».

Пунт 3.3 дополнить абзацем:

«Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.5—3.8:

«3.5 **вино географического наименования:** Вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, указанной в наименовании вина, и разлитое в потребительскую тару по месту производства.

Вино географического наименования относится к натуральным винам.

3.6 **выдержанное вино географического наименования:** Вино географического наименования с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 мес. Выдержку вин географических наименований осуществляют по месту производства.

3.7 **коллекционное вино географического наименования:** Выдержанное вино географического наименования, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживают в стеклянных бутылках не менее трех лет.

(Продолжение см. с. 22)

3.8 **виноматериал географического наименования:** Вино географического наименования наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт».

Пункт 4.1.1 дополнить абзацем:

«Вина географических наименований могут быть выдержанными и коллекционными».

Пункт 4.1.2 дополнить словами: «Коллекционные вина географических наименований могут иметь осадок на стенках и дне бутылки».

Пункт 4.1.3.1. Первый абзац дополнить словами: «Минимальная натуральная объемная доля этилового спирта в винах географического наименования должна составлять 10,5 %».

Пункт 4.1.3.2. Второй абзац после слов «конкретного наименования столового вина,» изложить в новой редакции: «кроме полусладких и сладких вин географического наименования, ± 5,0 г/дм^3, а для полусладких и сладких вин географического наименования ± 10,0 г/дм^3».

Пункт 4.1.3.4 дополнить словами: «а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых и розовых — 0,90;
- для красных — 1,00».

Пункт 4.1.3.5 дополнить словами: «а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых — 17,0;
- для розовых — 18,0;
- для красных — 19,0».

Пункт 4.2. Пятый, шестой абзацы исключить;

седьмой, восьмой и девятый абзацы дополнить словами: «кроме вин географических наименований»;

дополнить абзацем (перед последним):

«- виноматериалы географических наименований, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта».

Пункт 4.3 дополнить словами: «Вина географических наименований упаковываются только в стеклянные бутылки».

Пункт 4.4.1. Второй абзац дополнить словами: «При маркировании вина географического наименования слово «столовое» допускается не применять»;

третий абзац дополнить словами: «Для вин географических наименований дополнительно указывают район (географическую единицу) произрастания винограда»;

восьмой абзац изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 23)

«- наименования по содержанию сахара. Одновременно указывают массовую концентрацию сахаров (за исключением сухих столовых вин), г/дм^3»;

дополнить абзацами:

«- год урожая (для вин географических наименований, приготовленных из винограда одного года урожая).

Для вин географических наименований допускается указывать сорт винограда или регламентированную смесь сортов винограда».

Библиографические данные. Ключевые слова после слов «столовые виноматериалы» дополнить словами: «вина географических наименований, виноматериалы географических наименований»;

дополнить кодом ОКП: 91 7130.

(ИУС № 8 2007 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31.05.2007 № 115-ст

Дата введения 2008—01—01

Раздел 1. Первый абзац дополнить словами: «в том числе на столовые вина географических наименований и столовые виноматериалы географических наименований (далее — вино географического наименования, виноматериал географического наименования)».

Раздел 2. Исключить ссылку на ГОСТ 7208—93 и наименование.

Пункт 3.1. Примечание после слов «повышение объемной доли этилового спирта в вине» дополнить словами: «кроме вина географического наименования».

Пунт 3.3 дополнить абзацем:

«Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.5—3.8:

«3.5 **вино географического наименования:** Вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, указанной в наименовании вина, и разлитое в потребительскую тару по месту производства.

Вино географического наименования относится к натуральным винам.

3.6 **выдержанное вино географического наименования:** Вино географического наименования с обязательной выдержкой до розлива не менее 12 мес. Выдержку вин географических наименований осуществляют по месту производства.

3.7 **коллекционное вино географического наименования:** Выдержанное вино географического наименования, которое после окончания срока обязательной выдержки дополнительно выдерживают в стеклянных бутылках не менее трех лет.

(Продолжение см. с. 22)

3.8 **виноматериал географического наименования:** Вино географического наименования наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт».

Пункт 4.1.1 дополнить абзацем:

«Вина географических наименований могут быть выдержанными и коллекционными».

Пункт 4.1.2 дополнить словами: «Коллекционные вина географических наименований могут иметь осадок на стенках и дне бутылки».

Пункт 4.1.3.1. Первый абзац дополнить словами: «Минимальная натуральная объемная доля этилового спирта в винах географического наименования должна составлять 10,5 %».

Пункт 4.1.3.2. Второй абзац после слов «конкретного наименования столового вина,» изложить в новой редакции: «кроме полусладких и сладких вин географического наименования, ± 5,0 г/дм^3, а для полусладких и сладких вин географического наименования ± 10,0 г/дм^3».

Пункт 4.1.3.4 дополнить словами: «а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых и розовых — 0,90;
- для красных — 1,00».

Пункт 4.1.3.5 дополнить словами: «а в винах географических наименований и виноматериалах географических наименований:

- для белых — 17,0;
- для розовых — 18,0;
- для красных — 19,0».

Пункт 4.2. Пятый, шестой абзацы исключить;

седьмой, восьмой и девятый абзацы дополнить словами: «кроме вин географических наименований»;

дополнить абзацем (перед последним):

«- виноматериалы географических наименований, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта».

Пункт 4.3 дополнить словами: «Вина географических наименований упаковываются только в стеклянные бутылки».

Пункт 4.4.1. Второй абзац дополнить словами: «При маркировании вина географического наименования слово «столовое» допускается не применять»;

третий абзац дополнить словами: «Для вин географических наименований дополнительно указывают район (географическую единицу) произрастания винограда»;

восьмой абзац изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 23)

«- наименования по содержанию сахара. Одновременно указывают массовую концентрацию сахаров (за исключением сухих столовых вин), г/дм^3»;

дополнить абзацами:

«- год урожая (для вин географических наименований, приготовленных из винограда одного года урожая).

Для вин географических наименований допускается указывать сорт винограда или регламентированную смесь сортов винограда».

Библиографические данные. Ключевые слова после слов «столовые виноматериалы» дополнить словами: «вина географических наименований, виноматериалы географических наименований»;

дополнить кодом ОКП: 91 7130.

(ИУС № 8 2007 г.)

Изменение № 2 ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.04.2012 № 53-ст

Дата введения — 2012—07—01

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.8; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1—4.1.3.7, 4.1.3.9, 4.1.4; требования к маркировке — в 4.4».

Раздел 2. Заменить ссылки:

ГОСТ Р 51144—98 на «ГОСТ Р 51144—2009 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб»,

ГОСТ 24433—80 на «ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения

ГОСТ Р 53193—2008 Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза».

Раздел 3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52335, а также следующие термины с соответствующими определениями:».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла»;

примечание исключить.

Пункт 3.3. Исключить слова: «концентрированным, ректификованным концентрированным или».

Пункт 4.1.3.1. После слов: «не менее 8,5 % и не более 15,0 %» дополнить словами: «и общая объемная доля этилового спирта должна быть не более 15,0%».

Пункт 4.1.3.8. Исключить слова: «и радионуклидов»;

сноска *. После ссылки [1] дополнить ссылкой: [1а].

Пункт 4.1.3 дополнить подпунктом — 4.1.3.9:

«4.1.3.9 Массовая концентрация сорбиновой кислоты в столовых винах и столовых виноматериалах — не более 200 мг/дм^3».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«**4.2 Требования к сырью**

Для приготовления столовых вин и столовых виноматериалов применяют следующее сырье, разрешенное к применению в виноделии:

- виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ Р 53023;
- виноматериалы столовые, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- виноматериалы географических наименований, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;
- сусло виноградное;
- сусло виноградное сульфитированное, кроме вин географических наименований;
- дрожжи винные чистых культур;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- сорбиновую кислоту и ее растворимые соли.

При производстве столовых вин и столовых виноматериалов используют вспомогательные средства, разрешенные к применению в виноделии».

Пункт 4.4.1. Седьмой и восьмой абзацы изложить в новой редакции:

«- объемной доли этилового спирта, % (или спирт, % об., или алк., % об.);

- наименования по содержанию сахара. Одновременно указывают массовую концентрацию сахаров (или сах., или сахар) г/дм^3, г/л (за исключением сухих столовых вин)».

Пункт 5.2. Исключить слова: «и радионуклидов».

Пункт 6.12 исключить.

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.13, 6.14:

«6.13 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты — по ГОСТ Р 53193.

6.14 Общую объемную долю этилового спирта рассчитывают как сумму объемной доли этилового спирта и потенциальной объемной доли этилового спирта.

Потенциальную объемную долю этилового спирта $П$, % об., вычисляют по формуле

$$П = 0{,}0594 \cdot C, \qquad (1)$$

где C — массовая концентрация сахаров, в пересчете на инвертный сахар, (г/дм^3);

0,0594 — коэффициент пересчета.

Вычисления проводят до второго десятичного знака».

Библиография. После позиции [1] дополнить позицией — [1а]:

«[1а] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010, № 299*», со сноской — *:

«* Действуют на территории Таможенного союза»;

исключить позиции [5], [6], [7].

(ИУС № 7 2012 г.)

к ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1. Первый абзац	3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла.	3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла. Столовые вина относятся к натуральным винам.

(ИУС № 1 2007 г.)

Поправка к ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия (см. Изменение № 1, ИУС № 8—2007, Изменение № 2, ИУС № 7—2012)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1	3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла	3.1 **столовое вино:** Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15 % и общей объемной долей этилового спирта не более 15 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного
Пункт 3.3	3.3 **полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с сульфитированным виноградным суслом. Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров	3.3 **полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с виноградным суслом, концентрированным виноградным суслом, ректификованным концентрированным виноградным суслом. Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров
Пункт 3.5	3.5 **вино географического наименования:** Вино, изготовленное из свежего	3.5 **вино географического наименования:** Столовое вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламен-

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.5	винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающиеся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, указанной в наименовании вина, и разлитое в потребительскую тару по месту производства. Вино географического наименования относится к натуральным винам	тированной смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающиеся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, и разлитое в потребительскую тару по месту производства (действует до 01.01.2014)
Пункт 4.2. После последнего абзаца	—	- сусло виноградное концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректифицированное для повышения объемной доли этилового спирта (обогащение) не более чем на 4 % или массовой концентрации сахаров в готовой продукции (подслащивание) в количестве, повышающем общую объемную долю этилового спирта не более чем на 4 %.

В каком месте	Напечатано	Должно быть
		Примечание – Повышение объемной доли этилового спирта (обогащение) допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы по разрешению уполномоченного федерального органа исполнительной власти

(ИУС № 9 2012 г.)

Поправка к ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 7.4	не имеющих посторонних запахов помещениях	не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках

(ИУС № 1 2013 г.)