
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
51158—
2009

ВИНА ИГРИСТЫЕ И ВИНА ИГРИСТЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 6—2009/305



Москва
Стандартинформ
2009

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 ПБ и ВП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 091 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2009 г. № 427-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51158—98

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 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 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

ВИНА ИГРИСТЫЕ И ВИНА ИГРИСТЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ

Общие технические условия

Sparkling wines and sparkling pearl wines.
General specifications

Дата введения — 2010—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на игристые вина и игристые жемчужные вина.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4 в части массовой концентрации общего диоксида серы и давления двуоксида углерода в бутылке и 5.1.6; требования к качеству продукта — в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5; требования к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 4710—2002 Пробки корковые цилиндрические для игристых и газированных вин. Общие технические условия

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 51145—98 Спирты коньячные. Технические условия

ГОСТ Р 51214—98 Средства укупорочные. Общие положения по безопасности, маркировке и правилам приемки

ГОСТ Р 51298—2008 Дистиллят винный. Технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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 51958—2002 Средства укупорочные полимерные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения
- ГОСТ Р 52391—2005 Продукция винодельческая. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты
- ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52813—2007 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа
- ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
- ГОСТ 5541—2002 Средства укупорочные корковые. Общие технические условия
- ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
- ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 9293—74 Азот газообразный и жидкий. Технические условия
- ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия
- ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
- ГОСТ 10157—79 Аргон газообразный и жидкий. Технические условия
- ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокси углерода в бутылках
- 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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия
- ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки
- ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- 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

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 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 заменяющим (измененным) стандартом. 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 применены термины по ГОСТ Р 52335, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 игристое вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 10,0 % до 13,5 %, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения в герметичных сосудах свежего виноградного сусла или вторичного брожения сброженного виноградного сусла и/или столового винограда и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С.

3.1.1 игристое вино географического указания: Игристое вино, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленное из определенного сорта или из регламентированной смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera*, произрастающих и переработанных в данной географической зоне с присущими ей природными и технологическими факторами, обеспечивающими устойчивые характерные органолептические свойства продукта.

3.1.2 игристое вино выдержанное: Игристое вино, выдержанное после окончания вторичного брожения, не менее:

- 6 мес — изготовленное путем брожения в резервуарах;
- 9 мес — изготовленное путем брожения в бутылках.

3.1.3 игристое вино коллекционное: Игристое вино, изготовленное путем брожения в бутылках, выдержанное после окончания брожения не менее двух лет.

3.2 игристое жемчужное вино: Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0 % до 12,5 %, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения в герметичных сосудах свежего виноградного сусла или вторичного брожения сброженного виноградного сусла и/или столового винограда, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С.

3.3 сброженное виноградное сусло: Продукт с объемной долей этилового спирта более 1,0 % и не более 13,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла и предназначенный для производства игристых вин путем вторичного брожения.

4 Классификация

4.1 Игристые вина, в зависимости от массовой концентрации сахаров, могут быть экстра брют, брют, сухими, полусухими, полусладкими, сладкими, а игристые жемчужные вина — сухими, полусухими, полусладкими, сладкими.

4.2 Игристые вина и игристые жемчужные вина по цвету могут быть белыми, розовыми, красными.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Игристые вина и игристые жемчужные вина изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям на вино конкретного наименования, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 Игристые вина и игристые жемчужные вина должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

5.1.3 При наливке игристых вин и вин игристых жемчужных в бокал должна образовываться характерная пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

5.1.4 Игристые вина и игристые жемчужные вина по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [1], [2].

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %: - для игристых вин - для игристых жемчужных вин	10,0—13,5 9,0—12,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³ : экстра брют (кроме игристых жемчужных вин) брют (кроме игристых жемчужных вин) сухое полусухое полусладкое сладкое	Не более 6,0 От 6,0 до 15,0 » 15,0 » 25,0 » 25,0 » 40,0 » 40,0 » 55,0 » 55,0 » 70,0
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм ³	Не более 1,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм ³	5,0—8,0
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм ³ : - для белого и розового - для красного	Не более 1,00 Не более 1,20
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³	Не более 200
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм ³ : - для белого - для розового - для красного для игристых вин географического указания: - для белого - для розового - для красного	Не менее 16,0 Не менее 17,0 Не менее 18,0 Не менее 17,0 Не менее 18,0 Не менее 19,0
Массовая концентрация железа, мг/дм ³	Не более 10
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа: - для игристых вин - для игристых жемчужных вин	Не менее 300 100—250
Примечание — Для игристых вин и игристых жемчужных вин конкретного наименования объемная доля этилового спирта должна быть в границах предельных значений $\pm 1,0$ %.	

5.1.5 Органолептические и физико-химические показатели игристого вина и игристого жемчужного вина конкретных наименований должны соответствовать требованиям технологической инструкции на данный вид продукции.

5.1.6 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в игристых винах и игристых жемчужных винах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и вспомогательным средствам

5.2.1 Для приготовления игристых вин и игристых жемчужных вин применяют следующее сырье и вспомогательные средства, обеспечивающие качество и безопасность вина:

- виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ Р 53023;
- сброженное виноградное сусло по таблице А.1, приложение А;
- виноматериалы столовые по ГОСТ Р 52523 и таблице А.1, приложение А;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- спирты коньячные по ГОСТ Р 51145;
- дистиллят винный по ГОСТ Р 51298;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

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

- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- дрожжи винные чистых культур;
- сусло виноградное концентрированное [3];
- сусло виноградное концентрированное ректифицированное;
- сусло виноградное;
- двуокись углерода газообразная или жидкая по ГОСТ 8050;
- азот газообразный или жидкий по ГОСТ 9293;
- аргон газообразный или жидкий по ГОСТ 10157;
- сжатый воздух.

При производстве игристых вин и игристых жемчужных вин допускается использование других вспомогательных средств, которые в контакте с вином обеспечивают его качество и безопасность и соответствуют нормативным правовым актам Российской Федерации*.

5.3 Упаковка

5.3.1 Игристые вина разливают в новые стеклянные бутылки, а игристые жемчужные вина — в новые и оборотные бутылки типов II, XVIII по ГОСТ 10117.2 и по ГОСТ 10117.1, а также в бутылки других форм и размеров, в том числе декоративные с декорированной поверхностью, сувенирные, обеспечивающие качество и безопасность вина, при условии их соответствия требованиям ГОСТ 10117.1 по термической стойкости и сопротивлению внутреннему гидростатическому давлению.

5.3.2 Розлив вина в стеклянные бутылки осуществляется по уровню. Высота уровня заполнения вина, считая от верхней плоскости торца венчика горловины бутылки, должна составлять (8 ± 1) см при температуре $(20 \pm 0,5)$ °С. Фактический объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному объему продукции, указанному в маркировке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.3.3 Бутылки с игристыми винами и игристыми жемчужными винами укупоривают корковой пробкой по ГОСТ Р ИСО 4710, ГОСТ 5541 или полимерной пробкой по ГОСТ Р 51958, или пробками из других материалов, обеспечивающими герметичную укупорку, качество и безопасность вин. Для игристых жемчужных вин могут применяться другие укупорочные средства, обеспечивающие герметичную укупорку, качество и безопасность вина. Коллекционные игристые вина укупоривают сборными корковыми пробками по ГОСТ Р ИСО 4710.

Требования по безопасности укупорочных средств — по ГОСТ Р 51214.

5.3.4 Пробку на венчике горловины стеклянной бутылки закрепляют проволоочным мюзле, мюзле с плакеткой (металлической прокладкой) или ленточным мюзле. Горловину бутылки вместе с пробкой и мюзле полностью или частично закрывают колпачком (капсулой) из алюминиевой фольги или полиамината или не закрывают. Нижний край колпачка оформляется кольереткой, допускается оформление без кольеретки.

5.3.5 Бутылки с игристыми винами и игристыми жемчужными винами упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранность и безопасность продукции.

Допускается упаковывание бутылок с игристыми винами в художественно оформленные сувенирные коробки, обеспечивающие сохранность и безопасность продукции.

Бутылки с коллекционным игристым вином упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 22702, ГОСТ 9142 или художественно оформленные коробки.

5.3.6 При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с продукцией — по ГОСТ 24597.

5.3.7 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркирование каждой единицы потребительской тары с игристым вином — по ГОСТ Р 51074, с нанесением предупреждающей надписи о противопоказаниях к употреблению.

5.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Штабелирование ограничено».

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке [2].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в игристых винах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

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

7.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

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

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

7.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ Р 51655, ГОСТ Р 51823.

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

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

7.9 Определение органолептических показателей — по ГОСТ Р 52813.

7.10 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

7.11 Определение массовой концентрации железа — по ГОСТ Р 51823, ГОСТ 13195.

7.12 Определение высоты газовой камеры — по ГОСТ 23943.

7.13 Определение давления двуокиси углерода в бутылках — по ГОСТ 12258.

7.14 Определение токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, [4], [5], [6].

7.15 Определение радионуклидов — [7], [8], [9].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Игристые вина и игристые жемчужные вина транспортируют всеми видами транспорта.

8.2 Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

8.3 Игристые вина и игристые жемчужные вина хранят в крытых складских и торговых помещениях при температуре от 5 °С до 20 °С, относительной влажности не более 85 % в условиях, исключающих попадание прямого солнечного света.

8.4 Срок хранения продукта устанавливает изготовитель в технологических инструкциях, но не менее 6 мес с даты розлива, а для коллекционных игристых вин — не менее одного года с даты оформления (отделки).

Приложение А
(обязательное)

Требования к сброженному виноградному суслу и столовым виноматериалам

А.1 Требования к сброженному виноградному суслу и столовым виноматериалам приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование показателя	Для сброженного виноградного сусла	Для столовых виноматериалов
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) с учетом допустимых отклонений, г/дм ³ , не менее	5,5	5,5
Массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), г/дм ³ , не более: - для белых и розовых - для красных	0,80 1,00	0,80 1,00
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм ³ , не менее: - для белых - для розовых - для красных	16,0 17,0 18,0	По ГОСТ Р 52523
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм ³ , не более	1,0	По ГОСТ Р 52523
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более	100	100

Библиография

- | | |
|-------------------------------|---|
| [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 | Гигиенические требования по применению пищевых добавок |
| [3] ТУ 9176-476-00008064—2002 | Сусло виноградное концентрированное |
| [4] МУ 5178—90 | Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции |
| [5] МИ 2725—2002 | Алкогольная и алкогольсодержащая продукция. Методика измерений массовой концентрации общей ртути методом атомной абсорбции |
| [6] МУК 4.1.986—2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии |
| [7] МУК 2.6.1.1194—2003 | Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания |
| [8] МУ 5778—91 | Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89 |
| [9] МУ 5779—91 | Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89 |

УДК 663.223.2:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7200
91 7220

Ключевые слова: термины и определения, вина игристые, вина игристые жемчужные, классификация, характеристики, требования к сырью и вспомогательным средствам, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор Л.В. Коретникова
Технический редактор Н.С. Гришанова
Корректор Е.Д. Дульнева
Компьютерная верстка И.А. Налейкиной

Сдано в набор 19.10.2009. Подписано в печать 20.11.2009. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 353 экз. Зак. 804.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЗВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.