

к СТБ 950-2006 Вина плодовые крепленые ординарные и виноматериалы плодовые крепленые ординарные обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 10-2011)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Приложение Б	(обязательное)	(рекомендуемое)

(ИУ ТНПА № 6-2016)

к СТБ 950-2006 Вина плодовые крепленые ординарные и виноматериалы плодовые крепленые ординарные обработанные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 10-2011)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Дата введения	Дата введения 2012-02-01	Дата введения 2012-02-01, в части пункта 5.4.2 – 2012-06-01

(ИУ ТНПА № 3-2012)

**ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ОРДИНАРНЫЕ И  
ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ  
ОРДИНАРНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ**

**Общие технические условия**

**ВІНА ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ АРДЫНАРНЫЯ I  
ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ  
АРДЫНАРНЫЯ АПРАЦАВАНЫЯ**

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**

Б3 10-2011



**Госстандарт  
Минск**

**Ключевые слова:** вина и виноматериалы обработанные плодовые крепленые ординарные, показатели физико-химические, показатели органолептические, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 91 7330; 91 7340; 91 7536

ОКП РБ 15.94.10.005

### Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларусь по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2006 г. № 67

3 ВЗАМЕН СТБ 950-94, СТБ 1085-97

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 2010 г. (ИУ ТНПА № 6-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2011 г. (ИУ ТНПА № 10-2011)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

**Содержание**

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	2
4 Классификация .....	3
5 Общие технические требования .....	3
6 Правила приемки.....	5
7 Методы контроля .....	5
8 Транспортирование и хранение .....	6
9 Гарантии изготовителя.....	7
Приложение А (обязательное) Перечень плодов и ягод, используемых при производстве плодовых крепленых ординарных вин и обработанных виноматериалов.....	8
Приложение Б (обязательное) Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых ординарных в стеклянных бутылках.....	9
Приложение В (рекомендуемое) Форма и размеры бокала для определения органолептических показателей плодовых крепленых ординарных вин и плодовых крепленых ординарных обработанных виноматериалов.....	10
Библиография.....	11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ВИНА ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ОРДИНАРНЫЕ И  
ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ КРЕПЛЕНЫЕ ОРДИНАРНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ  
Общие технические условия

ВІНА ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ АРДЫНАРНЫЯ !  
ВІНАМАТЭРЫЯЛЫ ПЛАДОВЫЯ МАЦАВАНЫЯ АРДЫНАРНЫЯ АПРАЦАВАНЫЯ  
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit strong ordinary wines and fruit strong ordinary treated wine materials  
General specifications

Дата введения 2007-06-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на плодовые крепленые ординарные вина и плодовые крепленые ординарные обработанные виноматериалы.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 392-93 Смородина красная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 393-93 Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

СТБ 924-2008 Настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья. Общие технические условия

СТБ 999-95 Сиропы плодово-ягодные. Общие технические условия

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 13 13-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1334-2003 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия

СТБ 1384-2010 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

СТБ 1422-2010 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

СТБ 1650-2008 Винодельческая промышленность. Термины и определения

СТБ 1694-2006 Вина фруктово-ягодные натуральные и виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные. Общие технические условия

СТБ 16 95-2006 Вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные. Общие технические условия

СТБ 1832-2008 Соки плодово-ягодные спиртованные. Общие технические условия

СТБ 1929-2009 (ГОСТ Р 51653-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения объемной доли этилового спирта

СТБ 1930-2009 (ГОСТ Р 51654-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

## СТБ 950-2006

СТБ 1931-2009 (ГОСТ Р 51621-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации титруемых кислот

СТБ 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000) Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

СТБ 2043-2010 Соки плодово-ягодные для промышленной переработки. Технические условия

СТБ 2044-2010 Соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные. Технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 3760-79 Реактивы. Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 3772-74 Реактивы. Аммоний фосфорнокислый двузамещенный. Технические условия

ГОСТ 3773-72 Реактивы. Аммоний хлористый. Технические условия

ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

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

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

ГОСТ 14251-75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта

ГОСТ 16524-70 Кизил свежий

ГОСТ 18078-72 Экстракти плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922-76 Черешня свежая. Технические условия

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

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 ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1650, а также следующий термин с соответствующим определением:

**плодовый крепленый ординарный обработанный виноматериал:** плодовый крепленый ординарный виноматериал, прошедший цикл технологической обработки, соответствующий требованиям

ям технологической инструкции для плодового крепленого ординарного виноматериала конкретного наименования, предназначенный после дополнительной обработки (при необходимости) и фильтрации для розлива или для производства других видов винодельческого продукта и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт.

**Раздел 3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

**4 Классификация**

**4.1** Плодовые крепленые ординарные вина (далее – вина) и плодовые крепленые ординарные обработанные виноматериалы (далее – обработанные виноматериалы) в зависимости от технологии изготовления подразделяются на группы: крепкие, сладкие, ликерные.

Ароматизированными могут быть вина и обработанные виноматериалы всех групп. Вина и обработанные виноматериалы, изготовленные с применением сырья из сушеных плодов и ягод, не относятся к ароматизированным.

**Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

**5 Общие технические требования**

**5.1** Вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**5.2 Характеристики**

**5.2.1 Органолептические показатели вин и обработанных виноматериалов**

Вина и обработанные виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Цвет, аромат и вкус для конкретного вина и обработанного виноматериала должны быть установлены в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

**5.2.2** По физико-химическим показателям вина и обработанные виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 5.2.3 – 5.2.6.

Таблица 1

Наименование физико-химических показателей	Группа вин и обработанных виноматериалов		
	крепкие	сладкие	ликерные
Объемная доля этилового спирта, %	16 – 20	14 – 19	13 – 20
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм <sup>3</sup>	45 – 90	95 – 180	190 – 300
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную, г/дм <sup>3</sup>		4 – 8	
Примечание – Номинальное значение объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот для конкретного вина и обработанного виноматериала выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке. Допускаются отклонения от номинального значения (при условии, что значение показателя не выходит за пределы указанного диапазона): – объемной доли этилового спирта – ±0,5 %; – массовой концентрации сахаров – ±3,0 г/дм <sup>3</sup> ; – массовой концентрации титруемых кислот – ±1,0 г/дм <sup>3</sup> .			

**5.2.3 Массовая концентрация остаточного экстракта для вин и обработанных виноматериалов:**

– не менее 5 г/дм<sup>3</sup> – для вин и обработанных виноматериалов, изготовленных с применением клюквенного сока и виноматериала;

– не менее 7 г/дм<sup>3</sup> – для остальных вин и обработанных виноматериалов.

Массовая концентрация остаточного экстракта для конкретного наименования вина и обработанного виноматериала должна быть установлена в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

**5.2.4** Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту для вин и обработанных виноматериалов не должна превышать 1,3 г/дм<sup>3</sup>.

**5.2.5** Массовая концентрация железа в винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 20,0 мг/дм<sup>3</sup>.

**5.2.6** Массовая концентрация общего диоксида серы в винах и обработанных виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм<sup>3</sup>.

**5.2.7** Обработанные виноматериалы должны быть розливостойкими.

**5.2.8** Содержание токсичных элементов в винах и обработанных виноматериалах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и [2].

**5.2.9** Содержание радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [3].

**5.2.10** Наличие синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах не допускается.

### **5.3 Требования к сырью и материалам**

**5.3.1** Для изготовления вин и обработанных виноматериалов применяют следующие сырье и материалы:

- плоды и ягоды свежие культурные и дикорастущие в соответствии с перечнем, приведенным в приложении А, а также другие съедобные плоды и ягоды по ТНПА;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- соки плодово-ягодные для промышленной переработки по СТБ 2043;
- соки плодово-ягодные сброженно-спиртованные по СТБ 2044;
- соки плодово-ягодные спиртованные по СТБ 1832;
- соки плодовые и ягодные концентрированные для виноделия по ТНПА;
- экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078;
- экстракты пищевые из растительного сырья по ТНПА;
- виноматериалы фруктово-ягодные натуральные обработанные по СТБ 1694;
- виноматериалы плодовые крепленые обработанные марочные, улучшенного качества, специальной технологии по СТБ 1695;
- виноматериалы плодовые крепленые ординарные в соответствии с требованиями настоящего стандарта;
- сахар белый по СТБ 2086;
- спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья по СТБ 1334;
- спирт плодовый ректифицированный по ТНПА;
- дистиллят плодовый по ТНПА;
- дистилляты из растительного сырья по ТНПА;
- основы концентрированные пищевые по ТНПА;
- воду питьевую по СТБ 1188 и [4];
- дрожжи винные чистых культур по удостоверению о качестве, выданному лабораторией, соответствующей требованиям Системы аккредитации Республики Беларусь или других государств;
- дрожжи активные сухие по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- растительное сырье по ТНПА;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- настои и композиции водно-спиртовые из растительного сырья по СТБ 924;
- сиропы плодово-ягодные по СТБ 999;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772;
- аммоний хлористый по ГОСТ 3773;
- аммиак водный по ГОСТ 3760;
- бродильную соль по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- двунатриевую или тринатриевую соль нитрилоприметилфосфоновой кислоты по документам, удостоверяющим качество и безопасность;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- соли сернистой кислоты по документу, удостоверяющему качество и безопасность;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;

– бентониты для винодельческой промышленности по документам, удостоверяющим качество и безопасность;

– картон фильтровальный по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– кизельгур по документу, удостоверяющему качество и безопасность;

– ферментные препараты по документу, удостоверяющему качество и безопасность.

Допускается применение аналогичного сырья, материалов, пищевых добавок по документам, удостоверяющим качество и безопасность.

Запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов.

**5.3.2** По показателям безопасности сырье, пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [5] и [2].

**5.3.3** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном законодательством порядке.

#### **5.4 Упаковка, маркировка вин и обработанных виноматериалов**

**5.4.1** Упаковка, маркировка вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 14 22 и настоящему стандарту.

Упаковывание вин в стеклянные бутылки номинальной вместимостью 0,5 и 0,7 л – до 2014 г.

**5.4.2** Виды укупорочных средств для вин в стеклянных бутылках приведены в приложении Б.

**5.4.3** В маркировке потребительской тары допускается не указывать слово «кординарное».

**Раздел 5 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

### **6 Правила приемки**

**6.1** Правила приемки вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1384 и настоящему стандарту.

**6.2** Контроль органолептических и физико-химических показателей, качества упаковки и маркировки вин и обработанных виноматериалов осуществляют в каждой партии.

**6.3** Контроль объема вина в упаковочной единице, среднего содержимого партии фасованного товара осуществляют в каждой партии.

**6.4** Контроль содержания токсичных элементов, синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

**6.5** Контроль содержания радионуклидов в винах и обработанных виноматериалах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном законодательством порядке.

**Раздел 6 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

### **7 Методы контроля**

**7.1** Отбор и подготовка проб вин и обработанных виноматериалов – по СТБ 1384.

#### **7.2 Определение органолептических показателей вин и обработанных виноматериалов**

##### **7.2.1 Определение прозрачности и цвета**

Сущность метода заключается в визуальном определении прозрачности, наличия осадка, посторонних включений и цвета вина или обработанного виноматериала в проходящем свете или на световом экране.

###### **7.2.1.1 Аппаратура**

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами. Рекомендуемая форма бокала с указанием его параметров приведена на рисунке В.1 (приложение В).

###### **7.2.1.2 Проведение испытания**

Испытуемые вино или обработанный виноматериал перемешивают и наливают в дегустационный бокал в количестве 50 см<sup>3</sup>. Визуально в проходящем свете или на световом экране при перемешивании вращением определяют прозрачность, наличие осадка, посторонних включений и цвет.

Допускается определять наличие посторонних включений и осадка в светлоокрашенных винодельческих продуктах, упакованных в прозрачную потребительскую тару (без нарушения целостности упаковки), переворачивая и просматривая их в проходящем свете.

### **7.2.2 Определение аромата и вкуса**

**7.2.2.1** Сущность метода заключается в органолептической оценке аромата и вкуса вина или обработанного виноматериала.

#### **7.2.2.2 Аппаратура**

Дегустационные бокалы из прозрачного бесцветного стекла по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

#### **7.2.2.3 Проведение испытания**

В дегустационный бокал наливают около 50 см<sup>3</sup> вина или обработанного виноматериала и после предварительного перемешивания вращением органолептически определяют вкус и аромат.

### **7.3 Определение физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов**

**7.3.1** Методы контроля физико-химических показателей вин и обработанных виноматериалов, за исключением массовой концентрации железа, – по СТБ 1 929, СТБ 1 930, СТБ 1 931, СТБ 1 932, ГОСТ 13192, 7.3.2.

Определение массовой концентрации железа для вин и обработанных виноматериалов – по ГОСТ 13195, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

#### **7.3.2 Определение массовой концентрации остаточного экстракта**

Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют по формуле

$$B = A - B, \quad (1)$$

где А – массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм<sup>3</sup>;

Б – массовая концентрация титруемых кислот, г/дм<sup>3</sup>.

Массовую концентрацию приведенного экстракта определяют по ГОСТ 14251, титруемых кислот – по СТБ 1931.

При проведении испытаний по определению массовой концентрации остаточного экстракта вычисления проводят до второго десятичного знака. За результат испытаний принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений и округляют его до первого десятичного знака.

Абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, выполненных в одной лаборатории, и между результатами двух измерений, полученных для одной партии в разных лабораториях, определяют по ГОСТ 14251.

**7.4 Розливостойкость обработанных виноматериалов** определяют по методике, установленной в технологической инструкции, утвержденной в установленном законодательством порядке.

**7.5 Определение объема вина в упаковочной единице**, среднего содержимого партии фасованного товара – по СТБ 1384.

**7.6 Определение токсичных элементов** – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.7 Содержание радионуклидов** в винах и обработанных виноматериалах определяют по [6], [7], методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.8 Определение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов в винах и обработанных виноматериалах**

Определение синтетических красителей в винах и обработанных виноматериалах – по [8], [9], методикам выполнения измерений, разработанным и утвержденным в установленном законодательством порядке.

Определение искусственных ароматизаторов – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном законодательством порядке.

**7.9 Качество упаковки и соответствие маркировки вин и обработанных виноматериалов** определяют визуально.

**Раздел 7 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

## **8 Транспортирование и хранение**

### **8.1 Транспортирование и хранение вин и обработанных виноматериалов** – по СТБ 1422.

Заполнение тары на период транспортирования обработанного виноматериала производят не более чем на 95 % от ее полной вместимости.

**8.2** Срок хранения обработанных виноматериалов не ограничен.

**8.3** Срок хранения вин с даты розлива – 8 мес.

Допускается установление изготовителем продукции сроков хранения вин, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, с указанием их в технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

**Раздел 8 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

## **9 Гарантии изготовителя**

Изготовитель гарантирует соответствие вин и обработанных виноматериалов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

**Приложение А**  
(обязательное)

**Перечень плодов и ягод, используемых при производстве  
плодовых крепленых ординарных вин и обработанных виноматериалов**

Алыча мелкоплодная свежая – по ГОСТ 21405.  
Алыча крупноплодная свежая – по ГОСТ 21920.  
Брусника свежая – по ГОСТ 20450.  
Бузина свежая – по ТНПА.  
Вишня свежая – по ГОСТ 21921.  
Голубика свежая – по ТНПА.  
Груши свежие – по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714.  
Ежевика свежая – по ТНПА.  
Земляника (клубника) свежая – по ГОСТ 6828.  
Калина свежая – по ТНПА.  
Клюква свежая – по СТБ 901, ГОСТ 19215.  
Кизил свежий – по ГОСТ 16524.  
Крыжовник свежий – по ГОСТ 6830.  
Малина свежая – по СТБ 393.  
Облепиха свежая – по СТБ 1012.  
Рябина обыкновенная свежая – по ТНПА.  
Рябина черноплодная (арония) свежая – по СТБ 739.  
Слива свежая – по ГОСТ 21920.  
Смородина красная свежая – по СТБ 392.  
Смородина черная свежая – по ГОСТ 6829.  
Черешня свежая – по ГОСТ 21922.  
Черника свежая – по ТНПА.  
Яблоки свежие для промышленной переработки – по ГОСТ 27572.

**Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

**Приложение Б**  
(обязательное)

**Виды укупорочных средств для вин плодовых крепленых ординарных  
в стеклянных бутылках**

Вид укупорочных средств	Средство оформления горловины стеклянной бутылки
Корковая, полимерная, синтетическая пробки цилиндрической или конической формы	Специальный колпачок
Полиэтиленовая ниппельная пробка	Специальный колпачок
Алюминиевый колпачок с перфорацией –	
Алюминиевый колпачок с перфорацией	Специальный колпачок
Алюминиевый колпачок с перфорацией удлиненный	–

**Приложение Б (Введено дополнительно, Изм. № 2)**

**Приложение В**  
(рекомендуемое)

**Форма и размеры бокала**  
для определения органолептических показателей  
плодовых крепленых ординарных вин и плодовых крепленых ординарных  
обработанных виноматериалов

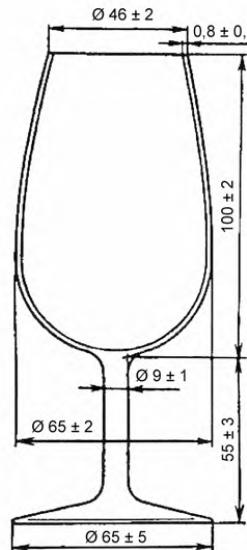


Рисунок В.1

**Приложение В (Введено дополнительно, Изм. № 2)**

## Библиография

- [1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 09.06.2009 № 63
- [2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299
- [3] Гигиенические нормативы  
ГН 10-117-99 Республикаансые допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16
- [4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 № 46
- [5] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28.11.2002 № 94
- [6] Методика экспрессного определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства  
Утверждена Госстандартом СССР, 1990 г.
- [7] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом прямого измерения «толстых проб»  
Утверждена Госстандартом СССР, 1987 г.
- [8] МВИ. МН 2399-2005 Методика определения синтетических красителей в безалкогольных и алкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии  
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 07.12.2005
- [9] МВИ. МН 2878-2008 Определение содержания синтетических красителей в винах и виноматериалах, винных напитках  
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 22.04.2008 № 473/2008

## Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 05.12.2011. Подписано в печать 14.12.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.- изд. л. 0,70 Тираж 10 экз. Заказ2236

---

Издатель и полиграфическое исполнение:

Научно-производственное республиканское унитарное предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.  
ул. Мележка, 3, комн. 406, 220113, Минск.