

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52835—  
2007

---

**ВИНА ПЛОДОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ  
И ВИНМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ  
СПЕЦИАЛЬНЫЕ**

**Общие технические условия**

Издание официальное

БЗ 7—2007/201



Москва  
Стандартинформ  
2008

## 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 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 462-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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*

© Стандартиформ, 2008

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

**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

**ВИНА ПЛОДОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ  
И ВИНМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ****Общие технические условия**

Special fruit wines and special fruit winestocks.  
General specifications

Дата введения — 2009—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на специальные плодовые вина и специальные плодовые виноматериалы.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.6, 4.1.3.7; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1 — 4.1.3.5, 4.1.4, требования к маркировке — в 4.4.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные 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 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия
- ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ Р 51279—99 Дистиллят плодовый. Технические условия
- ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности
- ГОСТ Р 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 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия
- ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта
- ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот
- ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
- 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 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

## ГОСТ Р 52835—2007

- ГОСТ Р 52335—2005 Продукция винодельческая. Термины и определения  
ГОСТ Р 52836—2007 Вина плодовые столовые и виноматериалы плодовые столовые. Общие технические условия  
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 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия  
ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров  
ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия  
ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки  
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 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. 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

**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 специальное плодово-вино:** Плодово-вино с объемной долей этилового спирта не менее 15,0 % и не более 22,0 %, изготовленное в результате спиртового брожения свежего плодово-вино или из сброженного плодово-вино, или из сброженно-спиртованного плодово-вино, или столового плодово-вино, с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного плодово-вино спирта, или плодово-вино дистиллята, или спиртованных плодово-ягодных соков, сахаросодержащих веществ.

**3.2 специальный плодово-вино материал:** Специальное плодово-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 Специальные плодово-вино и специальные плодово-вино материалы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным для вин конкретных наименований в установленном порядке.

Специальные плодово-вино и специальные плодово-вино материалы могут быть приготовлены из одного вида плодов или нескольких видов плодов.

При приготовлении специального плодово-вино или специального плодово-вино материала из одного вида плодов допускается использовать не более 20 % плодово-вино материалов и/или спирто-

ванных плодово-ягодных соков других видов плодов при условии сохранения органолептических свойств основного вида сырья.

4.1.2 Специальные плодовые вина и специальные плодовые виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В специальных плодовых виноматериалах допускается опалесценция.

4.1.3 По физико-химическим показателям специальные плодовые вина и специальные плодовые виноматериалы должны соответствовать следующим требованиям.

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 15,0 % и не более 22,0 %.

Для специального плодового вина конкретного наименования допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют  $\pm 0,5$  %.

Для специального плодового виноматериала конкретного наименования допускается отклонение по объемной доле этилового спирта от минус 0,2 % до плюс 0,3 %.

4.1.3.2 В специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах массовая концентрация сахаров с учетом допустимых отклонений должна составлять не менее 15,0 г/дм<sup>3</sup>.

Для специального плодового вина и специального плодового виноматериала конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации сахаров составляют  $\pm 5,0$  г/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна составлять не менее 4,0 г/дм<sup>3</sup>.

Для специального плодового вина и специального плодового виноматериала конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют  $\pm 1,0$  г/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.4 Массовая концентрация остаточного экстракта для специального плодового вина и специального плодового виноматериала должна быть не менее, г/дм<sup>3</sup>, изготовленных:

из клюквы, брусники — 6,0;

земляники, малины, сливы — 12,0;

вишни, голубики, ежевики, рябины обыкновенной — 15,0;

черноплодной рябины — 20,0;

яблока и для остальных специальных плодовых вин и специальных плодовых виноматериалов из одного вида плодов — 10,0.

**Примечание** — Массовая концентрация остаточного экстракта в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах из нескольких видов плодов определяется расчетным путем. При этом учитывают массовую концентрацию остаточного экстракта используемых в купаже плодовых виноматериалов в соответствии с их наименованием и количеством.

Массовую концентрацию остаточного экстракта рассчитывают как разность между массовой концентрацией приведенного экстракта и массовой концентрацией титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту.

4.1.3.5 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах должна быть не более 1,20 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.6 Массовая концентрация общего диоксида серы в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах должна быть не более 200 мг/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.7 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

4.1.4 Органолептические и физико-химические показатели специальных плодовых вин и специальных плодовых виноматериалов конкретных наименований устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

## 4.2 Требования к сырью

Для приготовления специальных плодовых вин и специальных плодовых виноматериалов применяют следующее сырье:

плоды свежие культурные и дикорастущие съедобные — семечковые, косточковые, ягоды (кроме винограда);

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

соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;

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

виноматериалы плодовые столовые по ГОСТ Р 52836, кроме виноматериалов, приготовленных из восстановленных концентрированных фруктовых соков;

виноматериалы плодовые специальные, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующие требованиям настоящего стандарта;

сахар-песок по ГОСТ 21 и сахар-рафинад по ГОСТ 22;

соки фруктовые концентрированные по ГОСТ Р 52185 и/или импортные по безопасности и качеству не ниже предусмотренных ГОСТ Р 52185;

мед натуральный по ГОСТ 19792;

воду питьевую по [2] и [3];

спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по ГОСТ Р 51652;

спирт плодовый ректификованный с объемной долей этилового спирта не менее 94,8 %, по остальным показателям соответствующий [4];

дистиллят плодовый по ГОСТ Р 51279;

дрожжи винные чистых культур;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

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

#### **4.3 Упаковка**

4.3.1 Упаковывание специальных плодовых вин — по ГОСТ Р 51149.

#### **4.4 Маркировка**

Маркирование каждой единицы потребительской тары со специальным плодовым вином — по ГОСТ Р 51074 с нанесением предупреждающей надписи о противопоказаниях к употреблению.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51149 и в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

### **5 Правила приемки**

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

### **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 приведенного экстракта — по ГОСТ Р 51620.

6.8 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

6.9 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

6.10 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 [5].

Определение свинца — по ГОСТ 26932 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии [6].

Определение кадмия — по ГОСТ 26933 или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии [6].

6.11 Определение радионуклидов — по [7] — [9].

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение специальных плодовых вин — по ГОСТ Р 51149.

7.2 Специальные плодовые виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность, и в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Специальные плодовые виноматериалы допускается транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

7.3 Специальные плодовые виноматериалы хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Для хранения используют резервуары эмалированные или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Допускается хранить специальные плодовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.



### Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [3] СанПиН 2.1.4.1175—2002 Питьевая вода и питьевое водоснабжение населенных мест. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников
- [4] ТУ 10-05031531-343—93 Спирты этиловые плодовые сырец и ректификат
- [5] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной 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 спектрометрии
- [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 663.3:006.354,  
663.31:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7300  
91 7340  
91 7350  
91 7530

Ключевые слова: вина плодовые специальные, виноматериалы плодовые специальные, характеристики, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *М.С. Кабашова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.02.2008. Подписано в печать 03.03.2008. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 503 экз. Зак. 186.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

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