



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
7208–93

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

Общие технические условия



Издание официальное

Зарегистрирован
№ 553



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

2 ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от 21 октября 1993 г. №4-93)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономки Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7208-84, ГОСТ 13885-88, ГОСТ 26316-84

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1 РБ, утвержденным в октябре 2003 г. (ИУС РБ № 5-2003), ИЗМЕНЕНИЕ № 2 ВУ, утвержденным в июле 2005 г. (ИУ ТНПА № 7-2005), ИЗМЕНЕНИЕ № 3 ВУ, утвержденным в сентябре 2006 г. (ИУ ТНПА № 9-2006), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4 ВУ, утвержденным в марте 2008 г. (ИУ ТНПА № 3-2008), ИЗМЕНЕНИЕ № 5 ВУ, утвержденным в октябре 2011 г. (ИУ ТНПА 10-2011), Поправками (ИУС РБ № 6-2003, ИУ ТНПА № 10-2006, ИУ ТНПА № 10-2008, ИУ ТНПА № 6-2009, ИУ ТНПА № 8-2009)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ВИНМАТЕРИАЛЫ
ВИНОГРАДНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ
Общие технические условия

ГОСТ
7208-93

Grape wines and treated wine materials

General specifications

МКС 67.160.10
ОКП 91 7100; 91 7521; 91 7522
ОКП РБ 15.93.12

Дата введения

Настоящий стандарт распространяется на виноградные вина и виноградные обработанные вино-материалы (далее – вина и виноматериалы).

Стандарт не распространяется на шампанское и игристые вина.

Термины, применяемые в настоящем стандарте, и пояснения к ним приведены в приложении А.

Вводная часть (Измененная редакция, Изм. № 1 РБ, 4 ВУ, 5 ВУ)

1 Классификация

1.1 Вина и виноматериалы в зависимости от способа производства подразделяют на группы: натуральные, специальные и ароматизированные.

1.2 Натуральные вина и виноматериалы в зависимости от объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров подразделяют на подгруппы: сухие, сухие особые, полусухие и полусладкие, специальные вина и виноматериалы – сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

1.1, 1.2 (Измененная редакция, Изм. № 4 ВУ)

1.3 Вина могут быть контролируемых наименований по происхождению.

Натуральные вина (за исключением сухих особых) могут быть газированными (шипучими).

(Измененная редакция, Изм. № 4 ВУ, 5 ВУ)

1.4 Вина и виноматериалы в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют на молодые (за исключением специальных и ароматизированных), без выдержки, выдержанные, марочные.

Вина могут быть коллекционными.

Началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем года.

1.5 Вина и виноматериалы по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

1.4, 1.5 (Измененная редакция, Изм. № 4 ВУ)

2 Общие технические требования

2.1 Вина и виноматериалы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, с соблюдением санитарных норм и правил, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 4 ВУ, 5 ВУ)

2.2 Характеристики

2.2.1 Органолептические показатели вин и виноматериалов

Вина и виноматериалы должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В винах допускается наличие единичных частиц корковой пробки.

ГОСТ 7208-93

Коллекционные вина могут иметь осадок на стенках и на дне бутылки.

Требования к розливостойкости регулируются в контрактах.

В молодых винах и виноматериалах допускается опалесценция.

Цвет, аромат (букет) и вкус для конкретного вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

Для газированных вин при наливке в бокал должна образовываться пена и должно происходить выделение пузырьков двуокиси углерода.

(Измененная редакция, Изм. № 3 ВУ, 4 ВУ, 5 ВУ)

2.2.2 По физико-химическим показателям вина и виноматериалы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 2.2.3 – 2.2.10.

Таблица 1

Группа и подгруппа вин и виноматериалов	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный, г/дм ³
Натуральные:		
– сухие	9,0 – 13,5	Не более 4
– сухие особые	13,6 – 16,0	Не более 4
– полусухие	9,0 – 13,5	4,1 – 29,9
– полусладкие	9,0 – 13,0	30,0 – 80,0
Специальные:		
– сухие	13,5 – 20,0	Не более 24,9
– крепкие	16,6 – 20,0	25,0 – 125,0
– полудесертные	13,5 – 16,5	45,0 – 134,9
– десертные	14,5 – 17,5	135,0 – 205,9
– ликерные	12,0 – 16,5	206,0 – 300,0
Ароматизированные	9,0 – 20,0	Не более 300,0

Примечания

1 Номинальное значение объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров выбирают из указанного диапазона значений и устанавливают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке, или в сопроводительных документах и указывают в маркировке. Допускаются отклонения от номинального значения (при условии, что значение показателя не выходит за пределы указанного диапазона):
– объемной доли этилового спирта: $\pm 0,5$ % – для вин; от минус 0,2 % до плюс 0,4 % – для виноматериалов;
– массовой концентрации сахаров вин и виноматериалов (за исключением сухих и сухих особых) – $\pm 5,0$ г/дм³.

2 Для натуральных вин и виноматериалов, а также для ароматизированных вин и виноматериалов, изготовленных из натуральных виноматериалов, может быть установлен диапазон значений по объемной доле этилового спирта и массовой концентрации сахаров. При этом отклонения от указанного диапазона не допускаются.

3 Если установлен диапазон значений по объемной доле этилового спирта в виноматериалах, то значение показателя должно быть выше нижнего предела указанного диапазона не менее чем на 0,3 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1 РБ, 4 ВУ, 5 ВУ, Поправка)

2.2.3 Массовая концентрация титруемых кислот в винах и виноматериалах должна находиться в диапазоне 3 – 8 г/дм³.

В технологической инструкции или сопроводительных документах указывают диапазон значений массовой концентрации титруемых кислот или номинальное значение из указанного диапазона.

В случае указания диапазона значений массовой концентрации титруемых кислот отклонения от указанного диапазона не допускаются. Если указано номинальное значение массовой концентрации титруемых кислот, то допускаемые отклонения от номинального значения не должны превышать $\pm 1,0$ г/дм³.

2.2.4 Массовая концентрация летучих кислот в винах и виноматериалах в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать, г/дм³:

– для молодых и без выдержки:

– 1,3 – розовых натуральных;

– 1,5 – красных натуральных;

– 1,2 – остальных;

– для выдержанных, марочных, контролируемых наименований по происхождению и коллекционных:

– 1,2 – белых и розовых сухих натуральных и красных специальных;

– 1,3 – красных сухих натуральных;