

ВИНА МЕДОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИ ПБиВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17.09.97 № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 27 мая 1999 г. № 185

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (июль 2002 г.) с Поправками (ИУС 11—99, 9—2001)

© ИПК Издательство стандартов, 1999

© ИПК Издательство стандартов, 2002

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

II

ВИНА МЕДОВЫЕ

Общие технические условия

Honey wines.
General specifications

Дата введения 2000—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на медовые вина.

Требования безопасности продукта, изложенные в 5.1.5, 5.1.8, упаковки — 5.3.1, 5.3.2, маркировки — 5.4, являются обязательными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
- ГОСТ 908—79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
- ГОСТ 3760—79 Аммиак водный. Технические условия
- ГОСТ 3770—75 Аммоний углекислый. Технические условия
- ГОСТ 3772—74 Аммоний фосфорнокислый двузамещенный. Технические условия
- ГОСТ 3773—72 Аммоний хлористый. Технические условия
- ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
- ГОСТ 10117—91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия
- ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
- ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. 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 13193—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот
- ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа
- ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 18192—72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
- ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
- ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия

Издание официальное

1

- ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки
 ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
 ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
 ГОСТ 26586—85^Э Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей, поставляемых для экспорта. 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. Методы определения свинца
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
 ГОСТ 28887—90 Пыльца цветочная (обножка). Технические условия
 ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
 ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
 ГОСТ Р 51149—98 Вина. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
 ГОСТ Р 51279—99 Дистиллят плодовой. Технические условия
 ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности
 ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот
 ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректифицированный 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
 ОСТ 10—16—92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок. Технические условия (Поправки).

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

медовое вино: Вино, получаемое путем полного или неполного сбраживания медового сусла с добавлением или без добавления ректифицированного спирта, меда, сахара;

медовое сусло: Жидкий продукт, получаемый при разведении меда водой до необходимых кондиций по массовой концентрации сахаров;

сухое медовое вино: Вино, получаемое полным сбраживанием медового сусла;

полусухие, полусладкие и сладкие медовые вина: Вина, получаемые полным или неполным сбраживанием медового сусла. Для достижения требуемого содержания сахара в медовых винах разрешается использование: меда, сахара, концентрированного виноградного сусла или концентрированного плодового сока;

крепкие и десертные медовые вина: Вина, получаемые полным или неполным сбраживанием медового сусла с последующим добавлением спирта этилового ректифицированного, спирта этилового плодового ректификата и (или) плодового дистиллята. Для достижения требуемого содержания сахара в медовых винах разрешается использование: меда, сахара, концентрированного виноградного сусла или концентрированного плодового сока;

газированные (шипучие) медовые вина: Вина медовые, получаемые путем физического насыщения двуокисью углерода;

тихие медовые вина: Вина медовые, ненасыщенные двуокисью углерода;

ароматизированные медовые вина: Вина медовые, получаемые с использованием экстрактов отдельных частей растений и (или) их дистиллятов;

забрус: Восковые крышечки, которыми запечатаны ячейки сотов с медом;

колер карамельный: Продукт термической обработки сахара-песка.

4 Классификация

4.1 Медовые вина в зависимости от способа производства, объемной доли этилового спирта и массовой концентрации сахаров подразделяют на группы;

сухие, полусухие, полусладкие и сладкие — натуральные вина;
крепкие, десертные.

4.2 Сухие, полусухие, полусладкие и сладкие медовые вина могут быть газированными.

4.3 Медовые вина могут быть ароматизированными.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Медовые вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований вин в установленном порядке.

5.1.2 Медовые вина должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Цвет, аромат и вкус медовых вин должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной для вин конкретного наименования.

5.1.3 По объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот медовые вина должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Группа вин	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм ³	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/дм ³
Сухие	9,0—13,0	Не более 5,0	3,0—6,0
Полусухие	9,0—13,0	15,0—25,0	3,0—6,0
Полусладкие	9,0—13,0	30,0—50,0	3,0—6,0
Сладкие	9,0—16,0	55—80	3,0—6,0
Крепкие	17,0—20,0	30,0—90	3,0—6,0
Десертные	15,0—17,0	100—160	3,0—6,0
<p>П р и м е ч а н и я</p> <p>1 Объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров и титруемых кислот устанавливаются технологическими инструкциями, утвержденными для медовых вин конкретных наименований.</p> <p>2 В медовых винах допускаются отклонения по объемной доле этилового спирта, установленной для вин конкретных наименований:</p> <p>±0,5 % — для крепких и десертных вин;</p> <p>±1,0 % — для сухих, полусухих, полусладких и сладких вин.</p> <p>Если установлены пределы норм объемной доли этилового спирта, то отклонения от этих пределов не допускаются. Фактическая объемная доля этилового спирта должна быть не менее 9,0 %.</p> <p>3 В медовых винах допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин), установленных для конкретного наименования вина, массовой концентрации сахаров до 50,0 г/дм³ — ±5,0 г/дм³, массовой концентрации сахаров от 51 г/дм³ до 160 г/дм³ — ±5 г/дм³, массовой концентрации титруемых кислот ±1,0 г/дм³. Если установлены пределы норм по массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, то отклонения от этих пределов не допускаются.</p>			

5.1.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в медовых винах не должна превышать 1,5 г/дм³.

5.1.5 Массовая концентрация общего диоксида серы в медовых винах не должна превышать 100 мг/дм³, в том числе свободного 10 мг/дм³, в полусухих, полусладких и сладких винах соответственно — 150 и 15 мг/дм³. (Поправка, ИУС 9—2001).

5.1.6 Давление двуокиси углерода в бутылках с газированными медовыми винами должно быть не менее 200 кПа при 20 °С.

5.1.7 Массовая концентрация железа в медовых винах должна быть 3—20 мг/дм³.

5.1.8 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в медовых винах не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1].

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для приготовления медовых вин применяют следующее сырье:

мед натуральный по ГОСТ 19792. Допускается мед с массовой долей воды не более 25 % и с признаками брожения;

забрус;

пыльцу цветочную (обножку) по ГОСТ 28887;

сахар-песок по ГОСТ 21;

сахар-рафинад по ГОСТ 22;

дрожжи винные чистых культур;

спирт этиловый ректификованный по ГОСТ Р 51652;

спирт этиловый плодовой ректификат [2];

дистиллят плодовой по ГОСТ Р 51279;

сусло виноградное концентрированное отечественное [3] и импортное, разрешенное к применению в виноделии органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

соки плодовые и ягодные концентрированные отечественные по ГОСТ 18192 и импортные, разрешенные к применению в виноделии органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

экстракты отдельных частей растений и (или) их дистилляты, предусмотренные нормативным документом;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

двуокись углерода газообразную или жидкую по ГОСТ 8050;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

воду питьевую для разведения меда [4];

аммиак водный по ГОСТ 3760;

аммоний фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 3772;

аммоний хлористый по ГОСТ 3773;

аммоний углекислый по ГОСТ 3770;

колер карамельный.

При производстве медовых вин используют вспомогательные материалы, разрешенные к применению в винодельческой промышленности органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковывание «тихих» медовых вин по ГОСТ Р 51149.

5.3.2 Упаковывание газированных медовых вин

Газированные медовые вина разливают в стеклянные бутылки типа II по ГОСТ 10117 и типа VII по ГОСТ 26586. Газированные медовые вина разливают по уровню. Высота уровня жидкости, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять (8 ± 1) см при 20 °С.

Допускается разливать газированные медовые вина в бутылки других форм и размеров, выдерживающих избыточное давление, стеклянные и изготовленные из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

Особенности упаковывания газированных медовых вин в другие бутылки должны быть предусмотрены технологическими инструкциями по розливу медовых вин, утвержденными в установленном порядке.

5.3.3 Бутылки типа II по ГОСТ 10117 и типа VII по ГОСТ 26586 укупоривают корковой или пластмассовой пробкой по нормативному документу.

Пробку на бутылке закрепляют специальной уздечкой (мюзле). Между корковой пробкой и мюзле помещают металлическую прокладку. Горлышко бутылок вместе с пробкой и мюзле оформляют фольгой или специальным алюминиевым колпачком по нормативному документу. Нижний край фольги оформляют кольбереткой по нормативному документу.

Другие бутылки укупоривают кроненпробками по нормативному документу и другими укупорочными средствами, разрешенными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта. Допускается оформлять горлышки бутылок металлическими или пластмассовыми колпачками по нормативному документу.

5.3.4 Бутылки с газированными медовыми винами упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, деревянные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16 и в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 на картонную подложку и в другую транспортную тару по нормативному документу, обеспечивающую сохранность качества продукта.

Допускается упаковывать бутылки с медовыми винами в художественно оформленные коробки.

Упаковывание бутылок с газированными медовыми винами для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов должно производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка на каждой единице потребительской тары и упаковки должна соответствовать ГОСТ Р 51074.

Допускается указывать:

- условия хранения;
- информацию рекламного характера;
- штриховой код продукта.

5.4.2 Маркирование закрытых дощатых ящиков и ящиков из гофрированного картона — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

На ящики наносят следующие дополнительные обозначения:

- наименование, адрес предприятия-изготовителя и предприятия, разлившего винопродукт в потребительскую тару;
- наименование продукта;
- количество бутылок;
- объем бутылок, л.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в медовых винах осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора Минздрава России.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

7.2 Методы анализа — ГОСТ 12258, ГОСТ 13192, ГОСТ 13193, ГОСТ 13195, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51619, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51654, ГОСТ Р 51655.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России. **(Поправки).**

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование медовых вин производят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида при соблюдении температурных условий, указанных в 8.2.

8.2 Медовые вина должны храниться в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов, помещениях при температуре:

- от 0 до плюс 20 °С — крепкие; десертные;
- от 0 до плюс 16 °С — сухие, сладкие;
- от 0 до плюс 8 °С — полусухие, полусладкие.

8.3 Срок хранения вин со дня их розлива устанавливают в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной для конкретного наименования медового вина, мес, не менее:

- 3 — для сухих, полусухих, полусладких и сладких;
- 4 — для крепких и десертных.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

- | | | |
|-----|-------------------------|--|
| [1] | СанПиН 2.3.2.560—96 | Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| [2] | ТУ 10-05031531-343—93 | Спирты этиловые плодовые. Сырец и ректификат |
| [3] | ТУ 9176-358-05031531—96 | Суело виноградное концентрированное |
| [4] | СанПиН 2.1.4.559—96 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |

УДК 663.374.393:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7390

Ключевые слова: медовые вина, определения, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Т.П. Шакина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Конюенко*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 29.08.2002. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,78.
Тираж 193 экз. С 7127. Зак. 721.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062 Москва, Лялин пер., 6.
Пар № 080102

Изменение № 1 ГОСТ Р 51283—99 Вина медовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14.09.2004 № 9-ст

Дата введения 2005—03—01

Раздел 1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1.5, 5.1.8, 5.1.9, к упаковке — 5.3.1, маркировке — 5.4».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 10117—91, ГОСТ 10131—93, ГОСТ 11354—93, ГОСТ 13516—86, ГОСТ 14192—96, ГОСТ 15846—79, ГОСТ 22702—96, ГОСТ 24831—81, ГОСТ 25951—83, ГОСТ 26586—85, ГОСТ Р 51232—98, ОСТ 10—16—92 и наименования;

заменить ссылки:

ГОСТ 5962—67 на «ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия»;

ГОСТ 13191—73 на «ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта»;

ГОСТ 13193—73 на «ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот»;

ГОСТ 14136—75 на «ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности»;

ГОСТ 14252—73 на «ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот»;

ГОСТ 19792—87 на ГОСТ 19792—2001;

ГОСТ Р 51074—97 на ГОСТ Р 51074—2003;

дополнить ссылками:

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

ГОСТ 24433—80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. Технические условия

ГОСТ 28539—90 Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия

(Продолжение см. с. 30)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ Р 51283—99)

ГОСТ 28616—90 Вина плодовые. Общие технические условия

ГОСТ 28886—90 Прополис. Технические условия

ГОСТ 28888—90 Молочко маточное пчелиное. Технические условия

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

ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные. Технические условия

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».

Раздел 3. Второй абзац дополнить словами: «Допускается использовать при производстве медового вина до 30 % свежих плодовых сусел, плодовых соков, восстановленных из концентрированных плодовых соков, сброженных плодовых виноматериалов, сброженно-спиртованных плодовых виноматериалов, спиртованных плодово-ягодных соков, восстановленного концентрированного виноградного сусла, сухих виноградных виноматериалов или различные сочетания этих продуктов»;

третий абзац дополнить словами: «Допускается в медовое сусло добавлять свежее плодовое сусло, плодовые соки, восстановленные из концентрированных плодовых соков и/или восстановленное виноградное концентрированное сусло»;

четвертый абзац после слова «сусла» дополнить словами: «с добавлением или без добавления в купаж вина сброженных плодовых виноматериалов и/или сухих виноградных виноматериалов»;

пятый абзац после слов «медового сусла» дополнить словами: «с добавлением или без добавления в купаж вина сброженных плодовых виноматериалов и/или сухих виноградных виноматериалов»;

шестой абзац. Заменить слова: «Для достижения требуемого содержания сахара в медовых винах разрешается» на «Разрешается»;

после слов «плодового сока» дополнить словами: «сброженных, сброженно-спиртованных плодовых виноматериалов, спиртованных плодово-ягодных соков и/или сухих виноградных виноматериалов»;

девятый абзац исключить;

одиннадцатый абзац. Заменить слова: «**колер карамельный**» на «**колер сахарный**».

Пункт 4.3 исключить.

(Продолжение см. с. 31)

Пункт 5.1.3. Таблица 1. Графа «Объемная доля этилового спирта». Заменить значения для сухих, полусухих, полусладких и сладких вин: 9,0 на 8,5 (4 раза); для крепких вин: 20,0 на 22,0;

примечание 2. Последний абзац. Заменить значение: 9,0 % на 8,5 %.

Пункт 5.1.8. Заменить слова: «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» на «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Раздел 5 дополнить пунктом — 5.1.9:

«5.1.9 Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в медовых винах не должна превышать 200 мг/дм³ в пересчете на сорбиновую кислоту».

Пункт 5.2.1. Заменить слова: «органами Госсанэпиднадзора Минздрава России» на «уполномоченным органом в установленном порядке» (3 раза);

восьмой абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 5962 на ГОСТ Р 51652;

тринадцатый абзац после слова «экстракты» дополнить словами: «и настои»;

семнадцатый абзац. Заменить ссылку: «[4]» на «[4] и [5]»;

двадцать второй абзац. Заменить слова: «колер карамельный» на «колер сахарный»;

дополнить абзацами (перед последним):

«плодовое сырье согласно приложению ГОСТ 28616;

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

виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы по ГОСТ 24433;

виноград свежий машинной уборки для промышленной переработки по соответствующему НД;

виноматериалы виноградные обработанные (сухие) по ГОСТ 7208;

соки плодово-ягодные спиртованные по ГОСТ 28539;

пергу, разрешенную уполномоченным органом в установленном порядке;

прополис по ГОСТ 28886;

молочко маточное пчелиное по ГОСТ 28888;

сорбиновую кислоту и ее растворимые соли в соответствии с НД».

Пункт 5.3.1 изложить в новой редакции:

«5.3.1 Упаковывание «тихих» и газированных медовых вин по ГОСТ Р 51149».

Пункты 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4 исключить.

(Продолжение см. с. 32)

Пункт 5.4.1. Исключить слова: «условия хранения».

Пункт 5.4.2 изложить в новой редакции:

«5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51149».

Пункт 6.2. Заменить слова: «органами Госсанэпиднадзора Минздрава России» на «уполномоченными органами».

Пункт 7.2. Исключить ссылку: ГОСТ Р 51232;

заменить ссылки: ГОСТ 13191 на ГОСТ Р 51653, ГОСТ 13193 на ГОСТ Р 51654, ГОСТ 14136 на ГОСТ Р 51619, ГОСТ 14252 на ГОСТ Р 51621;

после ссылки на ГОСТ 26927 дополнить словами: «или по методу беспламенной атомной абсорбции [6]»;

после ссылки на ГОСТ 26932 и ГОСТ 26933 дополнить словами: «или по методу электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии [7]» (2 раза);

первый абзац дополнить ссылками: ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823.

Раздел 8 изложить в новой редакции:

«8 Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение медовых вин — по ГОСТ Р 51149».

Приложение А. Заменить ссылки: «[1] СанПиН 2.3.2.560–96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» на «[1] СанПиН 2.3.2.1078–01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

[3] ТУ 9176–385–05031531–96 на [3] ТУ 9176–476–00008064–2002;

[4] СанПиН 2.1.4.559–96 на [4] СанПиН 2.1.4.1074–01;

дополнить ссылками:

«[5] СанПиН 2.1.4.1175–02 Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников

[6] МУ 5178–90 Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[7] МУК 4.1.986–2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

(ИУС № 12 2004 г.)