

ГОСТ Р 52195—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

# ВИНА АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ

## Общие технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ  
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным Учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ГУ ВНИИ ПБиВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пиво-безалкогольная и винодельческая продукция» в соответствии с программой TACIS «Бистро»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 426-ст

3 Настоящий стандарт в части разделов 1, 3 и 4 (пунктов 4.1.2.1, 4.1.2.2) гармонизирован с Регламентом (ЕЭС) № 1601/91 Совета от 10.06.91 с учетом внесенных в него изменений, устанавливающим общие правила определения, обозначения и оформления ароматизированных вин, ароматизированных напитков на основе вин и ароматизированных коктейлей, приготавливаемых из виноградных виноматериалов в части ароматизированных вин, и Регламентом (ЕС) № 122/94 Комиссии от 25.01.94, устанавливающим некоторые виды применения Регламента (ЕЭС) № 1601/91

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2005 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004  
© Стандартинформ, 2006

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

II

## Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Определения	2
4 Общие технические требования	4
4.1 Характеристики	4
4.2 Требования к сырью	5
4.3 Упаковка	6
4.4 Маркировка	6
5 Правила приемки	6
6 Методы контроля	6
7 Транспортирование и хранение	7
Библиография	7

## ВИНА АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ

## Общие технические условия

Aromatized wines. General specifications

Дата введения 2005—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на ароматизированные вина.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта — в 4.1.2.7; 4.1.2.8, требования к качеству продукта — 4.1.2.1—4.1.2.6, требования к упаковке — 4.3, требования к маркировке — 4.4.

**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 7208—93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия  
ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров  
ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия  
ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. 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. Методы определения свинца  
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб  
ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
ГОСТ Р 51158—98 Вина игристые. Общие технические условия  
ГОСТ Р 51298—99 Дистиллят винный. 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

Издание официальное

1

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

### 3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

**3.1 ароматизированное вино:** Продукт, получаемый из столового вина, ликерного вина, игристого вина, газированного вина, игристого жемчужного вина, газированного жемчужного вина или их смеси, в которые добавлены спирт, натуральные ароматизирующие и/или натуральные вкусовые вещества, а также при необходимости виноградное сусло, свежеспиртованное виноградное сусло, концентрированное виноградное сусло, ректификованное концентрированное виноградное сусло и другие сахаросодержащие продукты.

Допускается использовать идентичные натуральным ароматизирующие и/или идентичные натуральным вкусовые вещества: «ванилин», «миндаль», «абрикос» и «яйцо».

Общий объем столового вина, ликерного вина, игристого вина, газированного вина, игристого жемчужного вина, газированного жемчужного вина, виноградного суслу, свежеспиртованного виноградного суслу или их смеси должен составлять не менее 75 % объема ароматизированного вина.

**3.2 вермут:** Ароматизированное вино, в котором характерные органолептические свойства достигаются использованием веществ, производных от полыни (*Artemisia*).

Для подслащивания вермута используют только карамелизованный сахар, сахар-песок, рафинированный сахар-песок, виноградное сусло, ректификованное концентрированное виноградное сусло и концентрированное виноградное сусло.

**3.3 горькое ароматизированное вино\*:** Ароматизированное вино, имеющее характерные «горькие» ароматические и вкусовые свойства. За наименованием «горькое ароматизированное вино» следует название основного горького ароматизирующего вещества или используются следующие выражения:

«вино с хинином», когда основные ароматические и вкусовые свойства достигаются посредством использования натурального хинина;

«горькое вино», когда основные ароматические и вкусовые свойства достигаются посредством использования натурального ароматизирующего и вкусового вещества горечавки и когда данное ароматизированное вино подвергается окрашиванию в желтый или красный цвет с использованием разрешенных красителей;

«Американо», когда ароматические и вкусовые свойства обусловлены наличием натуральных ароматизирующих и вкусовых веществ, производных от полыни обыкновенной и горечавки, и когда данное ароматизированное вино подвергается окрашиванию в желтый или красный цвет с использованием разрешенных красителей.

**3.4 вино, ароматизированное яйцом\*:** Ароматизированное вино с добавлением качественного яичного желтка или производных веществ, в котором массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар составляет более 200 г/л (200 г/дм<sup>3</sup>), а массовая концентрация яичного желтка — не менее 10 г/л (10 г/дм<sup>3</sup>) ароматизированного вина.

Термин «кремово» может употребляться вместе с термином «вино, ароматизированное яйцом», в тех случаях, когда вино, ароматизированное яйцом, содержит вино Марсала в количестве не менее 80 % объема ароматизированного вина.

\* Указанное вино в России не изготавливают.

Термин «кремово забайоне» может употребляться вместе с термином «вино, ароматизированное яйцом», в тех случаях, когда вино, ароматизированное яйцом, содержит вино Марсала в количестве не менее 80 % объема ароматизированного вина, а содержание яичного желтка составляет не менее 60 г/л (60 г/дм<sup>3</sup>).

**3.5 Вакева винниглоти/старквинсглогг\*:** Ароматизированное вино, характерный вкус которого достигается использованием гвоздики, которую следует всегда использовать одновременно с другими специями. Данное ароматизированное вино может быть подслащено сахаросодержащими продуктами по 3.16.

**3.6 столовое вино:** Продукт, получаемый исключительно в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых или недробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

**3.7 ликерное вино:** Продукт, имеющий объемную долю этилового спирта не менее 15,0 % и не более 22,0 %, общую объемную долю этилового спирта не менее 17,5 %,

получаемый из виноградного сусла в процессе брожения, столового вина или их смеси с начальной натуральной объемной долей этилового спирта не менее 12,0 %, и в отдельных случаях, предусмотренных нормативным документом, утвержденным в установленном порядке, — не менее 10,5 %,

в который добавлены в отдельности или в смеси нейтральный винный спирт, в том числе спирт, полученный в результате перегонки изюма, с объемной долей этилового спирта не менее 96,0 %, а также винный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 52,0 % и не более 86,0 %, а также, при необходимости, концентрированное виноградное сусло и/или смесь нейтрального винного спирта или винного дистиллята с виноградным суслом или с виноградным суслом в процессе брожения.

**3.8 игристое вино:** Продукт, получаемый насыщением вина двуокисью углерода в результате спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового вина, характеризующийся вспениванием и выделением двуокиси углерода при вскрытии бутылок. Давление в бутылках должно составлять не менее 300 кПа при 20 °С.

Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5 %.

**3.9 газированное вино:** Продукт, получаемый искусственным (полностью или частично) насыщением вина двуокисью углерода, характеризующийся выделением двуокиси углерода при вскрытии бутылок. Давление в бутылках должно составлять не менее 300 кПа при 20 °С.

Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5 %.

**3.10 игристое жемчужное вино:** Продукт, получаемый насыщением вина двуокисью углерода в результате спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового вина. Давление в бутылках должно находиться в пределах от 100 до 250 кПа при 20 °С.

Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5 %.

**3.11 газированное жемчужное вино:** Продукт, получаемый искусственным (полностью или частично) насыщением вина двуокисью углерода. Давление в бутылках должно находиться в пределах от 100 до 250 кПа при 20 °С.

Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5 %.

**3.12 виноградное сусло:** Жидкий продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 %.

**3.13 свежеспиртованное виноградное сусло:** Жидкий продукт из сортов винограда в соответствии с перечнем, утвержденным в установленном порядке, с объемной долей этилового спирта равной или более 12,0 % и менее 15,0 %, получаемый путем добавления в виноградное сусло с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 8,5 %:

или нейтрального спирта винного происхождения, включая спирт, получаемый в результате перегонки изюма, с объемной долей этилового спирта не менее 95 %,

или винного дистиллята, получаемого в результате перегонки столового вина, с объемной долей этилового спирта не менее 52 % и не более 80 %.

**3.14 концентрированное виноградное сусло:** Некарамелизованный продукт из сортов винограда в соответствии с перечнем, утвержденным в установленном порядке, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 8,5 %. Обезвоживание проводят с использованием любого разрешенного метода, за исключением открытого огня, таким образом, чтобы массовая доля сухих веществ по рефрактометру при температуре 20 °С составляла не менее 50,9 %.

\* Указанное вино в России не изготавливают.

Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 %.

**3.15 ректифицированное концентрированное виноградное сусло:** Некарамелизованный жидкий продукт из сортов винограда в соответствии с перечнем, утвержденным в установленном порядке, полученный в результате частичного обезвоживания виноградного сусла с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 8,5 %. Обезвоживание проводят с использованием любого разрешенного метода, за исключением открытого огня, таким образом, чтобы массовая доля сухих веществ по рефрактометру при температуре 20 °С составляла не менее 61,7 %,

подвергшийся разрешенной обработке на раскисление и устранение компонентов, исключая сахар, обладающий следующими характеристиками:

pH не более 5 при 25 °С; Брикс;

оптическая плотность при 425 нм и толщине кюветы 1 см не более 0,100 при 25 °С; Брикс;

показатель Фолин-Чокальтеу не более 6 при 25 °С; Брикс;

титруемая кислотность не более 15 мг-экв/кг общих сахаров;

содержание сернистого ангидрида не более 25 мг/кг общих сахаров;

общее содержание катионов не более 8 мг-экв/кг общих сахаров;

электропроводность при 25 °С; Брикс и температуре 20 °С не более 120 мкСм/см;

содержание оксиметилфурфура не более 25 мг/кг общих сахаров.

В ректифицированном концентрированном виноградном сусле допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0 %.

**3.16 сахаросодержащие продукты:** Сахар-песок, сахар-песок рафинированный, декстроза, фруктоза, сироп глюкозы, жидкий сахар, инвертный жидкий сахар, сироп инвертного сахара, ректифицированное концентрированное виноградное сусло, концентрированное виноградное сусло, виноградное сусло свежее, карамелизованный сахар, мед, а также другие натуральные сахаросодержащие вещества, обладающие аналогичными свойствами перечисленных продуктов.

**3.17 натуральные ароматизирующие и натуральные вкусовые вещества:** Вещества, полученные с помощью соответствующих физических методов (включая перегонку и экстрагирование растворителем) или ферментативных, или микробиологических методов из сырья растительного или животного происхождения, использованного в неизменном состоянии или переработанного для потребления традиционными способами приготовления пищевых продуктов (включая сушку, обжаривание и брожение).

**3.18 идентичные натуральным ароматизирующие и идентичные натуральным вкусовые вещества:** Вещества, полученные путем химического синтеза или выделенные химическими способами и химически идентичные веществу, исходно присутствующему в сырье растительного или животного происхождения.

**3.19 фактическая объемная доля этилового спирта:** Число объемов чистого спирта при температуре 20 °С, содержащихся в 100 объемах продукта при этой температуре. (По тексту термин «фактическая» может быть сокращен).

**3.20 потенциальная объемная доля этилового спирта:** Число объемов чистого спирта при температуре 20 °С, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах продукта при этой температуре.

**3.21 общая объемная доля этилового спирта:** Сумма фактической и потенциальной объемных долей этилового спирта.

**3.22 натуральная объемная доля этилового спирта:** Общая объемная доля этилового спирта в рассматриваемом продукте до обогащения.

## 4 Общие технические требования

### 4.1 Характеристики

**4.1.1 Ароматизированные вина** должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований вин в установленном порядке.

Ароматизированные вина в зависимости от массовой концентрации сахаров могут быть экстра-сухие, сухие, полусухие, полусладкие и сладкие.

**4.1.2 Ароматизированные вина** должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

По физико-химическим показателям ароматизированные вина должны соответствовать следующим требованиям.

4.1.2.1 Объемная доля этилового спирта в ароматизированных винах должна быть не менее 14,5 % и не более 22,0 %.

Минимальная общая объемная доля этилового спирта в экстрасухих и сухих ароматизированных винах должна быть соответственно 15,0 % и 16,0 %.

В остальных ароматизированных винах — не менее 17,5 %.

4.1.2.2 Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар в экстрасухих винах должна составлять менее 30,0 г/дм<sup>3</sup>, сухих — не менее 30,0 и менее 50,0 г/дм<sup>3</sup>, полусухих — не менее 50 и менее 90 г/дм<sup>3</sup>, полусладких — не менее 90 и не более 130 г/дм<sup>3</sup>, сладких — более 130 г/дм<sup>3</sup>.

Массовую концентрацию сахаров для конкретного наименования ароматизированного вина устанавливают в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.1.2.3 В ароматизированных винах допускается отклонение объемной доли этилового спирта, установленной для вина конкретного наименования —  $\pm 0,5$  %.

4.1.2.4 Массовая концентрация титруемых кислот в ароматизированных винах должна составлять в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.2.5 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в ароматизированных винах должна быть не более 1,20 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.2.6 Массовая концентрация приведенного экстракта в ароматизированных винах должна быть не менее 12,0 г/дм<sup>3</sup>.

4.1.2.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в ароматизированных винах должна быть не более 200 мг/дм<sup>3</sup>.

4.1.2.8 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в ароматизированных винах не должно превышать допустимые уровни [1].

4.1.3 Органолептические и физико-химические показатели ароматизированных вин конкретных наименований должны соответствовать требованиям технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

#### 4.2 Требования к сырью

Для приготовления ароматизированных вин применяют следующее сырье, разрешенное к применению в виноделии уполномоченным органом в установленном порядке:

- сусло виноградное;
- свежеспиртованное виноградное сусло;
- сусло виноградное спиртованное с объемной долей этилового спирта 15,0 %—25,0 % (мистель);
- сусло виноградное концентрированное;
- сусло виноградное концентрированное ректифицированное;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22;
- декстроза;
- фруктоза;
- сироп глюкозы;
- жидкий сахар;
- инвертный жидкий сахар;
- сироп инвертного сахара;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные по ГОСТ 7208;
- вина столовые\*;
- вина специальные, включая ликерные\*;
- вина игристые по ГОСТ Р 51158;
- дистиллят винный по ГОСТ Р 51298;
- спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья по ГОСТ Р 51652;
- спирт виноградный ректифицированный с объемной долей этилового спирта не менее 94,8 %, по остальным показателям соответствующий [2];
- сахар карамелизованный;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

\* Будут использованы после введения национального стандарта на данную продукцию.



натуральные ароматизирующие и натуральные вкусовые вещества, за исключением веществ, имитирующих аромат сорта винограда или типа вина, разрешенные уполномоченным органом в установленном порядке;

идентичные натуральным ароматизирующие и идентичные натуральным вкусовые вещества «ванилин», «миндаль», «абрикос» и «яйцо», разрешенные уполномоченным органом в установленном порядке;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве ароматизированных вин используют другое аналогичное сырье, в том числе импортное, и вспомогательные материалы, разрешенные к применению в виноделии уполномоченным органом в установленном порядке.

#### **4.3 Упаковка**

Упаковывание ароматизированных вин — по ГОСТ Р 51149.

#### **4.4 Маркировка**

4.4.1 Маркирование потребительской тары с ароматизированным вином должно содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- наименование и адрес предприятия, производившего розлив;
- дату розлива;
- объем, л (сл; мл; см<sup>3</sup>; дм<sup>3</sup>);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объемную долю этилового спирта, (% об.);
- наименование продукта по содержанию сахара: экстрасухое, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. Для сладкого ароматизированного вина дополнительно указывают массовую концентрацию сахаров;
- условия хранения;
- наименование основных ароматизирующих и вкусовых веществ, за исключением ароматизированных вин по 3.2, 3.3, 3.4 и 3.5;
- обозначение стандарта, в соответствии с которым изготовлен или может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

Наименование ароматизированных вин, перечисленных в 3.2, 3.3, 3.4 и 3.5 указывают строго в соответствии с терминами, изложенными в этих пунктах.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51149.

### **5 Правила приемки**

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в ароматизированных винах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченным органом в установленном порядке.

### **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 токсичных элементов — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823 и подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

Определение ртути — по ГОСТ 26927 или по методу беспламенной атомной абсорбции [3].

Определение свинца — по ГОСТ 26932 и кадмия — по ГОСТ 26933, или по методу электро-термической атомно-абсорбционной спектроскопии [4].

Определение радионуклидов — по методам, утвержденным в установленном порядке.

6.9 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

6.10 Определение плотности налива — по ГОСТ 23943.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Ароматизированные вина транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

7.2 Хранение ароматизированных вин — по ГОСТ Р 51149.

## Библиография

- |   |  |
|---|--|
| [1] Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов   |
| [2] ТУ 9182-149-00008064—97   | Спирты виноградные сырец и ректификат  |
| [3] МУ 5178—90  | Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции  |
| [4] МУК 4.1.986—2000  | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электро-термической атомно-абсорбционной спектроскопии |

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

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *О.Н. Власова*  
Корректор *В.И. Варенцова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 26.12.2005. Формат 60 × 84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.  
Печать офсетная. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,95. Тираж 84 экз. Зак. 9. С. 2318.

---

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

Набрано по ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.

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