

«УТВЕРЖДАЮ»

Начальник Управления технического регулирования и стандартизации
Федерального агентства
по техническому регулированию
и метрологии

_____ В. Н. Ключников
« ____ » _____ 2012 г.

Поправка
(с опубликованием)

ОКС 67.160.10

к ГОСТ Р 52335-2005 Продукция винодельческая. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Термин 1. Определение Термин 2. Определение	Продукт, изготовленный (Ндп. виноградное вино) Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 22,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, винного спирта, винного дистиллята, сахаросодержащих веществ, натуральных пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода, с использованием разрешенных в виноделии технологических приемов для придания отдельным их типам характерных органолептических свойств	Алкогольная продукция, изготовленная Винодельческий продукт, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла

В каком месте	Напечатано	Должно быть
После термина 2	–	<p>2а столовое вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 % и общей объемной долей этилового спирта не более 15,0 %.</p> <p>2б вино географического указания (наименования): Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, и общей объемной долей этилового спирта от 10,5 % до 15,0 %, изготовленное из сортов винограда вида <i>Vitis vinifera</i> или сортов, полученных в результате скрещивания данного вида с другим видом рода <i>Vitis</i>, не менее 85 % которых произрастает в установленной географической зоне. Производство вина ограничено данной зоной</p> <p>2в вино защищенного наименования по происхождению: Вино с объемной долей этилового спирта от 4,5 % до 16,5 %, и общей объемной долей этилового спирта от 11,0 % до 20,0 %, изготовленное из сортов винограда вида <i>Vitis vinifera</i>, произрастающего и переработанного в местности, указанной в наименовании вина, и географическое расположение которой наряду с использованием регламентированных агротехнических приемов, технологий и опытом производителей обуславливает высокие устойчивые характерные органолептические свойства вина, производство которого ограничено данной местностью</p>
Термин 3 и определение	<p>3 столовое вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сула с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ виноградного происхождения</p>	–

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Термин 4 и определение	<p>4 специальное вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья или винного спирта или винного дистиллята, сахаросодержащих веществ виноградного происхождения</p>	<p>–</p>
Термин 5. Определение	<p>Специальное вино</p>	<p>Винодельческий продукт</p>
Термины 6, 8, 10, 11, 12. Определения	<p>Вино</p>	<p>Винодельческий продукт</p>
Термин 13 и определение	<p>13 плодовое вино: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 22,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых плодов или плодового сусла с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, плодового спирта, плодового дистиллята, сахаросодержащих веществ и с использованием разрешенных в виноделии технологических приемов для придания отдельным их</p>	<p>13 фруктовое (плодовое) вино: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 6,0 % до 15,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых плодов или плодового сусла или восстановленного концентрированного фруктового сока с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ.</p> <p>П р и м е ч а н и е – Не допускается использование винограда и продуктов его переработки</p>

В каком месте	Напечатано	Должно быть
<p>Термин 14 и определение</p>	<p>типам характерных органолептических свойств. Не допускается использование винограда и продуктов его переработки</p> <p>14 столовое плодое вино: Плодовое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых плодов или плодового сусла с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ</p>	<p>—</p>
<p>Термин 16 и определение</p>	<p>16 специальное плодое вино: Плодовое вино с объемной долей этилового спирта от 15,0 % до 22,0 %, изготовленное в результате спиртового брожения сусла свежих плодов или из сброженно-плодового сусла свежих плодов, или сброженно-спиртованного плодового сусла, или столового плодового виноматериала из свежих плодов с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или плодового спирта, или плодового дистиллята, или спиртованных плодовых соков, сахаросодержащих веществ</p>	<p>—</p>
<p>Термин 23. Определение</p>	<p>Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 22,0 %, содержащий не менее 50 % столового, специального, столового плодового, специального плодового виноматериалов</p>	<p>Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 1,5 % до 22,0 % с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, содержащий не менее 50 % виноматериалов с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртованных виноградного или фруктового (пло</p>

Окончание поправки к ГОСТ Р 52335–2005

В каком месте	Напечатано	Должно быть
	или их смеси, с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов, натуральных пищевых красителей и воды	дового) сусла, и (или) винного дистиллята, и (или) фруктового (плодового) дистиллята, и (или) сахаросодержащих продуктов, и (или) ароматических и вкусовых добавок, и (или) пищевых красителей, и (или) воды
После термина 56	–	57 ликерный виноматериал: Ликерное вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт
Алфавитный указатель терминов	–	столовое вино 2а
	–	вино географического указания (наименования) 2б
	–	вино защищенного наименования по происхождению 2в
	вино плодое столовое 14	–
	вино плодое специальное 16	–
	вино плодое 13	вино фруктовое (плодовое) 13
	вино специальное 4	–
	вино столовое 3	–
	–	виноматериал ликерный 57

Руководитель тематического направления
в области стандартизации ОАО «ВНИИС»

Л.М. Шалова

Ведущий инженер ОАО «ВНИИС»

Л.Л. Штендель