

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБ и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция», Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17 сентября 1997 г. № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 апреля 1998 г. № 165

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2005 г.) с Поправкой (ИУС 9—2001)

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© Стандартиформ, 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

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ

Общие технические условия

Russian sparkling wine.
General specifications

Дата введения 1999—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на Российское шампанское, приготовленное по специальной технологии в результате вторичного брожения обработанных шампанских виноматериалов в герметических сосудах под избыточным давлением образующейся при брожении двуокиси углерода.

Требования безопасности продукта изложены в 4.1.3 (в части массовой концентрации общего диоксида серы и давления двуокиси углерода в бутылке), 4.1.4, маркировка — в 4.4.

(Поправка).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- 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 4207—75 Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия
- ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
- ГОСТ 9293—74 Азот газообразный и жидкий. Технические условия
- ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
- ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках
- ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
- 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—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия
- ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения плотности налива в бутылки
- ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
- ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
- ГОСТ 26586—85 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей, поставляемых для экспорта. Технические условия

- ГОСТ 26927—86 Продукты пищевые. Метод 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 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 51145—98 Спирты коньячные. Технические условия
 ГОСТ Р 51147—98 Виноматериалы шампанские. Технические условия
 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 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 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
 ОСТ 18—49—71 Бентониты для винодельческой промышленности

3 Классификация

3.1 Российское шампанское подразделяют на «Российское шампанское» без присвоенного наименования и «Российское шампанское» с присвоенным наименованием, отличающееся специфическими особенностями технологии.

Российское шампанское различают по массовой концентрации сахаров и продолжительности выдержки:

- по массовой концентрации сахаров — брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое;
- по продолжительности выдержки —
- без выдержки,
- выдержанное — со сроком выдержки после окончания процесса шампанизации не менее 6 мес,
- коллекционное — реализуемое с обозначенным годом шампанизации вина после не менее 3-летней выдержки в бутылках.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Российское шампанское должно быть приготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил.

Российское шампанское без присвоенного наименования и с присвоенным наименованием вырабатывают по единым правилам производства и основным технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

4.1.2 Российское шампанское по органолептическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачное, без осадка и посторонних включений
Цвет	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых
Букет	Развитый, гармоничный, соответствующий продолжительности выдержки
Вкус	Соответствующий шампанским винам, достаточно полный, гармонирующий с букетом, без тонов окисленности
Пенистые и игристые свойства	При наливке вина в бокал должна образовываться пена и происходить длительное выделение пузырьков двуоксида углерода — «игра»

4.1.3 Российское шампанское по химическим и физико-химическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	10,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³ :	
- брют, не более	15,0
- сухое	20,0—25,0
- полусухое	35,0—45,0
- полусладкое	55,0—65,0
- сладкое	75,0—85,0
Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм ³ , не менее	16,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм ³	5,5—8,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более	200
Массовая концентрация железа, мг/дм ³ , не более	10
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа, не менее	350

(Поправка).

4.1.4 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в Российском шампанском не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативным документом [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для производства Российского шампанского используют следующее сырье:

виноматериалы шампанские по ГОСТ Р 51147*;

сахарозу по ГОСТ 22;

спирты коньячные по ГОСТ Р 51145;

дистиллят винный, соответствующий требованиям, предъявляемым к молодому коньячному спирту по ГОСТ Р 51145;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908.

4.2.2 В процессе производства Российского шампанского используют вспомогательные материалы:

танин [2];

спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 51652 (для растворения танина);

клей рыбный пищевой [3];

калий железистосинеродистый (желтая кровяная соль) по ГОСТ 4207;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;

аммиак водный по ГОСТ 3760;

бентониты для винодельческой промышленности по ОСТ 18—49;

дрожжи винные чистых культур;

двуокись углерода газообразная и жидкая по ГОСТ 8050 и азот газообразный и жидкий по ГОСТ 9293 (для создания противодавления и перемещения находящихся под давлением двуокиси углерода вин).

4.3 Упаковка

4.3.1 Российское шампанское разливают в новые стеклянные бутылки типа II по ГОСТ 10117.2 и типа VII по ГОСТ 26586. Российское шампанское наливают в бутылки по уровню. Высота уровня вина, считая от верхнего края венчика бутылки, должна составлять (8 ± 1) см при 20 °С.

Российское шампанское разливают в бутылки других форм и размеров, изготовленные из материалов, разрешенных органами Минздрава России, при условии их соответствия требованиям ГОСТ 10117.2 по термостойкости и сопротивлению внутреннему давлению в бутылках для шампанского. Вместимость этих бутылок должна составлять 0,2; 0,375; 0,75; 1,5 и 3,0 дм³.

4.3.2 Бутылки с Российским шампанским укупоривают корковой или пластмассовой пробкой по нормативному документу, с коллекционным шампанским — корковой пробкой.

4.3.3 Пробку на бутылке закрепляют специальной уздечкой (мюзле) по нормативному документу. Между корковой пробкой и мюзле помещают металлическую прокладку. Горлышко бутылок вместе с пробкой и мюзле оформляют фольгой или специальным колпачком по нормативному документу. Нижний край фольги оформляют кольереткой по нормативному документу [4].

* Допускается использование других виноматериалов по качеству не ниже требований ГОСТ Р 51147.

4.3.4 Бутылки с Российским шампанским упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, в пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16, в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 на картонную подложку. Разрешается упаковывание в художественно оформленные коробки. Российское коллекционное шампанское упаковывают только в ящики из гофрированного картона или художественно оформленные сувенирные коробки.

При упаковывании в контейнеры бутылки с Российским шампанским обертывают бумагой полностью или пояском, закрывающим этикетку.

4.3.5 Вина, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

4.4 Маркировка

4.4.1 Информацию для потребителя наносят в соответствии с ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

номер партии продукта;
год шампанизации или тиража (для коллекционных вин);
метод шампанизации (при бутылочном методе шампанизации);
условия хранения.

Допускается указывать:

краткую информацию о предприятии-изготовителе;
происхождение шампанских виноматериалов;
особенности состава купажа;
штриховой код продукта;
отличительные органолептические достоинства продукта;
рекомендации к употреблению.

4.4.2 Транспортная маркировка ящиков из гофрированного картона — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Штабелирование ограничено».

На ящиках наносят следующие дополнительные обозначения:

наименование и адрес предприятия-изготовителя;
наименование продукта;
количество бутылок;
объем бутылок, л.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в Российском шампанском осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Методы анализа — по ГОСТ 12258, ГОСТ 13192, ГОСТ 13195, ГОСТ Р 51620, ГОСТ Р 51621, ГОСТ Р 51653, ГОСТ Р 51655, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным Минздравом России.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Российское шампанское транспортируют при температуре от 5 °С до 20 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Российское шампанское в таре-оборудовании и торговых контейнерах транспортируют крытым автомобильным транспортом.

7.2 Российское шампанское хранят в крытых складских и торговых помещениях при температуре от 5 °С до 20 °С и относительной влажности не более 85 %.

Бутылки с Российским шампанским не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

7.3 Срок хранения продукта устанавливает изготовитель в технологических инструкциях: со дня розлива — не менее 6 мес; для коллекционных вин со дня отделки — не менее одного года.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(справочное)

Библиография

- | | |
|----------------------------|--|
| [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] ФС 2217—84 | Танин |
| [3] ТУ 15.05.253—90 | Клей рыбный пищевой |
| [4] ТУ 9571—01611624078—97 | Этикетки, контрэтикетки и кольеретки для бутылок с пищевыми жидкостями |

УДК 663.223.1:006.354

ОКС 67.160.10

Н73

ОКП 91 7210

Ключевые слова: Российское шампанское, классификация, 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 *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 25.01.2006. Формат 60 × 84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 163 экз. Зак. 2. С 2315.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.

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

к ГОСТ Р 51165—98 Российское шампанское. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Второй абзац Раздел 2	общей сернистой кислоты ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	общего диоксида серы ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 4.1.3. Таблица 2	Массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм ³ , не более	Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более
Пункт 6.2	ГОСТ 14351	ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)