



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИНА
Загальні технічні умови

ДСТУ 4806:2007

Видання офіційне

БЗ № 11–2006/711

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2008

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Національний інститут винограду і вина «Магарач», Державне підприємство «Проектно-конструкторський технологічний інститут «Плодмашпроект», Корпорація «Укрвинпром»

РОЗРОБНИКИ: **А. Авідзба**, д-р с-г. наук; **М. Агафонов**; **Р. Білан**; **В. Гержикова**, д-р техн. наук; **В. Гончаренко**; **Т. Горбова**; **О. Дернова**; **В. Загоруйко**, д-р техн. наук; **Н. Кравченко**; **І. Кречетов**, канд. техн. наук; **Ю. Огай**, канд. техн. наук; **Ю. Ольховий**; **О. Палєха**, канд. с-г. наук; **Л. Стрельницький**; **Н. Толстенко**, канд. техн. наук; **В. Фуркевич**, канд. техн. наук; **А. Яланецький**, канд. техн. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 5 липня 2007 р. № 144

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності ГОСТ 7208–84)

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2008

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Класифікація	3
5 Загальні технічні вимоги	4
5.1 Основні показники і характеристики	4
5.2 Вимоги до сировини і матеріалів	10
6 Вимоги щодо безпеки	10
7 Вимоги щодо охорони довкілля	11
8 Маркування	11
9 Пакування	12
10 Правила транспортування та зберігання	13
11 Методи контролювання	13
12 Правила приймання	13
13 Гарантії виробника	14
Додаток А Коди згідно з державним класифікатором продукції і послуг	14
Додаток Б Бібліографія	14

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИНА

Загальні технічні умови

ВИНА

Общие технические условия

WINES

General specifications

Чинний від 2009–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на вина, що не містять діоксид вуглецю, які виробляють з виноградних оброблених виноматеріалів, розлиті у спожиткову тару і призначені для реалізації у сфері торгівлі та громадського харчування.

Реалізацію вин (крім столових молодих) здійснюють не раніше 1 січня наступного за урожаєм року. Вина столові молоді виробляють і реалізують за спеціальними технічними умовами.

Обов'язкові вимоги до якості продукції, які забезпечують її нешкідливість і безпечність для життя населення та охорони довкілля, викладені у 5.1.6, 5.1.9, 5.1.10, розділах 6, 7, 11.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2163–93 Виноробство. Терміни та визначення

ДСТУ 2164–93 Вина виноградні. Терміни та визначення

ДСТУ 3240–95 Метрологія. Вимірювання іонізуючих випромінень. Метрологічне забезпечення.

Основоположення

ДСТУ 3778–98 Ящики пластмасові багатооборотні для пляшок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4112.1–2002 Вина і виноматеріали. Визначання густини та відносної густини за температури 20 °С. Контрольний метод

ДСТУ 4112.3–2002 Вина і виноматеріали. Визначання вмісту спирту. Контрольний метод

ДСТУ 4112.5–2002 Вина і виноматеріали. Визначання відновлюваних сахарів. Контрольний метод

ДСТУ 4112.14–2002 Вина і виноматеріали. Визначання летких кислот. Контрольний метод

ДСТУ 4112.25–2002 Вина і виноматеріали. Метод визначання діоксиду сірки

ДСТУ 4112.30:2003 Вина і виноматеріали. Визначання заліза. Контрольний метод

ДСТУ 4112.31:2003 Вина і виноматеріали. Метод визначання міді

ДСТУ 4112.32:2003 Вина і виноматеріали. Метод визначання кадмію

ДСТУ 4112.34:2003 Вина і виноматеріали. Метод визначання цинку

ДСТУ 4112.35:2003 Вина і виноматеріали. Метод визначання свинцю

ДСТУ 4221:2003 Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови

ДСТУ 4396:2005 Виноматеріали для закладки на витримку. Загальні технічні умови

ДСТУ 4805:2007 Виноматеріали оброблені. Загальні технічні умови

ДСТУ ГОСТ 10117.1:2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови

ДСТУ ГОСТ 10117.2:2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Типи, параметри і основні розміри
ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.050–86 ССБТ. Методы измерения шума на рабочих местах (ССБП. Методи вимірювання шуму на робочих місцях)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Обладнання виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.020–76 ССБТ. Электрооборудование взрывозащищенное. Классификация. Маркировка (ССБП. Електрообладнання вибухозахищене. Класифікація. Маркування)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.01–86 Охрана природы. Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов (Охорона природи. Атмосфера. Правила контролю якості повітря населених пунктів)

ГОСТ 5541–2002 Средства укупорочные корковые. Технические условия (Засоби закупорювальні коркові. Технічні умови)

ГОСТ 13191–73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта (Вина, виноматеріали, коньяки й коньячні спирти, соки плодово-ягідні спиртовані. Метод визначання етилового спирту)

ГОСТ 13192–73 Вина, виноматериалы и коньяки, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения сахаров (Вина, виноматеріали й коньяки, соки плодово-ягідні спиртовані. Метод визначання цукрів)

ГОСТ 13193–73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот (Вина, виноматеріали й коньячні спирти, соки плодово-ягідні спиртовані. Методи визначання летких кислот)

ГОСТ 13195–73 Вина, виноматериалы, коньяки, коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа (Вина, виноматеріали, коньяки, коньячні спирти, соки плодово-ягідні спиртовані. Метод визначання заліза)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 14136–75 Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности (Вина й виноматеріали, коньяки й коньячні спирти, соки плодово-ягідні спиртовані. Метод визначання відносної густини)

ГОСТ 14137–74 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб (Вина, виноматеріали, коньяки й коньячні спирти. Правила приймання й методи відбору проб)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 14251–75 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта (Вина й виноматеріали, соки плодово-ягідні спиртовані. Метод визначання приведенного екстракту)

ГОСТ 14252–73 Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот (Вина й виноматеріали, соки плодово-ягідні спиртовані. Методи визначання титрованих кислот)

ГОСТ 14351–73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты (Вина, виноматеріали й коньячні спирти. Метод визначання вільної й загальної сірчистої кислоти)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)

ГОСТ 22702–77 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми для экспорта. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для пляшок з харчовими рідинами, що поставляють для експорту. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 23943–80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки (Вина й коньяки. Методи визначання повноти наливу у пляшки)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-обладнання. Типи, основні параметри й розміри)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термоусідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина й продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа (Продукти харчові. Метод визначання заліза)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина й продукти харчові. Підготовка проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина й продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина й продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина й продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина й продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина й продукти харчові. Метод визначання цинку)

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 2163, ДСТУ 2164, Законом України [1], а також:

3.1 купажовані вина

Вина, виготовлені шляхом змішування різних виноматеріалів (за сортом винограду, районом вирощування, року урожаю, типом, якістю) або з компонентами, встановлених технологічними інструкціями для надання вину типовості, забезпечення покращання його органолептичних властивостей, забезпечення випуску однорідних за своїми органолептичними та фізико-хімічними показниками вин

3.2 прототип

Традиційний тип вина, що історично виник у результаті географічних особливостей місцевості, сорту винограду, технології його переробки й специфічних прийомів обробки винограду, м'язги або виноматеріалу та послужив прообразом (зразком) для виробництва відповідного типу вина в тій або іншій зоні вирощування винограду

3.3 ординарні витримані вина

Ординарні вина поліпшеної якості, які виготовлені за загальноприйнятою чи спеціальною технологією із виноматеріалів певних сортів винограду або їх суміші, з обов'язковою витримкою у дубовій тарі перед розливом не менше 6 міс.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Вина поділяють на столові (сухі, напівсухі, напівсолодкі) і кріплені (міцні і десертні — солодкі, лікерні).

4.2 Вина столові сухі є завжди натуральними. Вина столові напівсухі і напівсолодкі можуть бути натуральними або купажованими з концентратами виноградного соку чи з консервованим суслom.

4.3 Вина поділяють на сортові і купажовані. Вина, виготовлені з винограду одного сорту (не менше ніж 85 %), є сортовими. Вина, в яких частка добавленого (до основного) сорту складає більше ніж 15 відсотків, відносяться до купажованих.

4.4 Вина за кольором поділяють на білі, рожеві і червоні.

4.5 Вина за якістю та строком витримки поділяють на молоді (лише столові), ординарні, марочні і колекційні.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Вина повинні бути виготовлені відповідно до вимог цього стандарту згідно з технологічними інструкціями, які затверджені у встановленому порядку.

5.1.2 Вина для експорту виробляють за чинними нормативними документами країни-імпортера.

5.1.3 Вина за групами та типами залежно від технології виробництва поділяють згідно з таблицею 1.

Таблиця 1 — Характеристика вин відповідно до груп та типів

Група і тип вина	Характеристика
Столові сухі	Виготовляють із виноматеріалів, вироблених методом повного збродження цукрів виноградного сусла або м'язги.
напівсухі і напівсолодкі	Виготовляють із виноматеріалів, вироблених частковим збродженням цукрів сусла або м'язги із зупинкою бродіння. Вина можуть бути виготовлені методом купажування сухих виноматеріалів з концентратом виноградного соку, або консервованим суслom.
Столові спеціального типу	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені із використанням спеціальних технологічних прийомів, що надають вину характерні органолептичні властивості (бродиння на м'яззі із гребенями, використання винограду із підвищеною цукристістю (220—250) г/дм ³ , теплова обробка виноматеріалів, застосування спеціальних рас дріжджів).
Кріплені міцні і десертні (крім кріплених спеціального типу)	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені методом повного або неповного збродження цукрів виноградного сусла або м'язги методом припинення бродіння через додавання етилового спирту ректифікованого, виготовленого із крохмалецукровмісної сировини і продуктів переробки винограду.
Кріплені спеціального типу (найменування прототипу)	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені із певних сортів винограду методом повного чи неповного збродження цукрів виноградного сусла або м'язги та припиненням бродіння додаванням етилового спирту і передбачають використання спеціальних технологічних прийомів (теплової обробки м'язги, виноматеріалів, концентрату виноградного соку, витримки виноматеріалів під плівкою спеціальних рас дріжджів тощо), які надають вину характерні органолептичні властивості.
Міцні херес	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені повним збродженням виноградного сусла, спиртуванням і витримкою виноматеріалів у контакті зі спеціальними расами винних дріжджів із наступним коригуванням складу, витримкою й обробкою.
мадера	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені повним чи неповним збродженням виноградного сусла або м'язги з зупинкою бродіння методом додавання етилового спирту. У процесі виробництва допускається використання в купажах сухих мадеризованих виноматеріалів. Відповідність прототипові досягається методом обробки теплом (мадеризації), яка здійснюється витримкою виноматеріалів у дубових бочках на сонячних площадках чи у соляріях (для марочних мадер) або нагріванням виноматеріалів у стаціонарних резервуарах у визначеному кисневому режимі.

Кінець таблиці 1

Група і тип вина	Характеристика
портвейн	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені неповним збродженням виноградного сусла або м'язги з зупинкою бродіння додаванням етилового спирту. Відповідність прототипові досягається методом тривалої витримки виноматеріалів у дубовій тарі (для марочних портвейнів) чи теплової обробки виноматеріалів у стаціонарних резервуарах з витримкою в умовах обмеженого кисневого режиму (для ординарних портвейнів).
марсала	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені методом купажування сухих спиртованих виноматеріалів, містелю і спиртованого концентрату виноградного соку з наступною тепловою обробкою і витримкою.
Десертні	
мускатель	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені купажуванням десертних виноматеріалів із містелем з мускатних сортів винограду чи з мускатним десертним виноматеріалом або методом переробки сепажу мускатних і немускатних сортів винограду.
токай	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені методом неповного бродіння виноградного сусла, після настоювання м'язги високоцукристого винограду, із зупинкою бродіння додаванням етилового спирту.
мускат	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені неповним збродженням виноградного сусла із мускатних сортів винограду, після настоювання чи підбродження м'язги, із зупинкою бродіння додаванням етилового спирту.
малага	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені методом купажування цукровмісних матеріалів і кріплених виноматеріалів з увареним карамелізованим сусликом та з наступним коригуванням складу, подальшою витримкою й обробкою.
кагор	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені неповним збродженням м'язги чи виноградного сусла, отриманого з м'язги районованих технічних червоних сортів винограду, витриманої за температури (60—80) °С, із зупинкою бродіння шляхом додавання етилового спирту.

5.1.4 Вина марочні, походження яких спеціально контролюється на усіх етапах виробництва сировини та готової продукції, називають винами контрольованих найменувань.

Вина ординарні з метою підвищення якості **можуть бути витримані** в дубовій тарі не менше ніж 0,5 року, про що в такому разі наводять інформацію на контретикетці **або етикетці** пляшки (посуду) — **такі вина називають ординарними витриманими**.

5.1.5 За органолептичними показниками вина повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Органолептичні показники вин

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Прозорість	Прозорі з блиском, без осаду і сторонніх включень	Відповідно до 11.2
Колір:		Відповідно до 11.2
<i>білих:</i>		
столових	Від світло-солом'яного, зеленуватого до світло-золотистого	
столових спеціального типу	Від золотистого до янтарного	
кріплених	Від золотистого до янтарного	
<i>рожевих</i>	Від світло-рожевого до темно-рожевого різних відтінків	
<i>червоних</i>	Від червоного до темно-червоного різних відтінків	
Смак і аромат (букет)	Повинен відповідати групі і типу вина, залежить від сортів винограду, з яких виготовляють вино	Відповідно до 11.2
Примітка. Колекційні вина можуть мати осад на стінках і дні пляшок. Для вин, закупорених корковими пробками, допускаються одиничні пилоподібні включення коркової крихти.		

5.1.6 За фізико-хімічними показниками вина повинні відповідати вимогам, які наведені у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники вин відповідно до груп та типів

Група і тип вина	Показники та методи контролювання					
	Об'ємна частка етилового спирту, % Згідно з ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191	Масова концентрація цукрів, г/дм ³ Згідно з ДСТУ 4112.5 або ГОСТ 13192	Масова концентрація титрованих кислот, в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ Згідно з ГОСТ 14252	Масова концентрація летких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше Згідно з ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193		Масова концентрація приведеного екстракту, г/дм ³ , не менше Згідно з ГОСТ 14251
Столові сухі:					Ординарні — 15,0 марочні:	
білі	9,0—14,0	Не більше 3,0	5—7	1,2	білі — 16,0	200/20
рожеві	9,0—14,0	Не більше 3,0	5—7	1,3	рожеві — 17,0	200/20
червоні	9,0—14,0	Не більше 3,0	5—7	1,5	червоні — 17,0	200/20
напівсухі:						
білі	9,0—14,0	5,0—25,0	5—7	1,2	15,0	250/30
рожеві	9,0—14,0	5,0—25,0	5—7	1,3	15,0	250/30
червоні	9,0—14,0	5,0—25,0	5—7	1,5	15,0	250/30
напівсолодкі:						
білі	9,0—13,0	30,0—80,0	5—7	1,2	15,0	250/30
рожеві	9,0—13,0	30,0—80,0	5—7	1,3	15,0	250/30
червоні	9,0—13,0	30,0—80,0	5—7	1,5	15,0	250/30
Столові спеціального типу:						
білі	10,5—15,0	Не більше 3,0	5—7	1,5	15,0	200/20
червоні	10,5—15,0	Не більше 3,0	5—7	1,5	15,0	200/20
Кріплені Міцні:				орди- нарні	ма- рочні	Ординарні: білі — 14,0 рожеві — 15,0 червоні — 15,0
білі	14,0—20,0	2,0—110,0	3—7	1,2	1,0	200/20
рожеві	14,0—20,0	30,0—110,0	3—7	1,2	1,0	Марочні — 17,0
червоні	14,0—20,0	30,0—110,0	3—7	1,2	1,0	200/20
Міцні спеціального типу: (найменування прототипу) херес	14,0—20,0	2,0—90,0	3—7	1,3		Херес із масовою концентрацією цукрів до 10 г/дм ³ — 15,0

Продовження таблиці 3

Група і тип вина	Показники та методи контролювання							
	Об'ємна частка етилового спирту, % Згідно з ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191	Масова концентрація цукрів, г/дм ³ Згідно з ДСТУ 4112.5 або ГОСТ 13192	Масова концентрація титрованих кислот, в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ Згідно з ГОСТ 14252	Масова концентрація летких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше Згідно з ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193		Масова концентрація приведеного екстракту, г/дм ³ , не менше Згідно з ГОСТ 14251	Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше (загальної/вільної) Згідно з ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351	
в т. ч. сухий мадера	14,0—19,0	2,0—3,0	5—7	1,3		Херес із масовою концентрацією цукрів вище 10 г/дм ³ — 16,0	200/20	
	18,0—20,0	2,0—110,0	3—7	1,3		Ординарна — 14,0	200/20	
в т. ч. суха портвейн: білий	18,0—19,0	2,0—3,0	4—6	1,3		Марочна — 17,0	200/20	
	17,0—19,0	30,0—110,0	3—7	1,3		Ординарний білий — 14,0 рожевий — 15,0 червоний — 15,0	200/20	
рожевий	17,0—19,0	30,0—110,0	3—7	1,3		Марочний — 17,0	200/20	
червоний	17,0—19,0	30,0—110,0	3—7	1,3			200/20	
марсала	18,0—20,0	15,0—70,0	3—7	1,3		Ординарна — 14,0 Марочна — 17,0	200/20	
Десертні солодкі:				орди- нарні	ма- рочні			
	білі	14,0—17,0	3—7	1,2	1,0	Ординарні — 16,0	200/20	
	рожеві	14,0—17,0	3—7	1,2	1,0	Марочні — 17,0	200/20	
червоні	14,0—17,0	120,0—200,0	3—7	1,2	1,0		200/20	
лікерні:								
	білі	12,0—17,0	210,0—300,0	3—7	1,2	1,0	Ординарні — 16,0	200/20
	рожеві	12,0—17,0	210,0—300,0	3—7	1,2	1,0	Марочні — 17,0	200/20
червоні	12,0—17,0	210,0—300,0	3—7	1,2	1,0		200/20	

Продовження таблиці 3

Група і тип вина	Показники та методи контролювання					
	Об'ємна частка етилового спирту, % Згідно з ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191	Масова концентрація цукрів, г/дм ³ Згідно з ДСТУ 4112.5 або ГОСТ 13192	Масова концентрація титрованих кислот, в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ Згідно з ГОСТ 14252	Масова концентрація летких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше Згідно з ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193	Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³ , не менше Згідно з ГОСТ 14251	Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше (загальної/вільної) Згідно з ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351
Десертні спеціального типу (найменування прототипу) солодкі:						
мускатель						
білий	15,0—17,0	140,0—150,0	3—7	1,3	Ординарні — 16,0	200/20
рожевий	15,0—17,0	140,0—150,0	3—7	1,3	Марочні — 17,0	200/20
червоний	15,0—17,0	140,0—150,0	3—7	1,3		200/20
мускати						
білі	15,0—17,0	140,0—200,0	3—7	1,3	Ординарні — 16,0	200/20
рожеві	15,0—17,0	140,0—200,0	3—7	1,3	Марочні — 17,0	200/20
червоні	15,0—17,0	140,0—200,0	3—7	1,3		200/20
кагор	15,0—17,0	140,0—200,0	3—7	1,3	Ординарний — 16,0 Марочний — 17,0	200/20
токай	15,0—16,0	160,0—200,0	3—7	1,3	Ординарний — 16,0 Марочний — 17,0	200/20
херес	14,0—17,0	120,0—160,0	3—7	1,3	Ординарний — 16,0 Марочний — 17,0	200/20
лікерні:						
мускати						
білі	12,0—16,0	210,0—300,0	3—7	1,3	Ординарні — 16,0	200/20
рожеві	12,0—16,0	210,0—300,0	3—7	1,3	Марочні — 17,0	200/20
червоні	12,0—16,0	210,0—300,0	3—7	1,3		200/20

Кінець таблиці 3

Група і тип вина	Показники та методи контролювання					
	Об'ємна частка етилового спирту, % Згідно з ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191	Масова концентрація цукрів, г/дм ³ Згідно з ДСТУ 4112.5 або ГОСТ 13192	Масова концентрація титрованих кислот, в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³ Згідно з ГОСТ 14252	Масова концентрація летких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше Згідно з ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193	Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³ , не менше Згідно з ГОСТ 14251	Масова концентрація сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше (загальної/вільної) Згідно з ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351
токай	12,0—16,0	210,0—300,0	3—7	1,3	Ординарний — 16,0 Марочний — 17,0	200/20
малага	15,0—17,0	210,0—300,0	3—7	1,3	Ординарна — 16,0 Марочна — 17,0	200/20

Примітка. Кондиції старих колекційних вин можуть мати відхили від показників, вказаних у таблиці 3 або в технологічних інструкціях на виробництво вин конкретних найменувань.

5.1.7 Об'ємна частка етилового спирту повинна бути: у столових сортових винах — не менше 9,5 %, у столових марочних винах — не менше 10,0 %.

5.1.8 Об'ємна частка етилового спирту, масові концентрації цукрів і титрованих кислот для конкретного найменування вина встановлюють технологічними інструкціями, затвердженими за встановленим порядком, у межах, зазначених у таблиці 3.

Допустимі відхили від норм вказані у таблиці 4.

Таблиця 4 — Відхили від норм за фізико-хімічними показниками вин

Назва показника	Значення
Об'ємна частка етилового спирту, %	± 0,5
Масова концентрація цукрів (за винятком сухих вин), г/дм ³	± 5,0
Масова концентрація титрованих кислот, г/дм ³	± 2,0

Примітка. У випадках, коли для вин конкретних найменувань встановлені межі норм за об'ємною часткою етилового спирту, масовими концентраціями цукрів і титрованих кислот, відхили від цих меж не допускаються.

5.1.9 Вміст токсичних елементів у винах не повинен перевищувати допустимі рівні згідно з МБТ № 5061 [2], зазначені в таблиці 5.

Таблиця 5 — Вміст токсичних елементів у винах

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Вміст важких металів:		
свинцю	0,300	Згідно з ДСТУ 4112.35 або ГОСТ 26932
кадмію	0,030	Згідно з ДСТУ 4112.32 або ГОСТ 26933
ртуті	0,005	Згідно з ГОСТ 26927
цинку	10,000	Згідно з ДСТУ 4112.34 або ГОСТ 26934
міді	5,000	Згідно з ДСТУ 4112.31 або ГОСТ 26931

Кінець таблиці 5

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Вміст миш'яку	0,200	Згідно з ГОСТ 26930
Примітка. Масова концентрація заліза повинна бути (3,0—10,0) мг/кг для вин марочних і (3,0—15,0) мг/кг для вин ординарних. Для вин, які не оброблялись жовтою кров'яною сіллю (ЖКС), нижня межа не встановлюється.		Згідно з ДСТУ 4112.30 або ГОСТ 26928, ГОСТ 13195

5.1.10 Вміст радіонуклідів у винах не повинен перевищувати допустимі рівні згідно з ГН 6.6.1.1-130 [3], зазначені в таблиці 6.

Таблиця 6 — Допустимі рівні радіонуклідів у винах

Показник	Допустимі рівні, Бк/кг	Метод контролювання
¹³⁷ Cs	50	Згідно з ДСТУ 3240
⁹⁰ Sr	30	Згідно з ДСТУ 3240

5.1.11 Органолептичні і фізико-хімічні показники вин, що відвантажують на експорт, встановлюють умовами контракту.

5.2 Вимоги до сировини і матеріалів

5.2.1 Для виготовлення вин використовують:

- виноматеріали оброблені — згідно з ДСТУ 4805;
 - спирт етиловий ректифікований — згідно з ДСТУ 4221 та спирт етиловий ректифікований виноградний — згідно з чинними нормативними документами, для коригування купажу за необхідності не більше ніж на 1 % об.;
 - допоміжні матеріали щодо оклеювання і фільтрації — згідно з РД-01[4];
- Використовування цукру, води, ароматизаторів та барвників заборонено.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Технологічне обладнання для виробництва вин повинне відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003, вимоги безпеки до виробничих процесів — згідно з ГОСТ 12.3.002, пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.2 Під час виробництва вин необхідно дотримуватись правил техніки безпеки і виробничої санітарії згідно з правилами [5].

6.3 Резервуари, технологічне обладнання, трубопроводи і заливноналивні пристрої, які пов'язані з прийманням, зберіганням і переміщенням вин, повинні бути захищені від статичної електрики згідно з правилами [6]. Захисне заземлення від статичної електрики з'єднують із заземленням електрообладнання — згідно з ГОСТ 12.2.020.

6.4 Освітлення — згідно з СНиП II-4 [7].

6.5 Виробничі приміщення обладнують вентиляцією згідно з СНиП 2.04.05 [8].

6.6 Еквівалентні рівні шуму на робочих місцях — згідно з ГОСТ 12.1.003, ДСН 3.3.6.037 [9].

6.7 Повітря робочої зони — згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.8 Контроль за рівнем шуму на робочих місцях здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.050.

6.9 Мікроклімат виробничих приміщень — згідно з ДСН 3.3.6.042 [10].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води під час виробництва вин — згідно з СанПіН 4630 [11].

7.2 Контроль за викидом гранично допустимих концентрацій шкідливих речовин в атмосферу — згідно з ГОСТ 17.2.3.01 і ДСП 201[12].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами забезпечують згідно з СанПіН 42-128-4690 [13].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 На пляшки з вином наклеюють художньо оформлену етикетку або комбіновану етикетку з кольєреткою згідно з чинними нормативними документами. На етикетці кожної пляшки з вином згідно з законодавством [14], [15] вказують:

- назву держави;
- назву виробника, його юридичну адресу, телефон;
- знак для товарів і послуг;
- назву вина (в столових натуральних — додатково напис «натуральне»);
- місткість посуду, (дм³ або л);
- вміст спирту, % об.;
- вміст цукру (крім сухих вин), (% мас.);
- позначення цього стандарту;
- дату виготовлення продукції, яка повинна бути зазначена на видимій стороні етикетки або контретикетки, або корка, або пляшки (іншого посуду);
- штриховий код. Допускається нанесення штрихового коду на контретикетку.
- гарантійний термін зберігання, а також інформацію відносно придатності: «Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду». Допускається нанесення зазначеного на контретикетку.

Пляшки можуть оформлюватися контретикетками, художньо оформленими стрічками, поясками, ярликами з наведенням додаткової інформації, в тому числі щодо терміна витримки та органолептичних характеристик.

8.2 На шийки пляшок з марочними винами наклеюють кольєретку з позначенням «марочне», року врожаю винограду або терміна витримки вина.

8.3 На пляшки з колекційним вином наклеюють додатковий ярлик з позначенням «колекційне, додатково витримано в колекції ... років». На шийку пляшки з колекційним вином наклеюють кольєретку з позначкою року врожаю винограду, з якого виготовлене вино.

8.4 Для вин контрольованих найменувань на етикетці вказують: «вино контрольованих за походженням назв». На пляшку наклеюють контретикетку, на якій надається характеристика вина, зображена схема району, де виготовлене вино, позначення ділянок.

8.5 Маркування закритих ящиків з гофрокартону проводять згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням на ящики маніпуляційних знаків: «Обережно, крихке», «Верх, не кантувати», «Боїться вологи».

На ящики наносять також такі позначення:

- країна — виробник;
- найменування підприємства та його місцезнаходження;
- назва вина;
- кількість пляшок;
- місткість пляшки;
- маса брутто.

Під час реалізації вин на внутрішньому ринку у відкритих ящиках їх маркування можна не проводити.

8.6 При експортних відвантаженнях за контрактами допускається оформлення, пакування та маркування продукції відповідно до умов, зазначених у замовленні-наряді, контрактах, договорах.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Вина розливають у скляні пляшки за ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2, а також у сувенірні пляшки та художньо оформлений посуд із скла, глазурованої кераміки або дерева, упаковку типу «Tetra-Pak» та «Bag in box».

9.2 Розлив вина проводять у тару (посуд) місткістю 0,05 дм³, 0,1 дм³, 0,2 дм³, 0,25 дм³, 0,275 дм³, 0,35 дм³, 0,375 дм³, 0,4 дм³, 0,45 дм³, 0,5 дм³, 0,61 дм³, 0,68 дм³, 0,7 дм³, 0,75 дм³, 0,8 дм³, 1,0 дм³ і більше.

Розлив столових сухих та кріплених вин здійснюють також у тару (посуд) місткістю від 50 дм³ до 600 дм³, виготовлену із матеріалів, дозволених до контакту з винами.

9.3 Значення допустимих відхилів кількості вина в пакувальній одиниці, заповненій за об'ємом, від номінальної кількості за температури (20 ± 0,5) °С повинне бути не більшим від границі допустимих мінусових відхилів Т, значення яких наведені у таблиці 7 згідно з Р 50-056 [16].

Таблиця 7 — Значення границі допустимого мінусового відхилення об'єму вина у пляшці (посуді)

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, см ³					Значення границі допустимого мінусового відхилення Т від номінального значення	
					%	см ³
Від	5	до	50	включ.	9,0	—
Понад	50	до	100	включ.	—	4,5
»	100	»	200	»	4,5	—
»	200	»	300	»	—	9,0
»	300	»	500	»	3,0	—
»	500	»	1000	»	—	15,0
»	1000	»	10000	»	1,5	—
»	10000	»	15000	»	—	150,0
»	15000	»	25000	»	1,0	—

9.4 Допустимий середній відхил об'єму вина у пляшці (посуді) від номінальної місткості для 20 пляшок (посудин) за температури (20 ± 0,5) °С не повинен перевищувати значень, наведених у таблиці 8.

Таблиця 8 — Значення допустимого середнього відхилення об'єму вина у пляшці (посуді) від номінальної місткості для 20 пляшок (посудин)

Номінальна місткість пляшки (посуду), дм ³	Границя допустимого середнього відхилення об'єму вина в пляшці (посуді) від її номінальної місткості для 20 пляшок (посудин), см ³
0,05—0,20	± 1,5
0,25—0,5	± 4,0
0,61— 1,0	± 6,0
1,1—1,75	± 10,0

Примітка. Для пляшок номінальною місткістю більше 1,75 дм³ значення допустимого середнього відхилення об'єму вина в пляшці (посуді) не повинне перевищувати ± 1,0 % від її номінальної місткості.

9.5 Вина закупорюють корковими пробками згідно з ГОСТ 5541, поліетиленовими пробками згідно з чинними нормативними документами. Допускається закупорювання ординарних вин іншими закупорювальними засобами, дозволеними для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Колекційні вина і вина контрольованих найменувань закупорюють тільки корковими пробками.

У пляшках з винами, які пастеризують, допускається закупорювати вінчик шийки пляшки ковпачками типу «Алка» без ущільнювальних прокладок.

Закупорювання пляшок (тари) з винами повинне запобігати витіканню вина і втраті його якості.

9.6 Пакування пляшок з вином повинно бути таким, що не пошкоджує їх оформлення і цілісність.

Пляшки з вином пакують в тару: пластмасові ящики — згідно з ДСТУ 3778, тару-обладнання — згідно з ГОСТ 24831, ящики з гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13516, ГОСТ 22702, на картонні підложки чи картонні лотки — згідно з чинними нормативними документами за допомогою обтягування термозсідальною плівкою згідно з ГОСТ 25951 або плівкою — згідно з чинними нормативними документами, контейнери та іншу транспортну тару вітчизняного та іноземного виробництва, яка забезпечує зберігання та транспортування продукції, згідно з чинними нормативними документами, або з дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України на використання транспортної тари іноземного виробництва. Стики клапанів накривки і дна ящиків з гофрованого картону з'єднують клейовою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251, поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477, гарячоплавким клеєм.

9.7 Під час відвантаження на експорт тип пляшки і місткість визначають спеціальними умовами контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортують вина в ящиках, тарі-устаткуванні згідно з ГОСТ 24831, контейнерах, пакетах типу А згідно з ГОСТ 23285, піддонах з гофрованого картону, обтягнутого поліетиленовою термозсідальною плівкою згідно з ГОСТ 25951 транспортом усіх видів у критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що діють на транспорті кожного виду з дотриманням температурних умов відповідно до 10.3.

Під час перевезення в межах міста припустимим є транспортування вин у відкритих транспортних засобах із захистом продукції від атмосферних опадів.

10.2 Пляшки, що закупорені поліетиленовими пробками, слід укладати у вертикальному положенні. Закорковані пляшки зберігають лише у горизонтальному положенні.

10.3 Вина слід зберігати відповідно до 10.2, в затемнених вентиляваних приміщеннях, що не мають стороннього запаху, за вологості повітря не більше 85 %, столові сухі та кріплені — за температури від 8 °С до 20 °С, а столові напівсухі та напівсолодкі — від мінус 2 °С до 16 °С.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Методи відбирання проб — згідно з ГОСТ 14137, готування проб для визначання вмісту токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929.

11.2 Прозорість/колір, смак/букет вин контролюють органолептично.

11.3 Фізико-хімічні показники кожної партії вина перевіряють згідно з ДСТУ 4112.1, ДСТУ 4112.3, ДСТУ 4112.5, ДСТУ 4112.14, ДСТУ 4112.25, ГОСТ 13191, ГОСТ 13192, ГОСТ 13193, ГОСТ 13195, ГОСТ 14136, ГОСТ 14251, ГОСТ 14252, ГОСТ 14351.

Вміст токсичних елементів визначають згідно з ДСТУ 4112.30, ДСТУ 4112.31, ДСТУ 4112.32, ДСТУ 4112.34, ДСТУ 4112.35, ГОСТ 13195, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

Вміст радіонуклідів визначають згідно з ДСТУ 3240.

11.4 Фактичний об'єм визначають згідно з ГОСТ 23943.

11.5 Періодичність перевірки вмісту токсичних елементів встановлюють згідно з МР 4.4.4.—108 [17].

11.6 Мікробіологічний контроль — згідно з ИК 10-04-05-40 [18].

11.7 Розливостійкість визначають згідно з [19].

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 14137.

Вина приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість вина, виготовлену одним підприємством, одного найменування, оформленою одним документом про якість з зазначенням органолептичних та фізико-хімічних характеристик продукції.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність вин вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування і зберігання.

13.2 Гарантійні терміни зберігання вин установлюють із дня їх розливу:

- вина столові ординарні, в т.ч. молоді — 3 місяці;
- вина кріплені ординарні, столові марочні — 4 місяці;
- вина кріплені марочні — 5 місяців;
- вина столові контрольованих найменувань — 6 місяців;
- вина кріплені контрольованих найменувань — 12 місяців.

Гарантійні терміни зберігання вин, які встановлені цим стандартом, є мінімальними термінами, протягом яких виробник несе відповідальність за невідповідність показників якості продукції нормативним вимогам, і не є термінами придатності вин до споживання.

Виробники вин мають право встановлювати власні гарантійні терміни зберігання вин, які перевищують мінімальні гарантійні терміни, встановлені цим стандартом, з обов'язковою відповідальністю за відповідність їх якості нормативним вимогам. Власні гарантійні терміни повинні бути внесені у розроблені виробником технологічні інструкції на окремі найменування продукції, які затверджуються спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади з сільського господарства у встановленому порядку.

У разі відвантаження на експорт гарантійні терміни зберігання вин, які розлиті у пляшки, повинні відповідати вимогам контракту.

Молоді вина на експорт не поставляють.

На колекційні вина терміни зберігання не встановлюють.

Вина, в яких після закінчення термінів зберігання не з'явилося помутніння чи видимого осаду, придатні для подальшого зберігання та реалізації.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ЗГІДНО З ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ ПРОДУКЦІЇ І ПОСЛУГ

Таблиця А — Коды ДКПП (ДК 016)

Назва	Код ДКПП
Вина	15.93.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Закон України «Про виноград та виноградне вино», 16 червня 2005 року № 2662-IV, з доповненнями та змінами, 20.12.2005, № 3225-IV

2 МБТ № 5061 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги й санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89

3 ГН 6.6.1.1-130-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs, ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді. Державні гігієнічні нормативи, затверджені наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256

4 РД-01-1994 Перечень конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины (Перелік

конструкційних, антикорозійних й допоміжних матеріалів, дозволених Мінздравом для застосування у виноробній промисловості України), затверджений ІВіВ «Магарач» 02.10.94

5 Правила техники безопасности и производственной санитарии в винодельческой промышленности (Правила техніки безпеки й виробничої санітарії у виноробній промисловості), затверджені Мінхарчопромом СРСР 30.12.80

6 Правила защиты от статического электричества в производствах химической, нефтехимической и нефтеперерабатывающей промышленности (Правила захисту від статичної електрики у виробництвах хімічної, нафтахімічної й нафтапереробної промисловості), затверджені 31.01.72 Мінхімпромом і Міннафтахімпромом СРСР

7 СНиП II-4-79 Естественное и искусственное освещение (Природне та штучне освітлення), затверджені Держбудом СРСР 27.06.79, № 100

8 СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (Опалення, вентиляція та кондиціонування), затверджені Держбудом України 15.11.99, № 273

9 ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99, № 37

10 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України 01.12.99, № 42

11 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Мінздравом СРСР 04.07.88, № 4630-88

12 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біохімічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97, № 201

13 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила и нормы содержания территории населенных мест (Санітарні правила і норми утримання території населених місць), затверджені Мінздравом СРСР 05.08.88, № 4690-88

14 Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів», 1995, з доповненнями та змінами, 16.11.2004, № 204

15 Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 2809-IV в редакції від 6 вересня 2005 р.

16 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту 18.07.96, № 300

17 МР 4.4.4.-108-2004 Методичні рекомендації Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 02.07.04, № 329

18 ИК 10-04-05-40-89 Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства (Інструкція з микробиологічного контролю виноробного виробництва), затверджена 01.06.89 НПО напоїв і мінвод Мінагропрома СРСР

19 Сборник инструкций и положений по теххимическому и микробиологическому контролю в винодельческой промышленности (Збірник інструкцій і положень з технохімічного і микробиологічного контролю у виноробній промисловості), затверджений Мінхарчопромом СРСР 19.12.67

Код УКНД 67.160.10

Ключові слова: вина, оброблені виноматеріали, тип, група вин, колір, аромат (букет), смак, фізико-хімічні показники, об'ємна частка етилового спирту, масова концентрація цукрів, масова концентрація титрованих кислот.

Редактор **С. Мельниченко**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **І. Барков**

Підписано до друку 24.10.2008. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647