

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31729—  
2015

---

## НАПИТКИ ВИННЫЕ

### Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2016

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ФГБНУ ВНИИПБиВП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 2015 г. № 82-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2015 г. № 1992-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31729—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 31729—2012

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартиформ, 2016

В Российской Федерации 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

**НАПИТКИ ВИННЫЕ**  
**Общие технические условия**Wine drinks.  
General specifications

Дата введения — 2017—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на винные напитки.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия  
ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия  
ГОСТ 5962—2013 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия  
ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия  
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 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 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
ГОСТ 31266—2004\* Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка  
ГОСТ 31493—2012 Дистиллят винный. Технические условия  
ГОСТ 31728—2014 Дистилляты коньячные. Технические условия  
ГОСТ 31730—2012 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб  
ГОСТ 31763—2012 Спирт винный. Технические условия  
ГОСТ 31896—2012 Сахар жидкий. Технические условия  
ГОСТ 32000—2012 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта  
ГОСТ 32001—2012 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот  
ГОСТ 32030—2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия  
ГОСТ 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия  
ГОСТ 32051—2012 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа  
ГОСТ 32061—2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001.

## ГОСТ 31729—2015

ГОСТ 32095—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ 32113—2013 Продукция винодельческая. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты

ГОСТ 32114—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ 32115—2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ 32116—2013 Экстракты дубовые. Технические условия

ГОСТ 32715—2014 Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения. Общие технические условия

ГОСТ 32779—2014 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33336—2015 Вина игристые. Общие технические условия

**Примечание** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен термин с соответствующим определением:

**3.1 винный напиток:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не более 22,0 %\* с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, содержащий не менее 50 % виноматериалов (вина наливом), с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, и/или винного, и/или виноградного спирта, и/или винного, и/или виноградного дистиллята, спиртованного виноградного сусла, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, натуральных пищевых ароматизаторов, экстрактов отдельных частей растений или их дистиллятов, пищевых красителей растительного происхождения, воды.

**Примечание** – Натуральный ароматизатор – ароматизатор, содержащий только вкусоароматические препараты и/или натуральные вкусоароматические вещества, полученные из натуральных исходных материалов.

### 4 Классификация

4.1 Винные напитки по способу изготовления подразделяют:

- на негазированные;
- газированные.

4.2 Винные напитки в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:

- на сухие;
- полусухие;
- полусладкие;
- сладкие.

### 5 Технические требования

#### 5.1 Характеристики

5.1.1 Винные напитки изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для винных напитков конкретных наименований, с соблюдением требований [1], или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям винные напитки должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

При наливке в бокал винного напитка, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться

---

\* При установлении значения нижнего предела данного показателя должны быть соблюдены требования действующего законодательства государств, принявших стандарт.

пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

Цвет, аромат и вкус винного напитка конкретного наименования устанавливаются в технологической инструкции.

5.1.3 По физико-химическим показателям винные напитки должны соответствовать следующим требованиям:

5.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в винных напитках с учетом допускаемых отклонений должна быть не более 22,0 %, в винных напитках, насыщенных двуокисью углерода – не более 10,0 %, в винных напитках без добавления этилового спирта общая объемная доля этилового спирта – не более 15,0 %.

Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для винных напитков конкретного наименования составляют  $\pm 0,5$  %.

5.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в винных напитках с учетом допускаемых отклонений должна составлять, г/дм<sup>3</sup>:

- для сухих – не более 4,0;
- полусухих – более 4,0 и менее 30,0;
- полусладких – не менее 30,0 и менее 60,0;
- сладких – не менее 60,0 и не более 300.

Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для винных напитков конкретного наименования составляют  $\pm 5,0$  г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в винных напитках с учетом допускаемых отклонений должна быть в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм<sup>3</sup>.

Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации титруемых кислот для винных напитков конкретного наименования составляют  $\pm 1,0$  г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.4 Массовая концентрация остаточного экстракта в винных напитках должна быть не менее 6,0 г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.5 Массовая концентрация лимонной кислоты в винных напитках должна быть не более 2,0 г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.6 Массовая концентрация летучих кислот в винных напитках должна быть в пересчете на уксусную кислоту не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в сухих винных напитках должна быть не более 200 мг/дм<sup>3</sup>, в полусухих, полусладких и сладких – не более 300 мг/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.8 Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в винных напитках должна быть не более 200 мг/дм<sup>3</sup> в пересчете на сорбиновую кислоту.

5.1.3.9 Давление двуокиси углерода в бутылке с газированным винным напитком должно быть не менее 150 кПа при температуре 20 °С.

5.1.4 Содержание токсичных элементов в винных напитках не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

Для изготовления винных напитков применяют сырье и пищевые добавки, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт:

- виноматериалы столовые по ГОСТ 32030;

- виноматериалы столовые сухие и виноматериалы неполного спиртового брожения по ГОСТ 33336 (приложения А и Б) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- виноматериалы, прошедшие вторичное брожение;
- виноматериалы ликерные по ГОСТ 32715;
- сусло виноградное концентрированное;
- сусло виноградное концентрированное ректифицированное;
- сусло виноградное сульфитированное;
- сусло виноградное спиртованное;
- мистель;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- сахар жидкий по ГОСТ 31896;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- дистилляты коньячные по ГОСТ 31728;
- дистиллят винный по ГОСТ 31493;

## ГОСТ 31729—2015

- дистиллят виноградный по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт\*;
- спирт виноградный по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт\*\*;
- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья по ГОСТ 5962;
- спирт винный по ГОСТ 31763;
- воду питьевую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт\*\*\*;
- экстракты отдельных частей растений или их дистилляты, кроме гуараны, матэ, женьшеня, лимонника, элеутерококка;
- экстракты дубовые по ГОСТ 32116 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы пищевые натуральные по ГОСТ 32049;
- двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- кислоту сорбиновую и ее растворимые соли по ГОСТ 32779;
- красители пищевые растительного происхождения.

При изготовлении винных напитков используют технологические вспомогательные средства, которые в контакте с винными напитками обеспечивают их качество и безопасность и соответствуют требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка винных напитков должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061.

Требования к фактическому объему (полноте налива) винных напитков в единице потребительской упаковки – по ГОСТ 32061.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки с винным напитком и маркировка транспортной упаковки – в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061.

5.4.2 При маркировании негазированных винных напитков допускается не указывать слово «негазированный».

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в винных напитках устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 32051.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта – по ГОСТ 32095; определение общей объемной доли этилового спирта – по ГОСТ 32030 (раздел 6).

7.4 Определение массовой концентрации сахаров – по ГОСТ 13192.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот – по ГОСТ 32114.

7.6 Определение массовой концентрации лимонной кислоты – по ГОСТ 32113.

---

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55459—2013 «Дистиллят виноградный. Технические условия».

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55461—2013 «Спирт виноградный. Технические условия».

\*\*\* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.1.4.1074—2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» и СанПиН 2.1.4.1175—2002 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников».

7.7 Определение массовой концентрации остаточного экстракта – по ГОСТ 32000.

Примечание – Массовую концентрацию остаточного экстракта вычисляют как разность между массовой концентрацией приведенного экстракта и массовой концентрацией титруемых кислот в пересчете на винную кислоту.

7.8 Определение массовой концентрации летучих кислот – по ГОСТ 32001.

7.9 Определение массовой концентрации общего диоксида серы – по ГОСТ 32115.

7.10 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты – по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт\*.

7.11 Определение полноты налива – по ГОСТ 23943.

7.12 Определение давления двуокиси углерода – по ГОСТ 12258.

7.13 Подготовка проб к минерализации – по ГОСТ 26929.

7.14 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути – по ГОСТ 26927.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение винных напитков – в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 32061.

8.2 Срок годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях на винный напиток конкретного наименования.

---

\*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53193–2008 «Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза».

**Библиография**

- |     |                |   |
|-----|----------------|---|
| [1] | ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»  |
| [2] | ТР ТС 029/2012 | Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» |
| [3] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»   |
| [4] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»   |

---

УДК 663.25:006.354

МКС 67.160.10

Ключевые слова: винные напитки негазированные, газированные, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие

---

Редактор *Л.Л. Штендель*

Корректор *Л.В. Коретникова*

Компьютерная верстка *Д.М. Кульчицкого*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84<sup>1/8</sup>.  
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 55 экз. Зак. 139.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

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