

Кодекс по практической деятельности винодела

Введение

Глава 1 (1.1-1.5)

Глава 1 (1.6-1.8)

Глава 2

Глава 3

Глава 4

Глава 5

Введение

КОДЕКС

по практической деятельности винодела

утвержден постановлением Правительства РМ № 22 от 10 января 2002 г., публикуется с учетом изменений и дополнений, внесенных постановлением № 78 от 2 февраля 2004; № 626 от 8 июня 2004; № 1149 от 18 октября 2004

Мониторул Официал ал Р.Молдова № 11-12 от 17.01.2002; № 26-29 от 13.02.2004; № 96-99 от 18 июня 2004; № 189-192 от 22 октября 2004

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий кодекс по практической деятельности винодела заменяет главу III "Винодельческое производство" из

приложения "Технические нормы в виноградном питомниководстве, виноградарстве и виноделии", утвержденного Постановлением Правительства Республики Молдова № 242 от 19 апреля 1995 г., и состоит из следующих разделов:

- классификация и условия производства виноградных вин и других продуктов виноделия, полученных на основе сусла и вина;
- условия присвоения наименования по месту происхождения и особенности производства вин и других продуктов виноделия с наименованием по месту происхождения;
- технологические приемы и материалы, используемые при производстве винодельческой продукции. Требования к используемому технологическому оборудованию;
- качественные показатели для винодельческой продукции, предназначенной для реализации;
- способы упаковки, оформления и транспортирования винодельческой продукции. Кодексом установлены также гарантийные сроки хранения винодельческой продукции.

Глава 1 (1.1-1.5)

Глава 1. Классификация и условия производства виноградных вин и других продуктов виноделия, полученных на основе сусла и вина

1.1 Вина в зависимости от сортового состава винограда, из которого они выработаны, могут быть:

- сортовыми;
- с основным сортом;
- из смеси сортов.

1.1.1 Вина сортовые получают при переработке одного сорта винограда. Допускается наличие не более 15% винограда других ампелографических сортов, соответствующих данному сорту по ботаническому виду и окраске ягод.

1.1.2 Вина с основным сортом получают сепажированием винограда при сборе или переработке либо купажированием виноматериалов с удельным весом основного сорта не менее 51% и других одного-двух сортов, соответствующих основному сорту по ботаническому виду.

1.1.3 Вина из смеси сортов получают при переработке винограда одного ботанического вида при раздельном или сплошном сборе винограда либо купажированием виноматериалов из разных сортов.

1.2 По цвету вина делятся на:

- белые;
- розовые;
- красные.

1.3 Вина, в зависимости от качества и срока выдержки, классифицируются на следующие категории:

- ординарные;
- высококачественные.

1.3.1 Вина ординарные классифицируются на следующие группы:

- молодые;
- обыкновенные.

1.3.1.1 Вина молодые реализуются расфасованными или на розлив в год получения урожая винограда.

1.3.1.2 Вина обыкновенные реализуются расфасованными или на розлив начиная с года, следующего за годом получения урожая винограда.

1.3.2 Вина высококачественные в зависимости от качественных характеристик подразделяются на следующие группы:

- выдержанные;
- коллекционные.

1.3.2.1 Вина выдержанные получают из высококачественных сортов винограда и выдерживают в винодельческих технологических резервуарах не менее 6 месяцев.

1.3.2.2 Вина коллекционные - вина, которые после выдержки в винодельческих технологических резервуарах дополнительно выдерживают в бутылках не менее 2,5 года.

1.4 Винам и другим продуктам виноделия могут присваиваться наименования по происхождению.

Вина и другие продукты виноделия с наименованием по происхождению - продукты, характеристики которых специфичны для их географического происхождения.

1.5 В зависимости от технологии производства вина классифицируются на две категории:

- натуральные;
- специальные.

1.5.1 Вина натуральные получают полным или частичным спиртовым сбраживанием виноградных гроздей, мезги или сула и содержат спирт этиловый естественного происхождения.

Вина натуральные в зависимости от химического состава подразделяются на следующие группы:

а) вина ординарные молодые с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и массовой концентрацией сахаров:

- сухие - не более 4 g/dm³;
- полусухие - 5-25 g/dm³;

б) вина ординарные обыкновенные с объемной долей этилового спирта не менее 8,5% и массовой концентрацией сахаров:

- сухие - не более 4 g/dm³;

- полусухие - 5-25 g/dm³;
- полусладкие - 30-80 g/dm³;

с) вина высококачественные с объемной долей этилового спирта не менее 10% и массовой концентрацией сахаров:

- сухие - не более 3 g/dm³;
- полусухие - 5-25 g/dm³;
- полусладкие - 30-80 g/dm³.

Массовая концентрация титруемых кислот в винах натуральных составляет 4-8 g/dm³.

1.5.2 Вина специальные получают из винограда, мезги, сусла или виноматериалов с применением специальных технологических приемов, которые придают специфические органолептические свойства.

Вина специальные в зависимости от химического состава и используемых технологических приемов классифицируются на следующие группы:

- вина крепленые;
- вина ароматизированные;
- вина пленочные;
- вина, насыщенные двуокисью углерода;
- вина ликерные.

1.5.2.1 Вина крепленые изготавливают с добавлением ректификованного виноградного или полученного из пищевого сырья спирта этилового с использованием специальных купажных компонентов и разрешенных технологических приемов.

Вина крепленые подразделяются на крепкие и десертные.

Объемная доля этилового спирта естественного происхождения в винах крепленых крепких должна быть не менее 3%.

Объемная доля этилового спирта вин крепленых крепких равна 17-20%, массовая концентрация сахаров - 15-120 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта естественного происхождения в винах крепленых десертных должна быть не менее 1,2%.

Вина крепленые десертные подразделяются на:

- полусладкие;
- сладкие;
- ликерные.

Объемная доля этилового спирта вин крепленых десертных полусладких равна 12-17%, массовая концентрация сахаров - 15-130 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин крепленых десертных сладких равна 12-17%, массовая концентрация сахаров - 140-200 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин крепленых десертных ликерных равна 16-20%, массовая концентрация сахаров - 210-300 g/dm³.

Массовая концентрация титруемых кислот в винах крепленых крепких и десертных равна 4-8 g/dm³.

1.5.2.2 Вина ароматизированные получают купажированием виноматериалов сухих со спиртом этиловым ректифицированным, полученным из пищевого сырья или из винограда, настоями ингредиентов или дистиллятов растительного происхождения, сахаром или другими сахаросодержащими компонентами.

Вина ароматизированные подразделяются на:

- сухие;
- полусухие;
- полусладкие;
- крепкие;
- десертные.

Объемная доля этилового спирта вин ароматизированных сухих равна 9-11%, массовая концентрация сахаров - не более 3 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин ароматизированных полусухих равна 9-11%, массовая концентрация сахаров - 5-25 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин ароматизированных полусладких равна 9-11%, массовая концентрация сахаров - 30-80 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин ароматизированных крепких равна 17-20%, массовая концентрация сахаров - 15-120 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин ароматизированных десертных равна 12-16%, массовая концентрация сахара - 50-200 g/dm³.

Массовая концентрация титруемых кислот в винах ароматизированных составляет 4-8 g/dm³.

1.5.2.3 Вина пленочные получают хересованием виноматериалов, предварительно спиртованных до объемной доли этилового спирта 16%, с использованием разрешенных купажных компонентов. Объемная доля этилового спирта естественного происхождения составляет не менее 9%.

Вина пленочные подразделяются на:

- сухие;
- крепкие;
- десертные.

Объемная доля этилового спирта вин пленочных сухих составляет 14-16%, массовая концентрация сахаров - не более 3 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин пленочных крепких составляет 17-20%, массовая концентрация сахаров - 8-50 g/dm³.

Объемная доля этилового спирта вин пленочных десертных составляет 17-19%, массовая концентрация сахаров - 90-200 g/dm³.

Массовая концентрация титруемых кислот в винах пленочных составляет 3-7 g/dm³.

1.5.2.4 Вина, насыщенные двуокисью углерода, - вина, содержащие двуокись углерода эндогенного или экзогенного происхождения, с давлением в бутылках не менее 50 кПа при температуре 20 °С.

В зависимости от природы двуокиси углерода вина, насыщенные двуокисью углерода, подразделяются на:

- вина игристые;
- вина жемчужные (фризанте);
- вина искрящиеся;
- вина газированные.

Вина игристые - вина, насыщенные двуокисью углерода эндогенного происхождения, полученные вторичным брожением вин в бутылках, резервуарах или системе герметических резервуаров, что создает избыточное давление в бутылках не менее 350 кПа при температуре 20 °С.

Вина игристые в зависимости от метода шампанизации подразделяются на:

- "Spumant clasic";
- "Spumant natural".

Вина "Spumant clasic" производят вторичным брожением виноматериалов виноградных в бутылках методом Champenoise.

Вина "Spumant natural" производят вторичным брожением виноматериалов виноградных в резервуарах или системе герметических резервуаров.

Вина игристые в зависимости от состава купажа подразделяются на:

- "Spumant clasic alb";
- "Spumant clasic special";
- "Spumant natural alb";
- "Spumant natural special".

Вина "Spumant clasic alb" получают вторичным брожением в бутылках тиражной смеси, состоящей из виноматериалов белых, тиражного ликера, разводки чистой культуры дрожжей и оклеивающих веществ.

Вина "Spumant clasic special" получают вторичным брожением в бутылках тиражной смеси, состоящей из виноматериалов белых с ароматом муската, розовых или красных, тиражного ликера, разводки чистой культуры дрожжей и оклеивающих веществ.

Вина "Spumant natural alb" получают вторичным брожением в резервуарах или системе герметических резервуаров резервуарной смеси, состоящей из виноматериалов белых без аромата, резервуарного ликера и разводки чистой культуры дрожжей.

Вина "Spumant natural special" получают вторичным брожением в резервуарах или системе герметических резервуаров резервуарной смеси, состоящей из виноматериалов белых с ароматом, розовых или красных, резервуарного ликера и разводки чистой культуры дрожжей.

Вина игристые подразделяются в зависимости от срока выдержки.

Вина "Spumant clasic alb" и "Spumant clasic special"

подразделяются на:

- выдержанные - со сроком выдержки в бутылках с даты тиража не менее 9 месяцев;
- коллекционные - со сроком выдержки в бутылках с даты тиража не менее 2,5 года.

Вина "Spumant natural alb" и "Spumant natural special"

подразделяются на:

- выдержанные - со сроком выдержки после окончания процесса шампанизации не менее 6 месяцев;
- обыкновенные - без выдержки.

Объемная доля этилового спирта игристых вин должна быть 10,5-12,5% для "Spumant clasic alb" и "Spumant clasic special" и 10,0-12,5% для "Spumant natural alb" и "Spumant natural special", массовая концентрация титруемых кислот - 5-8 g/dm³.

В зависимости от массовой концентрации сахаров, выраженной в граммах на дециметр кубический (g/dm³), они могут быть:

для "Spumant clasic alb" и "Spumant clasic special"

экстра брют не более 6

брют 7-15

экстра сухое 16-20

сухое 21-33

полусухое 34-50

сладкое 51-80

для "Spumant natural alb" и "Spumant natural special"

брют не более 15

сухое 16-20

полусухое 21-40

полусладкое 41-60

сладкое 61-80

Вина жемчужные - вина, насыщенные двуокисью углерода эндогенного или экзогенного происхождения, приготовленные

вторичным брожением в бутылках, резервуарах или системе герметических резервуаров смеси, состоящей из виноматериалов, ликера и разводки чистой культуры дрожжей, или насыщением двуокисью углерода экзогенного происхождения смеси, состоящей из виноматериалов, сахара или других сахаросодержащих компонентов, с добавлением или без растительных экстрактов или дистиллятов растений, масел, эссенций, с избыточным давлением в бутылках от 50 до 200 кПа при температуре 20 °С.

Объемная доля этилового спирта жемчужных вин должна быть 9-12%, массовая концентрация титруемых кислот - 4-8 g/dm³.

В зависимости от массовой концентрации сахаров, выраженной в граммах на дециметр кубический (g/dm³), они могут подразделяться на:

- сухие 10-20
- полусухие 21-30
- полусладкие 31-50
- сладкие 51-70

Вина искрящиеся - вина, насыщенные двуокисью углерода эндогенного происхождения, полученные в результате яблочно-молочного брожения или брожения остаточного сахара в винодельческих резервуарах, с избыточным давлением в бутылках не менее 50 кПа при температуре 20 °С.

Объемная доля этилового спирта вин искрящихся должна быть 8,5-11,0 %, массовая концентрация титруемых кислот - 5-8 g/dm³, массовая концентрация сахаров - 10-40 g/dm³.

Вина газированные - вина, приготовленные насыщением двуокиси углерода экзогенного происхождения купажа, состоящего из виноматериалов и ликера, с добавлением или без экстрактов или дистиллятов растений, масел, эссенций или других ароматических компонентов, с избыточным давлением в бутылках не менее 200 кПа при температуре 20 °С.

Объемная доля этилового спирта вин газированных должна быть 8,5-12,0%, массовая концентрация титруемых кислот - 5-8 g/dm³.

По массовой концентрации сахаров, выраженной в граммах на дециметр кубический (g/dm³), они могут подразделяться на:

- полусухие 20-35
- полусладкие 36-50
- сладкие 51-70.

Глава 1 (1.6-1.8)

Глава 1. Классификация и условия производства виноградных вин и других продуктов виноделия, полученных на основе сусла и вина

1.6 К продуктам, изготовленным на основе винограда, сусла или виноматериала, относятся:

- муст;
- сусло консервированное (сусло сульфитированное, сусло спиртованное);
- мистель;
- соки концентрированные (сок концентрированный, вакуум-сусло, бекмес);
- сок натуральный;
- сок восстановленный;
- сок десульфитированный;
- сок dealкоголизированный;
- дистиллят винный молодой;
- дистиллят винный выдержанный;
- дивин;
- спирт этиловый винный;
- спирт этиловый виноградный сырец;
- спирт этиловый виноградный ректифицированный;
- напитки крепкие виноградные;
- бренди.

Химический состав и качество винодельческой продукции должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

1.6.1 Муст - напиток, полученный из свежего виноградного сусла и реализуемый в сезон виноделия.

1.6.2 Сусло консервированное - сусло виноградное с объемной долей этилового спирта естественного происхождения не более 1%, в котором процесс спиртового брожения остановлен одним из разрешенных технологических приемов:

- сусло сульфитированное - сусло консервированное, полученное внесением в свежее сусло значительных доз сернистого ангидрида;
- сусло спиртованное - сусло консервированное, полученное спиртованием свежего сусла до объемной доли этилового спирта не более 16%.

1.6.3 Мистель - сусло свежее, спиртованное до объемной доли этилового спирта не менее 16%.

1.6.4 Соки концентрированные - продукты, полученные частичной дегидратацией свежего или консервированного сусла разрешенными технологическими приемами:

- сок концентрированный, вакуум-сусло - продукты, полученные частичной дегидратацией свежего или консервированного сусла в вакуумных установках или в установках других типов;
- бекмес - продукт карамелизованный, полученный частичной дегидратацией свежего или консервированного сусла на открытом огне.

1.6.5 Сок натуральный - готовый продукт, полученный из свежего сусла с применением разрешенных приемов стабилизации и консервирования.

1.6.6 Сок восстановленный - сок, полученный разбавлением концентрированного сока (сусла) водой.

1.6.7 Сок десульфитированный - сок, полученный удалением сернистой кислоты из сусла сульфитированного в специальных установках.

1.6.8 Сок деалкоголизированный - сок, полученный удалением этилового спирта из сусла спиртованного в специальных установках.

1.6.9 Дистиллят винный молодой - продукт, полученный перегонкой виноматериалов, с объемной долей этилового спирта не менее 8%.

При производстве дистиллята винного молодого запрещается использование виноматериалов из винограда гибридных сортов, виноматериалов с массовой концентрацией общей сернистой кислоты более 35 mg/dm³, виноматериалов больных, с различными пороками и специфическим сильно выраженным ароматом.

1.6.10 Дистиллят винный выдержанный - продукт, полученный выдержкой дистиллята винного молодого в присутствии древесины дуба, подготовленной в установленном порядке.

Дистиллят винный выдержанный используется как основной компонент при производстве дивина.

1.6.11 Дивин - алкогольный напиток, изготовленный из дистиллятов винных выдержанных, соответствующих по возрасту, составу и качеству требованиям к дистиллятам винным, выдержанным не менее 3 лет, с добавлением умягченной воды, сахарного сиропа и, при необходимости, колера и спиртованных вод до получения установленных физико-химических показателей.

В зависимости от качества и срока выдержки винных дистиллятов дивины делятся на следующие категории:
- "3 звездочки" - приготовленный из винных дистиллятов, выдержанных не менее 3 лет;

- "4 звездочки" - приготовленный из винных дистиллятов со средним сроком выдержки не менее 4 лет;
- специальных наименований ("Aroma", "Belii Aist", "Tuzara", "Orfeu", "Cezar", "Ungheni" и др.) - приготовленные из винных дистиллятов со средним сроком выдержки 3-5 лет;
- "5 звездочек" - приготовленный из винных дистиллятов со средним сроком выдержки не менее 5 лет;
- "DVM" (выдержанный) - приготовленный из винных дистиллятов со средним сроком выдержки 6-7 лет;
- "DVS" (высококачественный) - приготовленный из винных дистиллятов со средним сроком выдержки 8-9 лет;
- "DVV" (старый) - приготовленный из винных дистиллятов со средним сроком выдержки 10-19 лет;
- "DVFV" (очень старый) - приготовленный из винных дистиллятов со средним сроком выдержки не менее 20 лет.

Дивины категорий "DVM", "DVS", "DVV", "DVFV", выдержанные дополнительно не менее 3 лет в дубовых бочках или бутах, считаются коллекционными.

Объемная доля этилового спирта в дивинах должна быть 40-44%.

1.6.12 Спирт этиловый винный - продукт, полученный перегонкой виноматериалов с объемной долей этилового спирта не менее 4%, предназначенный для приготовления крепких напитков.

1.6.13 Спирт этиловый виноградный сырец - полуфабрикат, полученный перегонкой вторичных продуктов виноделия или виноматериалов.

1.6.14 Спирт этиловый виноградный ректифицированный - продукт, полученный ректификацией спирта этилового виноградного сырца или спирта этилового винного.

1.6.15 Напитки крепкие виноградные - продукты, полученные из спирта этилового виноградного ректифицированного, спирта этилового ректифицированного, дистиллята винного, спирта

этилового винного, других плодово-ягодных спиртов с добавлением разрешенных купажных компонентов.

1.6.16 Бренди - напиток крепкий, приготовленный купажированием дистиллятов и спиртов, выдержанных не менее 6 месяцев, полученных из виноматериалов виноградных или плодовых, спирта этилового ректифицированного, натуральных экстрактов фенольных веществ или дубового экстракта, умягченной воды, сахарного сиропа и колера. Объемная доля этилового спирта бренди должна быть 38-42%, массовая концентрация сахаров - не более 25 g/dm³.

1.7 К вторичным продуктам виноделия относят:

- выжимку;
- барду винную (винасс);
- барду дрожжевую;
- пикет;
- сок диффузионный;
- камень винный;
- сусло гребневое.

Химический состав и качество вторичных продуктов виноделия должны соответствовать требованиям действующих нормативных актов.

1.7.1 Выжимка - продукт, полученный в результате прессования гроздей или мезги, состоящий из кожицы, семян, гребней, жидких остатков.

1.7.2 Барда винная - отход, получаемый в результате перегонки виноматериалов на дистилляты винные.

1.7.3 Барда дрожжевая - отход, полученный в результате перегонки вторичных продуктов виноделия.

1.7.4 Пикет - продукт, полученный в результате экстракции выжимок водой.

1.7.5 Сок диффузионный - продукт, полученный в результате промывания выжимки щелочными или кислотными растворами.

1.7.6 Камень винный - осадок, состоящий из солей винной кислоты.

1.7.7 Сусло гребневое - продукт, полученный в результате прессования гребней после отделения ягод.

1.8 Производство и качество винодельческой продукции регламентируются настоящим кодексом, национальными стандартами, а также нормативной и технологической документацией, утвержденной Агропромышленным департаментом "Moldova-Vin" и зарегистрированной в установленном порядке.

Глава 2

Глава 2. Условия присвоения наименования по происхождению, классификация, показатели и особенности производства вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению

Присвоение наименования по происхождению, классификация, показатели и особенности производства вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению осуществляются в соответствии с Положением о производстве вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению.

Глава 3

Глава 3. Технологические приемы и материалы, используемые при производстве винодельческой продукции. Требования к используемому технологическому оборудованию

3.1 При производстве винодельческой продукции применяются следующие технологические приемы:

- дробление винограда с гребнеотделением или без него;
- сепажирование винограда различных сортов;
- стекание сусла;
- прессование недробленных гроздей винограда или мезги;
- мацерация, термомацерация гроздей, мезги, углекислотная мацерация (выдержка целых гроздей в атмосфере двуокиси углерода), криомацерация гроздей и мезги;
- обработка теплом мезги и виноматериалов;
- обработка холодом сусла, виноматериалов, дивина;
- пастеризация виноматериалов, соков;
- спиртовое брожение с использованием разводки чистой культуры дрожжей или дрожжей активных сухих, а также диких культур дрожжей в обычных условиях или в атмосфере двуокиси углерода;
- яблочно-молочное брожение с использованием разводки молочно-кислых бактерий или бактерий активных сухих;
- внесение ферментных препаратов;
- осветление сусла и виноматериалов отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией, декантированием, фильтрацией через слой специального фильтрующего материала (диатомит-кизельгур, перлит, различные мембраны, другие материалы);

- обработка сусла и виноматериалов танином, бентонитом, каолином, активным углем, желатином пищевым, гуммиарабиком, рыбным клеем, силикагелем, железисто-синеродистым калием, тиаминном, фитатом калия, поливинилпирролидоном;
- аэрация, переокисление сусла, виноматериалов;
- насыщение сусла, виноматериалов и вин двуокисью углерода (газирование);
- сульфитация сусла, мезги, виноматериалов;
- спиртование сусла, мезги, виноматериалов;
- десульфитация сусла и виноматериалов;
- деалкоголизация сусла;
- частичное обезвоживание сусла (концентрирование) при атмосферном давлении, криоконцентрацией, обратным осмосом, в вакууме;
- стабилизация виноматериалов электродиализом, с использованием аскорбиновой, сорбиновой, метавинной кислот, ионообменными смолами;
- повышение кислотности сусла, мезги, виноматериалов лимонной или винной кислотами (не более 1 g/dm^3);
- хранение сусла, виноматериалов в атмосфере двуокиси углерода, инертных газов;
- уменьшение кислотности (кислотопонижение) сусла, виноматериалов углекислым кальцием, кислым углекислым калием (не более 3 g/dm^3), яблочно-молочным брожением, обработкой холодом;

- обогащение сусла сахарозой (шаптализация) или виноградным концентрированным суслом (соком) перед брожением, не более чем на 30 г/дм³ при производстве натуральных вин и виноматериалов, предназначенных для производства вин, насыщенных двуокисью углерода, при условии превышения минимальной концентрации сахара в виноградном сусле, установленной в действующих нормативных актах. Допускается в годы с неблагоприятными климатическими условиями, по решению центрального публичного органа в виноградно-винодельческой отрасли, осуществлять сбор винограда для производства натуральных ординарных вин и виноматериалов, предназначенных для производства вин, насыщенных двуокисью углерода, начиная с минимальной концентрации сахара в сусле 120 г/дм³, с обогащением сусла перед брожением не более 50 г/дм³;

- вина, полученные обогащением сусла с добавлением сахарозы (шаптализацией) или концентрированного сусла (сока), не должны иметь после брожения, независимо от первоначальной концентрации сахара в виноградном сусле, крепость более 12,0% об. - для белых вин и 12,5% об. - для красных вин;

- использование колера при производстве специальных вин, если этот технологический прием предусмотрен технологической документацией;

- добавление натуральных или искусственных консервантов, разрешенных Министерством здравоохранения;

- добавление экстрактов или дистиллятов растений, масел, эссенций либо других ароматических компонентов в вина жемчужные и газированные;

- использование настоев ингредиентов растительного происхождения при производстве вин специальных ароматизированных;

- ассамблирование, купажирование сусел, виноматериалов;

- купажи́рование дивино́в, бренди, напитков крепких виноградных;
- вторичное брожение виноматериалов под давлением двуокиси углерода;
- пастеризация соков, виноматериалов, вин;
- доливка виноматериалов;
- переливка (закрытая, открытая);
- термическая обработка в присутствии дубовой клепки или стружки;
- повышение массовой концентрации сахаров не более чем на 50 g/dm³ виноматериалов добавлением соков виноградных концентрированных, если этот прием предусмотрен в технологических инструкциях на производство соответствующего вина;
- применение приемов ремюажа, дегоржажа при производстве игристых вин в бутылках;
- хересование виноматериалов (биологическое аэробное созревание в присутствии специальных рас дрожжей);
- портвейнизация виноматериалов (термообработка в присутствии кислорода в небольших количествах);
- мадеризация виноматериалов (термообработка в присутствии кислорода в больших количествах);
- выдержка виноматериалов;
- выдержка виноматериалов в присутствии дубовой клепки или стружки;

- выдержка дистиллятов винных, дивинов, винного этилового спирта в присутствии дубовой клепки или стружки;
- отдых;
- розлив (горячий, с пастеризацией бутылок, стерильной фильтрацией, с использованием сорбиновой кислоты, изобарический);
- упаковка;
- выдержка вин в бутылках;
- перегонка виноматериалов, вторичных продуктов виноделия;
- ректификация спирта этилового виноградного сурца, спирта этилового винного.

Допускается использование других технологических приемов, утвержденных в установленном порядке.

3.2. При производстве вин и других продуктов виноделия используют следующие сырье и материалы:

- виноград свежий ручной или машинной уборки;
- сусло виноградное;
- соки виноградные концентрированные;
- сусло виноградное консервированное;
- мистель;
- сок виноградный натуральный;
- сок виноградный восстановленный;
- сок виноградный десульфитированный;
- сок виноградный деалкоголизированный;
- спирт этиловый ректифицированный;
- дистиллят винный молодой;
- дистиллят винный выдержанный;
- спирт этиловый винный;
- спирт этиловый виноградный ректифицированный;

- спирт этиловый виноградный сырец;
- ингредиенты растительного происхождения;
- сахар-песок;
- сахар-рафинад;
- колер сахарный;
- дрожжи винные чистых культур;
- бактерии молочно-кислые;
- ангидрид сернистый;
- двуокись углерода жидкую и газообразную;
- уголь активный;
- клей рыбный;
- кровь (альбумин, порошок);
- желатин пищевой;
- белок яичный;
- каолин;
- казеин, казеинат;
- алгинат натрия;
- молоко обезжиренное;
- гуммиарабик;
- бентонит;
- танин;
- препараты ферментные;
- картон фильтровальный;
- древесину дубовую;
- кальций (карбонат, фитат);
- диатомит-кизельгур;
- перлит;
- калий (железисто-синеродистый, метабисульфит);
- натрий (хлористый, моносulfат);
- окись кремния (силикагель);
- аммоний (хлористый, фосфат, сульфат);
- кислоты (винную, лимонную, метавинную, сорбиновую, аскорбиновую, ортофосфорную);
- тиамин;
- дрожжевой автолизат.

Допускается использование других веществ и материалов, разрешенных к применению в винодельческой промышленности Министерством здравоохранения.

Не допускается при производстве вин использование воды и водных экстрактов, синтетических красителей и ароматизаторов.

3.3 Технологическое оборудование, инвентарь и технологические винодельческие резервуары, используемые при переработке винограда, производстве, розливе и транспортировке вин и других продуктов виноделия, должны быть изготовлены из материалов или покрыты материалами, разрешенными Министерством здравоохранения.

Глава 4

Глава 4. Качественные показатели винодельческой продукции, предназначенной для реализации

4.1 Органолептические показатели вина - прозрачность, цвет, аромат (букет) и вкус должны соответствовать категории и типу соответствующего вина, без посторонних тонов.

Вина должны быть розливостойкими и прозрачными.

Вина коллекционные могут иметь осадок на стенках и на дне бутылки.

4.2 По физико-химическим показателям вина должны соответствовать следующим требованиям:

а) объемная доля этилового спирта в процентах (%), определенная при температуре 20 °С, должна соответствовать требованиям нормативной и технологической документации для каждого наименования вина и составлять не менее 8,5 и не более 20.

При экспорте объемная доля этилового спирта должна быть не менее 10% - для вин натуральных ординарных сухих и для вин натуральных ординарных полусухих и полусладких сортов, не менее 9,5% - для других вин натуральных ординарных полусухих и полусладких и не менее 9,0% - для натуральных вин, изготовленных из сортов видов *Vitis Labrusca L.* или *Vitis Labrusca L.* в смеси с *Vitis Vinifera L.*

b) массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, выраженная в граммах на дециметр кубический (g/dm^3), должна соответствовать требованиям нормативной и технологической документации для каждого наименования вина;

c) массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, выраженная в граммах на дециметр кубический (g/dm^3), должна соответствовать требованиям нормативной и технологической документации для каждого наименования вина и составлять не менее 4 и не более 8;

d) массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, выраженная в граммах на дециметр кубический (g/dm^3), должна соответствовать требованиям нормативной и технологической документации для каждого наименования вина и быть не более:

- для вин натуральных:

ординарных молодых 0,6

ординарных обыкновенных белых 1,2

ординарных обыкновенных розовых 1,3

ординарных обыкновенных красных 1,5

высококачественных белых и розовых 1,2

высококачественных красных 1,3

- для вин специальных:

ординарных 1,3

высококачественных белых и розовых 1,0

высококачественных красных 1,2

высококачественных игристых белых, жемчужных, газированных 1,0

е) массовая концентрация приведенного экстракта в винах высококачественных, выраженная в граммах на дециметр кубический (g/dm³), должна быть не менее:

- для вин натуральных белых 16
- для вин пленочных с массовой концентрацией сахаров не более 10 g/dm³ 15
- для остальных пленочных вин и для вин ароматизированных сухих, полусухих и полусладких белых 17
- для остальных групп и типов вин 18

Массовая концентрация приведенного экстракта в винах натуральных ординарных сухих, предназначенных для экспорта, выраженная в граммах на дециметр кубический (г/дм³), должна быть не менее:

- для белых и розовых вин - 16;
- для красных - 18;
- для коллекционных вин этот показатель является необязательным

ф) массовая концентрация общей сернистой кислоты, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический (mg/dm³), должна быть не более:

- для вин натуральных полусухих и полусладких, специальных ароматизированных полусухих и полусладких 300
 - для остальных групп и типов вин 200
- в том числе свободной:
- для вин игристых 20
 - для остальных групп и типов 30

г) массовая концентрация сорбиновой кислоты, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический (mg/dm³), должна быть не более 200 (при использовании);

h) массовые доли токсичных элементов, выраженные в миллиграммах на килограмм (mg/kg), должны быть не более:

- ртути 0,005
- мышьяка 0,2
- свинца 0,3

- кадмия 0,03
- цинка 10,0

i) массовая концентрация железа, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический (mg/dm³), должна быть не более:

- для вин ординарных 3-15
- для вин высококачественных 3-10
- для вин игристых белых, газированных, жемчужных не более 10
- для вин игристых красных и розовых не более 12

j) массовая концентрация дигликозида мальвидина в винных натуральных сухих красных сортовых, полученных из сортов Каберне-Совиньон, Мерло и Пино Черный, предназначенных для экспорта, должна быть не более 15 мг/дм³. Регламентирование массовой концентрации дигликозида мальвидина вступает в действие с 1 января 2006 года;

k) массовая концентрация меди, выраженная в миллиграммах на дециметр кубический (mg/dm³), должна быть не более 5

l) допустимые отклонения от установленных норм для каждого наименования вина в следующих пределах:

- по объемной доле этилового спирта $\pm 0,5 \%$
- по массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин) $\pm 5 \text{ g/dm}^3$
- по массовой концентрации титруемых кислот $\pm 2 \text{ g/dm}^3$

Не подлежат реализации вина больные и вина, которые по органолептическим и физико-химическим показателям не соответствуют настоящему кодексу, а также фальсифицированные вина, изготавливаемые с использованием продуктов и технологических приемов, не регламентированных настоящим кодексом.

Вина, не подлежащие реализации, в каждом конкретном случае могут быть использованы для получения других продуктов.

4.3 Органолептические и физико-химические показатели остальных продуктов виноделия должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

Глава 5

Глава 5. Способы упаковки, оформления и транспортирования винодельческой продукции

5.1 Упаковка и оформление винодельческой продукции осуществляются в соответствии с действующей нормативной документацией.

5.2 Эtiquетировка и маркировка потребительской тары

5.2.1. На бутылки с винами, дивинами и бренди наклеивают этикетки согласно действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

5.2.2. На этикетке или потребительской таре должна быть указана информация:

- надпись "Fabricat in Moldova";
- символ товарного знака "Barza Alba in zbor" в соответствии со свидетельством о регистрации товарного знака № 1171;
- наименование, адрес, телефон и товарный знак предприятия-изготовителя;
- наименование, адрес, телефон импортера, экспортера;
- наименование продукции - в соответствии с нормативной документацией;
- товарный знак продукции - в соответствии с технологической документацией;
- торговый товарный знак вина - для вин специальных;
- дата упаковки или дата оформления (для игристых вин, полученных классическим способом): число, месяц, год;
- объемная доля этилового спирта, %;
- массовая концентрация сахаров, g/dm³ (за исключением сухих вин, дивинов, бренди), для вин игристых - наименование по

содержанию сахаров (экстра-брют, брют, экстра-сухое, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое);

- номинальная вместимость потребительской тары в кубических дециметрах (dm³), литрах (l) или кубических сантиметрах (cm³), миллилитрах (ml);

- информация о сертификации;

- штрих-код, если он установлен;

- обозначение нормативного документа на продукт;

- информация о выдержке - в соответствии с нормативной документацией.

Дополнительно на этикетке или на потребительской таре может быть указана и другая информация, за исключением той, что ссылается на лечебный характер и противоречит действующему законодательству.

5.3. Маркировка транспортной тары

5.3.1. Транспортную закрытую тару (ящики из гофрированного картона или деревянные) маркируют по ГОСТу 14192 с нанесением предупреждающих символов: "Хрупкое. Осторожно.", "Верх", "Беречь от влаги", "Ограничение температуры".

5.3.2. На ящиках или ярлыках должна быть указана информация:

- надпись "Fabricat in Moldova";

- наименование, адрес, телефон и товарный знак предприятия-изготовителя;

- наименование, адрес, телефон импортера, экспортера;

- наименование продукции - в соответствии с нормативной документацией;

- товарный знак продукции - в соответствии с технологической документацией;

- количество потребительской тары;

- номинальная вместимость потребительской тары в кубических дециметрах (dm³), литрах (l) или кубических сантиметрах (cm³), миллилитрах (ml);

- дата упаковки: число, месяц, год;

- другие сведения, за исключением информации лечебного характера и той, что противоречит действующему законодательству.

5.3.3. Транспортную открытую тару (ящики деревянные и пластмассовые) маркируют в соответствии с ГОСТом 14192 и действующими нормативными документами на соответствующую тару.

5.4 Потребительскую и транспортную тару с вином и другой винодельческой продукцией, предназначенной для экспорта, маркируют в соответствии с требованиями настоящего кодекса или с условиями заключенных договоров поставки с указанием дополнительно символа товарного знака "Barza Alba in zbor".

При отгрузке наливом виноматериалов и другой винодельческой продукции с последующим розливом в стране назначения этикетирование потребительской и транспортной тары с вином производят согласно требованиям настоящего кодекса с дополнительным указанием символа товарного знака "Barza Alba in Zbor".

5.5 Маркировку упаковки с другой продукцией виноделия осуществляют в соответствии с действующей нормативной документацией.

5.6 Продукты виноделия транспортируют транспортными средствами всех типов, обеспечивающими условия сохранения качества и количества продукции, в соответствии с действующими правилами для каждого вида транспорта.

5.7 Гарантийные сроки вин, дивинов, бренди и напитков крепких виноградных с даты розлива устанавливаются предприятием-изготовителем и должны быть не менее:

1 месяца - для вин натуральных молодых;

3 месяцев - для вин жемчужных, искрящихся и напитков крепких виноградных;

4 месяцев - для вин натуральных и специальных ординарных;

6 месяцев - для вин натуральных и специальных высококачественных (за исключением вин коллекционных), вин "Spumant natural", газированных, бренди;

12 месяцев - для вин с наименованием по происхождению, вина "Spumant classic";

2 лет - для дивинов.

Гарантийные сроки других продуктов виноделия - согласно действующей нормативной документации.

Гарантийные сроки и условия хранения указываются в сертификате качества.

5.8 По истечении первоначального гарантийного срока продукты могут быть подвергнуты повторной сертификации для получения сертификата соответствия в установленном порядке.