



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

# **ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ**

**ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 7208—84**

**Издание официальное**

Цена 3 коп.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва**

**РАЗРАБОТАН** Министерством пищевой промышленности СССР

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

**О. Д. Парагульгов**, канд. техн. наук; **О. С. Захарина**, канд. биол. наук;  
**Л. М. Липович**, канд. техн. наук; **Р. П. Точилина**, канд. техн. наук;  
**И. М. Шур**, канд. техн. наук

**ВНЕСЕН** Министерством пищевой промышленности СССР

Зам. министра **А. М. Беличенко**

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа 1984 г. № 3035

**ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ**  
**Общие технические условия**

Grape wines. General specifications

**ГОСТ**  
**7208—84****Взамен**  
**ГОСТ 7208—70**

ОКП 91 7100

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 августа 1984 г. № 3035 срок введения установлен****с 01.01.86**  
**до 01.01.91****Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на виноградные вина, приготовленные путем полного или частичного сбраживания сока свежего, завяленного или частично заизюмленного винограда.

Стандарт не распространяется на Советское шампанское, игристые и шипучие вина.

Термины, применяемые в стандарте, и пояснения к ним приведены в справочном приложении.

**1. КЛАССИФИКАЦИЯ**

1.1. Виноградные вина подразделяют на сортовые, выработанные из винограда одного сорта, и купажные, приготовленные из нескольких сортов винограда.

При изготовлении сортовых вин допускается использовать не более 15% винограда других сортов того же ботанического вида.

1.2. Виноградные вина в зависимости от качества и срока выдержки подразделяют на ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные — вина, получаемые по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемые без предварительной выдержки с 1 января следующего за урожаем винограда года.

Марочные — вина высшего уровня качества, получаемые по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда (свежего или заизюмленного) или специально по-

добранной их смеси, произрастающих в строго регламентированных районах, характеризующиеся тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед реализацией.

Срок выдержки марочных вин не менее 1,5 года, считая с 1 января следующего за урожаем винограда года, за исключением вин кахетинского типа, для которых срок выдержки не менее 1 года.

Коллекционные — марочные вина, которые после окончания выдержки в стационарных емкостях дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3 лет.

1.3. Виноградные вина в зависимости от технологии делят на группы и типы, указанные в табл. 1.

Таблица 1

Группа и тип вина	Характеристика
<p><b>Столовые</b></p> <p>сухие</p> <p>полусухие</p> <p>полусладкие</p> <p>специального типа (кахетинское, эчмиадзинское)</p>	<p>Готовят полным сбраживанием виноградного сусла или мезги</p> <p>Готовят неполным сбраживанием сусла или мезги, а также купажированием сухих виноматериалов со свежим или концентрированным виноградным суслом</p> <p>Готовят неполным сбраживанием сусла или мезги, или купажированием сухих виноматериалов со свежим или концентрированным виноградным суслом, или путем неполного сбраживания купажа</p> <p>Готовят с использованием специальных технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства (тип)</p>
<p><b>Крепленые</b></p> <p>крепкие десертные (полусладкие, сладкие и ликерные)</p> <p>специального типа</p> <p>крепкие: портвейн</p>	<p>Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата.</p> <p>Допускается приготовление крепких и десертных вин купажированием сухих и крепленых виноматериалов с добавлением спирта-ректификата, виноградного концентрированного или свежего сусла или мистеля</p> <p>Готовят с использованием специальных технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства (тип)</p> <p>Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата.</p> <p>Допускается приготовление портвейна купажированием сухих и крепленых виноматериалов с добавлением спирта-ректификата, виноградного концентрированного сусла или мистеля</p>

## Продолжение табл. 1

Группа и тип вина	Характеристика
мадера	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата. Допускается применение в купажах сухих мадеризованных виноматериалов
марсала	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата
херес	Готовят полным сбраживанием виноградного сусла с последующим спиртованием и выдержкой виноматериала в контакте с винными дрожжами
десертные сладкие: кагор мускат токай	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата
десертные ликерные: мускат токай малага	Готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги, полученных из высокосахаристого винограда, с добавлением спирта-ректификата
<b>Ароматизированные</b> Крепкие Десертные	Готовят из сухих виноматериалов с добавлением экстрактов различных частей растений или их дистиллятов, а также спирта-ректификата и сахара или концентрированного сусла. Допускается купаживание сухих и крепленых виноматериалов

1.4. Виноградные вина по цвету подразделяют на белые, розовые и красные.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Виноградные вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

2.2. Для приготовления виноградных вин применяют следующие сырье и материалы:

- виноград свежий по ГОСТ 24433—80 или заизюмленный (использование торгового изюма не допускается);
- сусло виноградное концентрированное;
- мистель;
- спирт этиловый ректифицированный (для марочных крепленых вин — высшей очистки) по ГОСТ 5962—67;
- спирт этиловый ректифицированный виноградный;
- сахар-песок по ГОСТ 21—78;

сахар-рафинад по ГОСТ 22—78;  
дрожжи винные чистых культур;  
экстракты различных частей растений или дистилляты, предусмотренные нормативно-технической документацией, утвержденной в установленном порядке;  
кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908—79;  
кислоту аскорбиновую;  
кислоту сорбиновую;  
кислоту метавинную;  
двуокись углерода газообразную и жидкую пищевую по ГОСТ 8050—76;  
кислород газообразный технический и медицинский по ГОСТ 5583—78;  
ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918—79;  
калий сернистокислый пирос по ГОСТ 5713—75;  
кальций углекислый по ГОСТ 4530—76;  
кальций сернокислый 2-водный по ГОСТ 3210—77;  
серу техническую по ГОСТ 127—76 с массовой долей мышьяка не более 0,003%;  
азот газообразный по ГОСТ 9293—74 не ниже второго сорта;  
клей рыбный пищевой по ГОСТ 2776—67;  
желатин пищевой по ГОСТ 11293—78;  
агар пищевой по ГОСТ 16280—70;  
альбумин пищевой светлый по ГОСТ 12848—67;  
бентониты для винодельческой промышленности;  
казеин технический по ГОСТ 17626—81;  
уголь активный осветляющий древесный порошкообразный по ГОСТ 4453—74;  
танин для винодельческой промышленности;  
препараты ферментные;  
калий железистосинеродистый 3-водный по ГОСТ 4207—75;  
нитрилотриметилфосфоновой кислоты тринатриевая соль, двуводная;  
фитин;  
асбест хризотилковый по ГОСТ 12871—83;  
картон фильтровальный для вин и ликеро-водочных изделий по ГОСТ 12290—80;  
перлит;  
диатомиты.

Допускается по согласованию с Министерством здравоохранения СССР применять другие вспомогательные материалы.

2.3. Виноградные вина должны иметь вкус и аромат (букет), свойственные данному наименованию вина без посторонних тонов.

Виноградные вина должны быть розливостойкими, прозрачными, без осадка и посторонних включений.

Коллекционные вина могут иметь осадок на стенках и дне бутылки.

2.4. Виноградные вина по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/100 см <sup>3</sup>	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм <sup>3</sup>	Цвет
<b>Столовые</b>				
<b>сухие:</b>				
белые	9—14	Не более 0,3	6	От светло-соломенного до светло-золотистого
розовые	9—14	Не более 0,3	6	От светло-розового до темно-розового
красные	9—14	Не более 0,3	6	От красного до темно-красного
<b>полусухие:</b>				
белые	9—14	0,5—2,5	6	От светло-соломенного до золотистого
розовые	9—14	0,5—2,5	6	От светло-розового до темно-розового
красные	9—14	0,5—2,5	6	От красного до темно-красного
<b>полусладкие:</b>				
белые	9—12	3—8	6	От светло-золотистого до темно-золотистого
розовые	9—12	3—8	6	От светло-розового до темно-розового
красные	9—12	3—8	6	От красного до темно-красного
<b>специального типа:</b>				
кахетинское:				
белое	10,5—13	Не более 0,3	5	От светло-янтарного до темно-янтарного
красное	10,5—13	Не более 0,3	5	Темно-красный
эчмиадзинское:				
белое	14—16	Не более 0,3	5	От светло-янтарного до темно-янтарного
<b>Крепленые</b>				
<b>крепкие:</b>				
белые	17—20	3—10	5	От светло-золотистого до янтарного
розовые	17—20	3—10	5	От розового до темно-розового
красные	17—20	3—10	5	От красного до темно-красного

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентра- ция саха- ров, г/100 см <sup>3</sup>	Массовая концентра- ция титру- емых кис- лот в пере- счете на винную кис- лоту, г/дм <sup>3</sup>	Цвет
специально- го типа крепкие:				
портвейн белый	17—20	3—12	5	От золотистого до темно-янтарного
розовый	17—20	3—12	5	От розового до темно- розового
красный	17—20	3—12	5	От красного до темно- красного
мадера	18—20	1,5—6	5	От темно-золотистого до темно-янтарного
марсала	18—20	1,5—7	5	От темно-золотистого до темно-янтарного
херес	14—20	Не более 9	5	От светло-золотистого до темно-янтарного
десертные полуладкие:				
белые	14—16	5—12	6	От светло-золотистого до темно-золотистого
розовые	14—16	5—12	6	От розового до тем- но-розового
красные	14—16	5—12	6	От красного до темно- красного
десертные ладкие:				
белые	15—17	14—20	6	От светло-золотистого до темно-золотистого
розовые	15—17	14—20	6	От светло-розового до темно-розового
красные	15—17	14—20	6	От красного до темно- красного
специально- го типа десертные ладкие:				
кагор	16	16—20	6	Темно-красный
мускат белый	16	16—20	6	От светло-золотисто- го до янтарного
розовый	16	16—20	6	От светло-розового до темно-розового
черный и фиолетовый	16	16—20	6	От красного до темно- красного
токай	16	16—20	6	От золотистого до ян- тарного



Продолжение табл. 2

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/100 см <sup>3</sup>	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм <sup>3</sup>	Цвет
десертные ликерные:				
белые	12—16	21—35	5	От золотистого до янтарного
розовые	12—16	21—35	5	От светло-розового до темно-розового
красные	12—16	21—35	5	От красного до темно-красного
специального типа десертные ликерные:				
мускат				
белый	12—16	21—30	5,5	От золотистого до янтарного
розовый	12—16	21—30	5,5	От светло-розового до темно-розового
черный и фиолетовый	12—16	21—30	5,5	От красного до темно-красного
токай	12—16	21—30	5	От светло-золотистого до янтарного
малага	15—17	21—30	5	От светло-коричневого до темно-коричневого
<b>Ароматизированные</b>				
крепкие				
белые	16—18	6—10	6	От светло-золотистого до темно-янтарного
розовые	16—18	6—10	6	От светло-розового до темно-розового
красные	16—18	6—10	6	От красного до темно-красного
десертные				
белые	16	16	6	От светло-золотистого до темно-янтарного
розовые	16	16	6	От светло-розового до темно-розового
красные	16	16	6	От красного до темно-красного

2.5. Массовая концентрация сахаров и титруемых кислот, а также объемная доля спирта должны соответствовать нормам, установленным для каждого наименования вина и утвержденным в установленном порядке.

Допускаются отклонения от норм, установленных для каждого наименования вина: по объемной доле этилового спирта  $\pm 0,5\%$ ; по массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин)  $\pm 0,5$  г/100 см<sup>3</sup>; по массовой концентрации титруемых кислот  $\pm 2,0$  г/дм<sup>3</sup>, для вин кахетинского типа  $\pm 1,0$  г/дм<sup>3</sup>.

В тех случаях, когда для конкретных наименований вин установлены пределы норм по объемной доле этилового спирта, массовой концентрации сахаров и титруемых кислот, отклонения от этих пределов не допускаются.

2.6. Массовая концентрация летучих кислот в виноградных винах в пересчете на уксусную кислоту не должна превышать, г/дм<sup>3</sup>:

для ординарных

столовых:

1,2 — белых,

1,3 — розовых,

1,5 — красных и кахетинских;

крепленых:

1,2 — белых, розовых и красных,

1,3 — мадеры;

для марочных и коллекционных

столовых:

1,2 — белых и розовых,

1,3 — красных и кахетинских;

крепленых:

1,0 — белых и розовых;

1,2 — красных и мадеры.

2.7. Массовая концентрация общей сернистой кислоты в виноградных винах не должна превышать 200 мг/дм<sup>3</sup>, в том числе свободной — 20 мг/дм<sup>3</sup>, для вин столовых полусухих и полусладких — соответственно 300 и 30 мг/дм<sup>3</sup>.

2.8. Массовая концентрация приведенного экстракта в марочных винах должна быть не менее, г/дм<sup>3</sup>:

16 — для белых столовых вин;

15 — для хереса с массовой концентрацией сахара не более 1 г/100 см<sup>3</sup>;

17 — для остальных вин типа херес;

18 — для всех остальных марочных вин.

2.9. Массовая концентрация меди в виноградных винах не должна превышать 4 мг/дм<sup>3</sup>; свинца — 0,4 мг/дм<sup>3</sup>.

Массовая концентрация железа должна находиться в пределах 3—20 для ординарных и 3—10 мг/дм<sup>3</sup> для марочных вин.

Примечание. Массовая концентрация меди и свинца определяется предприятием—изготовителем виноградных обработанных виноматериалов.

**3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 14137—74.

**4. МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 14137—74.

4.2. Для проверки качества виноградных вин должны применяться методы анализа по ГОСТ 5370—58, ГОСТ 13191-73 — ГОСТ 13193-73, ГОСТ 13195—73, ГОСТ 14136—75, ГОСТ 14251—75, ГОСТ 14252—73, ГОСТ 14351—73, ГОСТ 14353—74.

**5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

5.1. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение виноградных вин — по ГОСТ 5575—76.

**6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие виноградных вин требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

6.2. Гарантийные сроки хранения виноградных вин устанавливаются со дня их розлива:

3 мес — вина столовые ординарные;

4 мес — вина крепленые ординарные; ароматизированные;  
                  столовые марочные;

5 мес — вина крепленые марочные.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ  
Справочное

ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ СТАНДАРТЕ,  
И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ

Термин	Пояснение
Виноградное сусло	Жидкий продукт, получаемый из свежего винограда в результате дробления, стекания, прессования Продукт, получаемый путем частичного обезвоживания свежего или консервированного сусла Виноградное сусло, в котором процесс спиртового брожения ингибируется добавлением этилового спирта. Объемная доля этилового спирта в мистеле должна быть не менее 16%
Концентрированное сусло	
Мистель	

Редактор *Т. И. Василенко*  
Технический редактор *Н. В. Келейникова*  
Корректор *Б. А. Мурадов*

Сдано в наб. 12.09.84 Подп. в печ. 31.10.84 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,63 уч.-изд. л.  
Тир. 20.000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 863

**Изменение № 1 ГОСТ 7208—84 Вина виноградные. Общие технические условия**  
**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета**  
**СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.90 № 1942**

**Дата введения 01.01.91**

Пункт 1.2. Первый абзац после слова «ординарные» дополнить словом: «выдержанные»;

дополнить абзацем (после второго): «Выдержанные — вина улучшенного качества, получаемые по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес»;

третий, четвертый абзацы изложить в новой редакции: «Марочные — вина высшего уровня качества, получаемые по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентированных районах, характеризующиеся тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 года, за исключением вин кахетинского типа и ароматизированных, для которых срок выдержки должен быть не менее 1 года.

Началом срока выдержки вин считают 1 января следующего за урожаем винограда года»;

пятый абзац. Заменить слово: «емкостях» на «резервуарах»;

дополнить абзацем: «Вина могут быть контролируемых наименований по происхождению. Это вина высокого качества, получаемые по специальной технологии из определенных сортов винограда строго регламентированного района, отличающиеся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими условиями конкретной местности, указанной в их наименовании».

Пункт 1.3. Таблица 1. Графу «Группа и тип вина» после слова «эчмиадзинское» дополнить словом: «херес».

Пункт 2.2. Заменить ссылки: ГОСТ 8050—76 на ГОСТ 8050—85, ГОСТ 5713—75 на ТУ 6—09—5312—86, ГОСТ 3210—77 на ТУ 6—09—5316—86, ГОСТ 2776—67 на ОСТ 15—374—88;

двенадцатый абзац дополнить ссылкой: «по ГФ СССР X изд. 6 ст»;

тринадцатый абзац дополнить ссылкой: «по ТУ 6—14—358—76»;

двадцать пятый, двадцать шестой, двадцать восьмой, тридцать пятый абзацы исключить;

*(Продолжение см. с. 312)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 7208—84)

двадцать седьмой абзац дополнить ссылкой: «по ОСТ 18—49—71»;  
тридцатый, тридцать первый абзацы изложить в новой редакции: «танин по ФС 42—2217—84;  
препарат ферментный пектофоегидин П 10Х по ТУ 64—13—04—87»;  
тридцать третий абзац дополнить ссылкой: «по ТУ 6—09—5065—82»;  
тридцать шестой абзац изложить в новой редакции: «картон фильтровальный для винодельческой продукции, пиво-безалкогольных напитков и ликероводочных изделий по ГОСТ 12290—89».

Пункт 2.4. Таблица 2. Группу столовых вин специального типа дополнить вином херес и его показателями:

Группа и тип вина	Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация сахаров, г/100 см <sup>3</sup>	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм <sup>3</sup>	Цвет
херес: белое	14—16	Не более 0,3	6	От золотистого до янтарного

Пункт 2.6. После слова «марочных» исключить союз: «и»; после слова «коллекционных» дополнить словами: «выдержанных и контролируемых наименований по происхождению».

Пункты 2.8, 2.9 изложить в новой редакции: «2.8. Массовая концентрация приведенного экстракта в выдержанных, марочных винах и винах контролируемых наименований по происхождению должна быть не менее, г/дм<sup>3</sup>:

16 — для белых столовых вин;

15 — для хереса с массовой концентрацией сахара не более 1 г/100 см<sup>3</sup>;

17 — для остальных вин типа херес;

18 — для всех остальных выдержанных, марочных вин и вин контролируемых наименований по происхождению.

2.9. Массовая концентрация железа должна находиться в пределах 3—20 для ординарных и 3—10 мг/дм<sup>3</sup> для выдержанных, марочных вин и вин контролируемых наименований по происхождению.

(Продолжение см. с. 313)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7208—84)*

Содержание токсичных элементов в виноградных винах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.2: «3.2. Контроль содержания токсичных элементов осуществляется в установленном порядке».

Пункт 4.2. Исключить ссылки: ГОСТ 5370—58, ГОСТ 14353—74; дополнить абзацем: «Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26928—86, ГОСТ 26931—86 и ГОСТ 26932—86».

*(Продолжение см. с. 314)*

---

(Продолжение изменения к ГОСТ 7208—84)

Пункт 6.2. Заменить слова: «столовые марочные» на «столовые выдержанные и марочные», «крепленые марочные» на «крепленые выдержанные и марочные»;

дополнить абзацами: «6 мес — вина столовые контролируемых наименований по происхождению;

12 мес — вина крепленые контролируемых наименований по происхождению».

(ИУС № 10 1990 г.)

---