

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

В.О. директор Департаменту контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів ДПА України

Залізний
«30» грудня 2008 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної політики України

Мельник

«30» грудня 2008 р.



ОСНОВНІ ПРАВИЛА ВИРОБНИЦТВА ТА ЗБЕРІГАННЯ ТИХИХ ВИН

КД У 00011050-15.93.12-02:2008

ПОГОДЖЕНО

Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства

Міністерства аграрної політики України

М.Ф. Агафонов

«16» грудня 2008 р.

РОЗРОБЛЕНО

Директор НІВіВ «Магарач»,

Голова ТК-23 «Продукція садів, виноградників і виноробна продукція»

А.М. Авідзба

«12» грудня 2008 р.



Директор ДП «ПЛОДМАШПРОЕКТ»

Т.Палєха

«12» грудня 2008 р.

ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: А. Авідзба, д-р с.-г. наук; М. Агафонов; Т. Горбова; В. Загоруйко, д-р техн. наук; І. Кречетов, канд. техн. наук; О. Палєха, канд. с.-г. наук; Л. Стрельницький; С. Ченуша; А. Яланецький, канд. техн. наук.

- 2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: Мінагрополітики України «30» грудня 2008 р.
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності «Основных правил производства виноградных вин», затверджених Держкомітетом з харчової промисловості при Держплані СРСР 12.11.64 р.)

Цим документом визначаються основні правила виробництва та зберігання тихих вин, що не містять діоксид вуглецю – алкогольних напоїв, які вироблені з винограду, міцність яких набувається внаслідок спиртового бродіння роздушених ягід або свіжовіджатого соку, а в разі виготовлення вин кріплених – підвищується шляхом додавання спирту етилового ректифікованого. Міцність вин може становити від 9 до 20 відсотків об'ємних. Органолептичні якості вина повинні відповідати природному складу винограду або відтворювати особливості, набуті внаслідок купажу чи спеціальної технологічної обробки виноматеріалів.

Для виробництва вин використовують виноград технічних сортів, що відповідає вимогам національного стандарту. Не допускається змішування європейських сортів винограду з сортами виду Лабруска та гібридами прямими виробниками, а також використання сушеного винограду (ізіуму). Для виробництва вин може використовуватись виноград, зав'ялений на кушах до цукристості в суслі не більше як 400 г/дм³. Допускається використовувати для виробництва ординарних вин виноград столових сортів, якщо за своїми показниками він відповідає вимогам, що пред'являються до винограду технічних сортів.

При виробництві вин тихих слід керуватися затвердженими за встановленим порядком технічними умовами, технологічними інструкціями та цими Основними правилами.

1 КЛАСИФІКАЦІЯ ВИН

1.1 Класифікація вин визначена Законом України «Про виноград та виноградне вино» та національним стандартом на вина ДСТУ 4806. Залежно від технології вироблення вина підрозділяють на столові і кріплені.

Столові вина можуть бути натуральними або купажованими з цукровмісними речовинами:

– натуральні столові вина – вина, виготовлені шляхом повного збродження цукрів сусла чи часткового бродіння, призупиненого із застосуванням фізичного або біотехнічного засобу. При цьому не використовуються сторонні добавки будь-якого походження, за винятком речовин, дозволених у певних дозах для освітлення вина та його стабілізації. Купажування двох або більше натуральних столових виноматеріалів не порушує натуральності готового вина;

– купажовані вина – вина, виготовлені шляхом змішування різних виноматеріалів (за сортом винограду, типом) або з компонентами, встановленими технологічними інструкціями для надання вину типовості, покращання його смаку та аромату (букета), забезпечення випуску однорідних за своїми органолептичними та фізико-хімічними показниками вин. Технологічна операція приготування купажу має назву купажування.

Вина столові сухі є завжди натуральними. Вина столові напівсухі і напівсолодкі можуть бути натуральними або купажованими (з концентратами виноградного соку, свіжим чи консервованим суслим).

Вина, виготовлені з винограду одного сорту називаються сортовими. Допускається використання до 15 % винограду інших сортів того ж ботанічного виду.

1.2 Вина за кольором підрозділяють (умовно) на білі, рожеві і червоні.

1.3 За якістю та термінами витримки вина підрозділяють на:

— молоді вина – столові вина, що виготовлені з виноматеріалів окремих сортів винограду або їх суміші і реалізовані в рік врожаю або не пізніше 3 місяців після завершення процесу бродіння;

— ординарні вина – столові або кріплені вина, виготовлені за загальноприйнятою технологією відповідно до вимог нормативної документації, які реалізуються з 1 січня, наступного за врожаєм винограду року. Вина ординарні, які виготовлені за загальноприйнятою чи спеціальною технологією із виноматеріалів певних сортів винограду або їх суміші і з метою підвищення якості витримані у дубовій тарі не менше 6 місяців, називаються ординарними витриманими;

— марочні вина – столові або кріплені вина вищої якості з характерними для обумовленої виноробної місцевості та сортів винограду особливостями, які пройшли природне визрівання шляхом технологічної витримки в дубовій тарі з моменту закладки на витримку: для білих – не менше як 1,5 року, для червоних – не менше як 2 роки;

— колекційні вина – спеціально відібрані марочні вина, які після закінчення встановлених строків визрівання у дубовій тарі додатково витримані у пляшках не менше як 3 роки у спеціальних сховищах з чітко визначеними параметрами витримки.

Крім того, із врахуванням особливостей виробництва вина підрозділяють на:

— вина спеціального типу – вина, які згідно з родовою назвою за походженням належать до традиційних типів і мають особливі смакові якості, набуті в результаті спеціальної технологічної обробки виноматеріалів відповідно до свого прототипу, назву якого вони носять;

— вина контрольованих найменувань – марочні вина, походження яких спеціально контролюється на всіх етапах виробництва сировини та готової продукції.

1.4 Вина в залежності від технології виробництва поділяють на групи і типи, зазначені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Характеристика вин відповідно до груп та типів

Група і тип вина	Характеристика
1	2
Столові:	Виготовляють із виноматеріалів, виготовлених шляхом повного чи неповного збродження сусла. Залежно від вмісту цукрів, столові вина поділяють на сухі, напівсухі, напівсолодкі
сухі	Виготовляють із виноматеріалів, вироблених шляхом повного збродження цукрів виноградного сусла або м'язги

Продовження таблиці 1

1	2
напівсухі і напів-солодкі	Виготовляють із виноматеріалів, вироблених частковим збродженням цукрів сусла або м'язги із зупинкою бродіння. Вина можуть бути виготовлені шляхом купажування сухих виноматеріалів з концентратом виноградного соку, консервованим сусликом або сусликом виноградним свіжим освітленим
Столові спеціального типу	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені з 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 шляхом повного або неповного збродження цукрів виноградного сусла або м'язги шляхом припинення бродіння через додавання етилового спирту ректифікованого, виготовленого із крохмалецукровмісної сировини та продуктів переробки винограду
Кріплені спеціального типу (найменування прототипу)	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені із певних сортів винограду шляхом повного чи неповного збродження цукрів виноградного сусла або м'язги та припиненням бродіння шляхом додавання етилового спирту і передбачають використання спеціальних технологічних прийомів (теплової обробки м'язги, виноматеріалів, концентрату виноградного соку, витримки виноматеріалів під плівкою спеціальних рас дріжджів та ін.), 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 корегуванням складу, витримкою й обробкою
мандера	Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені повним чи неповним збродженням виноградного сусла або м'язги з зупинкою бродіння шляхом додавання етилового спирту. У процесі виробництва допускається використання в купажах сухих мандеризованих виноматеріалів

Кінець таблиці 1

1	2
	<p>Відповідність прототипові досягається шляхом обробки теплом (малерізації), яка здійснюється витримкою виноматеріалів у дубових бочках на сонячних площадках чи у соляріях (для марочних малер) або нагріванням виноматеріалів у стаціонарних резервуарах у визначеному кисневому режимі</p>
портвейн	<p>Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені неповним збродженням цукрів виноградного суслу або м'язги з зупинкою бродиння додаванням етилового спирту.</p> <p>Відповідність прототипові досягається шляхом 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).</p>
марсала	<p>Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені шляхом купажування сухих спиртованих виноматеріалів, містелю і спиртованого концентрату виноградного соку з наступною тепловою обробкою і витримкою</p>
Десертні:	
мускатель	<p>Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені купажуванням десертних виноматеріалів з містелем із мускатних сортів винограду чи з мускатним десертним виноматеріалом або шляхом переробки сепажу мускатних і немускатних сортів винограду</p>
токай	<p>Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені шляхом неповного бродиння виноградного суслу, після настоювання м'язги високоцукристого винограду, із зупинкою бродиння додаванням етилового спирту</p>
мускат	<p>Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені неповним збродженням виноградного суслу із мускатних сортів винограду, після настоювання чи підбродження м'язги, із зупинкою бродиння шляхом додавання етилового спирту</p>
малага	<p>Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені шляхом купажування цукровмісних матеріалів і кріплених виноматеріалів з увареним карамелізованим суслем та з наступним корегуванням складу, подальшою витримкою й обробкою</p>
кагор	<p>Виготовляють із виноматеріалів, які вироблені неповним збродженням м'язги чи виноградного суслу, отриманого з м'язги районованих технічних червоних сортів винограду, витриманої при температурі 60-80°C, із зупинкою бродиння шляхом додавання етилового спирту</p>

1.5 Вина міцні виготовляють з частково збродженого сусла, в якому вміст спирту природного бродіння становить не менше 4,2 відсотка об'ємних. Вина десертні солодкі та десертні лікерні виготовляють з частково збродженого сусла, в якому вміст спирту природного бродіння становить на менше як 1,2 відсотка об'ємних.

2 ТЕХНОЛОГІЧНІ РЕГЛАМЕНТИ

2.1 Вина повинні відповідати вимогам ДСТУ 4806. Фізико-хімічні показники вин повинні бути у межах, зазначених нижче:

а) в столових винах:

— сухих – об'ємна частка етилового спирту – 9-14 %, масова концентрація цукрів – не більше 3 г/дм³;

— напівсухих – об'ємна частка етилового спирту – 9-14 %, масова концентрація цукрів – 5-25 г/дм³;

— напівсолодких – об'ємна частка етилового спирту – 9-13 %, масова концентрація цукрів – 30-80 г/дм³;

— столових спеціального типу – об'ємна частка етилового спирту – 10,5-15 %, масова концентрація цукрів – не більше 3 г/дм³;

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

б) в кріплених винах:

— міцних – об'ємна частка етилового спирту – 14-20 %, масова концентрація цукрів – 2-110 г/дм³;

— десертних – об'ємна частка етилового спирту: солодких – 14-17 %, лікерних – 12-17 %; масова концентрація цукрів: солодких – 120-200 г/дм³, лікерних – 210-300 г/дм³.

2.1.1 Масова концентрація титрованих кислот, в перерахунку на винну кислоту, повинна бути у столових винах – 5-7 г/дм³, у міцних і десертних винах – 3-7 г/дм³.

Масова концентрація летких кислот у винах, в перерахунку на оцтову кислоту, повинна бути не більше:

— для столових марочних (крім спеціального типу) – 1,2 г/дм³;

— для кріплених марочних (крім спеціального типу) – 1,0 г/дм³;

— для столових білих, кріплених ординарних (крім спеціального типу) – 1,2 г/дм³;

— для столових рожевих, кріплених спеціального типу – 1,3 г/дм³;

— для столових червоних, столових спеціального типу – 1,5 г/дм³.

2.1.2 Масова концентрація загальної сірчистої кислоти у винах не повинна перевищувати 200 мг/дм³, у тому числі вільної – 20 мг/дм³, для вин столових напівсухих і напівсолодких – відповідно 250 і 30 мг/дм³.

2.1.3 Масова концентрація приведенного екстракту у винах повинна бути не менше:

— для столових ординарних вин – 15,0 г/дм³

— для столових марочних білих,
ординарних десертних вин – 16,0 г/дм³

- для марочних столових рожевих і червоних, міцних і десертних вин – 17,0 г/дм³
- для ординарних міцних білих вин – 14,0 г/дм³

2.2 Кондиції старих колекційних вин можуть мати відхили від зазначених показників.

2.3 Відхили від норм за фізико-хімічними показниками готових вин не повинні перевищувати за об'ємною часткою етилового спирту – $\pm 0,5\%$, за масовою концентрацією цукрів – $\pm 5,0$ г/дм³, за масовою концентрацією титрованих кислот – $\pm 2,0$ г/дм³.

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.

2.4 Масові концентрації важких металів і миш'яку, радіонуклідів в винах не повинні перевищувати допустимі рівні, встановлені чинними нормативними документами.

Масова концентрація заліза повинна бути (3,0-10,0) мг/кг для вин марочних і (3,0-15,0) для вин ординарних. Для вин, які не оброблялись жовтою кров'яною сіллю (ЖКС), нижня межа не встановлюється.

2.5 Сировина та матеріали, що застосовуються при виробництві виноградних вин, повинні відповідати вимогам чинних стандартів і технічних умов і використовуватися у виноробній галузі лише за дозволом центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

2.6 Виноматеріали і вина повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації.

Вина, непридатні до споживання, вилучають і переробляють на спирт або оцет з дозволу виконавчої влади, що здійснює державну політику у сфері виноробної галузі.

2.7 Виробництво і технологічна обробка ординарних виноматеріалів дозволяється на підприємствах, які займаються переробкою винограду і розташовані в зоні виноградарства.

2.8 Підприємства, які займаються розливом вин у пляшки, можуть у разі необхідності проводити дообробку вин за технологічними інструкціями.

2.9 Переробку винограду на виноматеріали, їх витримку та обробку проводять у спеціально обладнаних приміщеннях (цехах), використання яких для інших цілей забороняється.

2.10 Виноматеріали і вина для експорту виробляють за стандартами України або згідно із законодавством країн-імпортерів на виконання конкретного замовлення.

2.11 Вина, виготовлені з імпортних виноматеріалів і за зарубіжною технологічною документацією, випускають під їх родовою назвою із зазначенням країни походження вина та місця розливу.

2.12 Нові марки вин затверджуються спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади за поданням підприємств і організацій та на підставі висновку Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості. Право представляти до затвердження нові марки вин надається підприємствам і орга-

нізаціям, які мають власну стабільну сировинну базу і відповідні потужності для їх виробництва.

2.13 Зовнішнє оформлення готової продукції повинно відповідати вимогам чинних стандартів і законів України.

2.14 У виробництві вин допустимо використовувати такі технологічні прийоми:

— спиртування при виробництві кріплених вин шляхом введення в сусло (м'язгу) чи у вино спирту етилового у відповідності з чинним законодавством України. Дозволяється виготовлення з метою використання в купажах міцних вин спиртованих сусел (містелів), а також виноматеріалів для виробництва хересу з об'ємною часткою етилового спирту до 50 %, виготовлених із сусла, вина чи їх суміші;

— термічна обробка (теплом і холодом) грон винограду, сусла, м'язги і виноматеріалів різними способами;

— концентрування сусла уварюванням при атмосферному і пониженому тиску з попередньою нейтралізацією (при необхідності) частини винної кислоти в суслі чистим вуглекислим кальцієм або іншими дозволеними препаратами;

— концентрування сусла і виноматеріалів виморожуванням;

— підвищення масової концентрації цукрів при виробництві кріплених виноматеріалів шляхом додавання консервованого сусла чи концентрованого соку в сусло, м'язгу чи виноматеріали у межах, визначених чинними нормативними документами.

Примітка. Сусло, уварене при атмосферному тиску (бекмес), можна використовувати лише під час виробництва вин, для яких використання бекмесу визначено відповідною інструкцією. Для збільшення масової концентрації цукрів у виноматеріалах інших типів і марок дозволяється використання сусла, яке концентроване на вакуум-апаратах чи виморожуванням.

Консервоване сусло, концентрати виноградного соку вносять у кількості, яка необхідна для підвищення цукристості купажу, але не більш як на 50 г/дм³. У разі використання підсолоджененого сусла у виробництві вин столових робиться відповідний запис у свідоцтві про якість.

— сульфитація сусла, м'язги і виноматеріалів шляхом введення рідкого чи газоподібного сірчистого ангідриду або інших дозволених препаратів;

— дозоване введення кисню при виготовленні міцних вин спеціального типу;

— освітлення сусла і виноматеріалів шляхом центрифугування або фільтрації через спеціальні тканини, пластини, азбест, діатоміт та інші нерозчинні у вині речовини;

— зниження титрованих кислот вин чистим вуглекислим кальцієм або іншими дозволеними препаратами, але не більш як на 3 г/дм³, або біологічним способом за допомогою спеціальних рас дріжджів і молочнокислих бактерій;

— обробка вина залістосинеродистим калієм (жовтою кров'яною сіллю) або іншими дозволеними препаратами з метою видалення з них солей важких металів при дотриманні спеціальної інструкції;

— зниження масової концентрації важких металів шляхом обробки виноматеріалів іонообмінниками, дозволеними до використання у виноробній промисловості за встановленим порядком.

2.15 При виробництві виноградних вин дозволяється додавати до сусла чи виноматеріалів такі речовини:

— чисту культуру дріжджів;
— ферментні препарати, дозволені до застосування у встановленому порядку;

— фітин з розрахунку не більше 5 мг на 1 мг заліза, що видаляється;
— сульфат кальцію (гіпс) – не більше 2 г/дм³;
— аміачний азот – не більше 120 мг/дм³;
— танін – не більше 0,25 г/дм³;
— лимонну чи винну кислоту – не більше 2,0 г/дм³;
— метавинну кислоту – не більше 0,1 г/дм³;
— виноградний концентрат або цукор - в сусло шляхом підсолоджування не більше як на 20 г/дм³ некондиційного винограду для виготовлення сухих виноматеріалів міцністю не більш як 9,5 відсотка об'ємних з дозволу спеціального органу, уповноваженого виконавчою владою. Такі виноматеріали можуть використовуватися лише для виробництва вин ординарних столових сухих несортних (купажованих);

— азбест, целюлозу, тваринне та рослинне вугілля, бентонітові глини, риб'ячий клей, харчовий желатин, кізельгур, перліт та інші освітлюючі і стабілізуючі речовини, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання у виноробній промисловості.

2.16 При виробництві вин забороняється:

— нерегламентоване застосування цукрів або продуктів, що містять цукор, у тому числі виноградного походження для штучного підвищення вмісту спирту у винах, підміна сортів винограду, зменшення терміну витримки при виготовленні вин марочних;

— додавання до сусла або виноматеріалів води, пікету, петіо;
— використання соків, виноматеріалів і вин, виготовлених з плодів і ягід інших рослин, а також сиропів, настоїв, наливок, витяжок і відварів з плодів і ягід;

— підробка дешевих вин під кращі вітчизняні або іноземні марки шляхом збільшення екстрактивності, імітації кольору, аромату і смаку, додавання харчових або штучних речовин і есенцій;

— штучна ароматизація рослинними екстрактами чи запашними речовинами органічного синтезу;

— додавання замінників цукру (сахарину, аспартаму та інших подібних штучних речовин);

— виробництво сурогатів вин шляхом екстракції водою виноградних вичавок або ізюму;

— виробництво та розлив виноградних вин в одному виробничому приміщенні з вермутами та іншими ароматизованими напоями;

— зберігання на виноробних підприємствах вин з масовою концентрацією летких кислот більш як 3,5 г/дм³. Вина з підвищеним вмістом летких кислот

(до 3,5 г/дм³) негайно лікують, після чого при відсутності життєдіяльних бактерій їх допускається використовувати в купажах ординарних вин;

— випуск некондиційних вин, а також замутих, хворих чи зі сторонніми і не відповідними даному вину ароматом та смаком;

— додавання спирту етилового або спиртованих виноматеріалів чи суслу (містеля) до вин столових.

— додавання цукру на всіх стадіях виробництва вин кріплених;

— в процесі кріплення виноматеріалів і вин додавати спирт-сирець, технічний та плодовий спирти або спирти невідомого походження;

— видавати за іноземні українські вина і суміші (купажі) з іноземними винами (виноматеріалами);

— використання імпортованих виноматеріалів, що не відповідають вимогам нормативних документів України;

— купажування марочних і ординарних виноматеріалів, а при виробництві ординарних вин – купажування виноматеріалів із європейських сортів та винограду виду *Vitis labrusca* та гібридів прямих виробників;

— випуск вин спеціального типу, в торгових найменуваннях яких відсутнє доповнення родової назви назвою місця виробництва продукції;

— підробка вина за походженням, місцем виробництва, сортовим складом шляхом додавання виноматеріалів з гібридів прямих виробників, які не входять до затвердженого сортименту;

— зберігання виноробної продукції у резервуарах, виготовлених з матеріалів, не дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я або з пошкодженим захисним покриттям;

— фасування вина у тару, виготовлену із матеріалів, які не дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

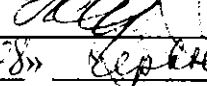
— етикетування, що не відповідає вимогам законодавства, використання інших видів дезінформації покупця, у тому числі знаків для товарів і послуг під видом назв, типів та категорій (марочних, колекційних) продукції при зовнішньому оформленні вин.

2.17 Ці Правила є базовим нормативним документом галузі для складання технологічних інструкцій, контролю виробництва вин і є обов'язковими для всіх виноробних підприємств України, незалежно від їх підпорядкованості та форми власності. Використання нових технологічних прийомів і матеріалів, які не передбачені цими Правилами, а також зміни чинних і таких, що розробляються технологічних схем виробництва вин, допускається у встановленому порядку при проведенні відповідних науково-дослідних робіт.

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ


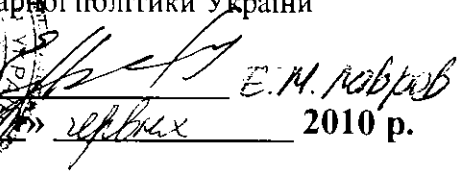
ПОГОДЖЕНО

Заступник директора Департаменту контролю за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів ДПА України


Ж.М. Кравцова
« 08 » березня 2010 р.

ПРИТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної політики України



Е.М. Кобрев
« 08 » березня 2010 р.

ЗМІНА № 1

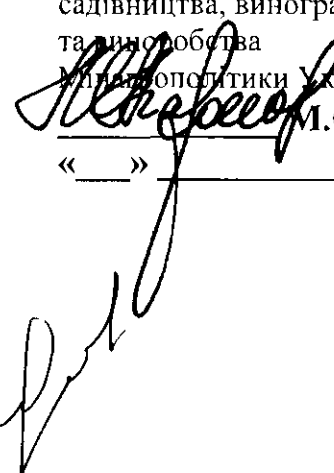
до КД У 00011050-15.93.12-02:2008

Основні правила виробництва та зберігання тихих вин

Чинна з « 10 » березня 2010 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства Міністерства аграрної політики України

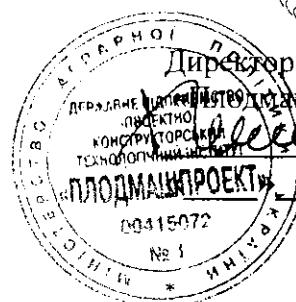

М.Ф. Агафонов
« 08 » березня 2010 р.

РОЗРОБЛЕНО

Директор ДП «Міларан»


А.М. Авідзба
« 08 » березня 2010 р.

Директор ДП «ПКТІ


«ПЛОДМАШПРОЕКТ»
О.Г. Палеха
« 08 » березня 2010 р.

Зміна № 1

КД У 00011050-15.93.12-02:2008

Основні правила виробництва та зберігання тихих вин

Сторінка 1

Сторінок 1

Пункт 2.16. Восьму позицію переліку викласти у новій редакції:

«– виготовлення, обробка, витримка та зберігання виноградних виноматеріалів та вин в одному приміщенні (крім розливу та експедиції) з винами (напоями) плодово-ягідними, вермутами та іншими ароматизованими напоями;»