

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

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


І.М. Гончар
«16» грудня 2008 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної політики України


С.І. Мельник
«16» грудня 2008 р.



ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ на виробництво та розлив коньяків України

ТІ У 00011050-15.91.10-4:2008

Чинна з 01.07.2008 р.

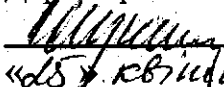
ПОГОДЖЕНО

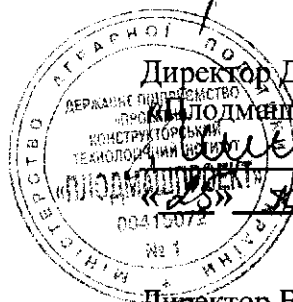
Начальник Відділу розвитку садівництва, виноградарства та виноробства Міністерства політики України


М.Ф. Агафонов
«14» травня 2008 р.

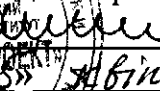
РОЗРОБЛЕНО

Директор НІВіВ «Магарач»

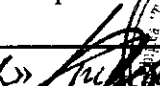

А.М. Авідзба
«25» квітня 2008 р.



Директор ДП «ІКТП


«Плодмашпроект»

О.Г. Палеха
«28» травня 2008 р.

Директор ВАТ «Агрофірма «Таврія»


О.М. Сидоренко
«16» травня 2008 р.



керівника ЗАТ «Одеський завод»


Д.Н. Шолудько
«16» травня 2008 р.



ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Національний інститут винограду і вина «Магарач», Державне підприємство «Проектно-конструкторський технологічний інститут «Плодмаш-проект», Відкрите акціонерне товариство «Агропромислова фірма «Таврія», Закрите акціонерне товариство «Одеський коньячний завод»

РОЗРОБНИКИ: А. Авідзба, д-р с-г. наук; М. Агафонов; О. Василик, канд. техн. наук; Т. Горбова; В. Загоруйко, д-р техн. наук; Т. Начева, канд. техн. наук; О. Палеха, канд. с-г. наук; М. Сачаво, д-р техн. наук; О. Сидоренко; О. Соловйов; Л. Стрельницький; А. Фаерштейн; С. Ченуша; А. Яланецький, канд. техн. наук.

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: Мінагрополітики України
«01» червня 2008 р.

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності «Технологической инструкции по приготовлению и розливу коньяков», затв. МХП СРСР 01.03.78)

Ця технологічна інструкція поширюється на виробництво та розлив коньяків України згідно з ДСТУ 4700 «Коньяки України. Технічні умови».

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1 Залежно від походження спирту, способу та терміну його витримки коньяки України поділяються на ординарні та марочні.

1.2 Ординарні коньяки України виготовляють із коньячних спиртів, витриманих не менше 3 років у дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих ємностях з дубовою клепкою, і поділяють на:

- коньяки України «три зірочки» – із коньячних спиртів, витриманих не менше 3-х років;

- коньяки України «чотири зірочки» – із коньячних спиртів середнього віку не менше 4-х років;

- коньяки України «п'ять зірочок» – із коньячних спиртів середнього віку не менше 5-ти років.

Ординарні коньяки України «три зірочки», «чотири зірочки», «п'ять зірочок» можуть мати власну назву.

1.3 Марочні коньяки України виготовляють з коньячних спиртів, витриманих у дубових бочках, середнього віку не менше 6 років і поділяють на такі групи:

- коньяки України витримані групи «КВ» – із коньячних спиртів середнього віку не менше 6 років;

- коньяки України витримані вищої якості групи «КВВЯ» – із коньячних спиртів середнього віку не менше 8 років;

- коньяки України старі групи «КС» – із коньячних спиртів середнього віку не менше 10 років;

- коньяки України дуже старі групи «ДС» – із коньячних спиртів середнього віку не менше 20 років.

- коньяки України колекційні – спеціально відібрані марочні коньяки, які пройшли післякупажний відпочинок та додатково витримані у дубовій тарі не менше 3 років.

Виготовлення коньячних спиртів для марочних коньяків України та їх витримка у дубових бочках повинні здійснюватись за місцем виробництва готової продукції.

Марочні коньяки України повинні мати власну назву.

1.4 У купажі марочних коньяків України дозволяється введення молодших коньячних спиртів:

- для коньяків України групи «КВ» - не молодше 5 років;

- для коньяків України групи «КВВЯ» - не молодше 6 років;

- для коньяків України групи «КС» - не молодше 7 років;

- для коньяків України групи «ДС» - не менше 10 років

при дотриманні середнього віку купажу коньяків України кожної групи.

1.5 За органолептичними показниками коньяки України повинні відповідати вимогам таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники коньяків України

Назва показників	Характеристика
Прозорість	Прозорі, з блиском, без сторонніх включень
Колір	Ординарні - від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком Марочні, у т.ч. колекційні – від золотистого до темно-янтарного
Смак і букет	Характерні для коньяків України конкретної назви, без сторонніх тонів
Примітка. У разі закупорювання пляшок корковими пробками дозволені одиничні включення коркової крихти.	

1.6 За фізико-хімічними показниками коньяки України повинні відповідати вимогам таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники коньяків України

Назва показника	Значення					
	Ординарні коньяки України			Марочні коньяки України		
	«Три зірочки»	«Чотири зірочки»	«П'ять зірочок»	«КВ»	«КВВЯ»	«КС», «ДС»
1	2	3	4	5	6	7
Об'ємна частка етилового спирту, %	40	40-41	40-42	40-42	40-45	Не менше 40,0
Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³	10-15	10-15	10-15	7-20	7-20	7-20
Масова концентрація метилового спирту, у перерахунку на безводний спирт, г/дм ³ , не більше	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
<p>Примітка 1. Для кожної назви коньяку України об'ємна частка етилового спирту, масова концентрація цукрів і термін витримки спиртів коньячних встановлюються технологічними інструкціями.</p> <p>Примітка 2. Допустимий відхил від норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за об'ємною часткою етилового спирту у пляшках – $\pm 0,3$ %; - за об'ємною часткою етилового спирту для ординарних коньяків України, призначених для відвантаження з метою розливу на інших підприємствах та коньяків України, які реалізуються для промислового перероблення – від 0 до плюс 0,3 %; - за масовою концентрацією цукрів у пляшках та для промперероблення – $\pm 2,0$ г/дм³. 						

1.7 Вміст токсичних елементів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені «Медико-біологічними вимогами и санитарними нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», № 5061, затвердженими Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89.

1.8 Вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні згідно з ГН 6.6.1.1-130 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затвердженим наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНИ І МАТЕРІАЛІВ

Для виготовлення коньяків України використовують таку сировину й матеріали:

- спирт коньячний, витриманий не менше 3 років - згідно з чинними нормативними документами;
- купажні коньяки;
- духмяні води;
- спиртовані води;
- цукор – згідно ДСТУ 4623 (рекомендується використання цукру 1 категорії (екстра) з вмістом кальцію не більше 30 мг/кг)
- воду питну згідно з ГОСТ 2874 з жорсткістю до $0,36 \text{ моль/м}^3$ для пом'якшеної води і до 1 моль/м^3 для природної непом'якшеної води;
- кислоту лимонну харчову - згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- желатин харчовий - згідно з ГОСТ 11293;
- клей риб'ячий харчовий – згідно з чинними нормативними документами;
- білок з курячих харчових яєць - згідно з ГОСТ 27583;
- кислоту ортофосфору «ч.д.а» - згідно з ГОСТ 6552;
- картон фільтрувальний для виноробної промисловості - згідно з ГОСТ 12290.

Використання імпортованих коньячних спиртів та коньяків допустимо лише при виробництві ординарних коньяків України.

Решта сировини та допоміжні матеріали - згідно з чинними нормативними документами на коньяки України та «Перечнем конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», РД-01.

3 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА

3.1 Процес виготовлення коньяків України складається з таких етапів: підготування купажних матеріалів, купаж коньяку України, технологічна обробка коньяку України, післякупажний відпочинок та розлив.

3.2 Підготування купажних матеріалів

3.2.1 Пом'якшена вода

Пом'якшену воду готують із питної води за ГОСТ 2874 шляхом зменшення, у разі потреби, жорсткості за допомогою дозволених у харчовій промисловості засобів (дистиляція, зворотній осмос, іонообмін та інші) до рівня не більше $0,36 \text{ моль/м}^3$. При використанні природної непом'якшеної води жорсткість не повинна перевищувати 1 моль/м^3 .

3.2.2 Спиртовані води

Спиртовані води готують з об'ємною долею спирту 20-25 % з коньячних спиртів середнього віку для даної марки коньяку України. Коньячний спирт розріджують пом'якшеною водою і витримують протягом не менше 90 діб у бочках чи в резервуарах, завантажених деревиною дуба, за температури 35-40 °С.

3.2.3 Духмяні води

Духмяні води витримують протягом не менше 70 днів у бочках чи в резервуарах на клепаці за температури 35-40 °С. Кількість внесених духмяних вод визначають пробним купажем.

3.2.4 Цукровий сироп

Цукровий сироп готують розчиненням цукру у пом'якшеній воді у спеціальному, оснащеному рубашкою і перемішуючим пристроєм, реакторі з корозійностійкого, дозволеного для виноробної продукції матеріалу. У воду, яка кипить, при безперервному перемішуванні вносять цукор з розрахунку 1 кг цукру на 0,05 дал води. Після розчинення цукру суміш доводять до кипіння, кип'ятять 15-20 хв., потім додають лимонну кислоту у кількості 0,25% від маси цукру та кип'ятять ще 5-7 хв., після чого дають сиропу охолонути.

Сироп рекомендується спиртувати до 40 % об. для ординарних коньяків України 4-річним, а для марочних коньяків України 6-7 річним спиртом і зберігати не менше 6 місяців в ємностях з дозволеного для виноробної продукції матеріалу.

3.2.5 Цукровий колер.

Цукровий колер готують із цукру білого за ДСТУ 4623 способом його термічної карамелізації. У цукор додають 1-2 % води і нагрівають суміш при безперервному перемішуванні. Коли температура суміші досягає 150-180°C, нагрів поступово сповільнюють. Після того, як піна, набуваючи темно-вишневого кольору, стає повітряною і тонкі нитки колеру, занурені у холодну воду, ломляться, нагрівання припиняють. В охолоджену до 60-70 °С масу додають при безперервному перемішуванні гарячу воду із розрахунку 0,055 дал на 1 кг цукру. Колер повинен мати темно-вишневий колір, вміст залишкового цукру не більше 400 г/дм³, мати інтенсивну забарвлюючу здатність, не повинен давати помутнінь у 40-50 %-му спирті. Колер рекомендується спиртувати до 25-30 % об. п'ятирічним коньячним спиртом і зберігати в емалевих ємностях не менше 6 місяців.

Дозволяється приготування інших купажних компонентів з використанням дозволеної у коньячному виробництві сировини.

3.3 Купаж, обробка і розлив коньяків України

3.3.1. Ординарні та марочні коньяки України готують за схемою: купаж, оклейка (при необхідності), фільтрація, післякупажний відпочинок, контрольна фільтрація та розлив. Коньяки України, нестабільні до помутнінь та випадіння осаду, обробляють холодом. Дозволяється проведення в межах допустимих втрат додаткових технологічних обробок за висновком головного технолога.

3.3.2 Купажування коньяку України проводять з урахуванням даних складу та органолептичної характеристики витриманих спиртів. Спочатку складають пробний купаж і проводять його дегустаційну оцінку. При відповідності якісних показників та типовості зразка приступають до виробничого купажу.

3.3.3 При необхідності освітлення коньяків України проводять способом оклейки. Оклеювання потрібна при наявності у коньяку неприємної грубості.

3.3.4 Оклеюють желином, рибу'ячим клеєм, яечним бiлком та iншими дозволеними препаратами. З метою вибору матерiалу для оклеювання та визначення оптимальних доз проводять пробну оклеювання. При внесеннi оклеюючих речовин купаж ретельно перемiшують, витримують на клею 12-15 дiб i фiльтрують при зниманнi з клею. Рiдкi клеєвi осадки фiльтрують та використовують фiльтрат у купажах коньяку. Твердi осадки направляють на утилізацію.

3.3.5 Фiльтрацію коньякiв України проводять з використанням дозволених у виноробнiй промисловостi матерiалiв та обладнання. У разi використання фiльтрокартону рекомендується його промивати 0,5-1 %-вим розчином ортофосфорної чи лимонної кислоти, щоб запобiгти збагаченню коньяку України залiзом i кальцiєм. Витрати робочого розчину кислоти складають 4-8 дал на 1 м² поверхнi фiльтрокартону. Пiсля обробки кислотою проводять промивання водою до нейтральної реакцiї.

3.3.6 Тривалiсть вiдпочинку пiсля купажу встановлюється для ординарних коньякiв України не менше 3 мiсяцiв, для марочних коньякiв України групи «КВ» - не менше 9 мiсяцiв, коньякiв України груп «КВВЯ», «КС» i «ДС» - не менше 12 мiсяцiв. У кожному випадку остаточний термiн вiдпочинку встановлює дегустацiйна комiсія пiдприємства.

За поданням пiдприємств термiни пiслякупажного вiдпочинку можуть бути скороченi рiшенням Центральної дегустацiйної комiсії виноробної промисловостi вiдповiдно з 3 до 2, з 9 до 6 i з 12 до 9 мiсяцiв.

3.3.7 Розлив у пляшки i вiдвантаження коньякiв України на iншi пiдприємства здiйснюють не ранiше встановлених термiнiв пiслякупажного вiдпочинку.

3.3.8 При перевезеннi на iншi заводи розлив коньяку України проводять пiсля додаткового вiдпочинку не менше 10 днiв.

3.3.9 Обробку коньякiв України холодом рекомендується проводити перед розливом при температурi мiнус 8 - мiнус 15 °С протягом не менше 3 дiб для досягнення розливостiйкостi, пiсля чого iх фiльтрують при температурi охолодження. Розлив коньяку України рекомендується проводити при температурi 15-20 °С.

3.3.10 Розлив, пакування, маркування, транспортування та зберiгання коньякiв України проводять згiдно з чинними нормативними документами.

4 ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГIЧНОГО УСТАТКУВАННЯ

4.1 Зберiгання виноматерiалiв, дистиляцiя, витримка коньячних спиртiв i коньяку України здiйснюються з використанням дубової тари та типового обладнання i технологiчних емностей, виготовлених iз корозiйностiйких матерiалiв, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади у сферi охорони здоров'я України для виноробної продукцiї.

4.2 Санiтарна обробка технологiчного обладнання, винопроводiв та iнвентарю здiйснюється згiдно з Iнструкцiєю «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности», РД 202.13.027, затвердженою Укрсадвинпромом 12.10.99.

5 КОРОТКИЙ ОПИС МЕТОДІВ І ЗАСОБІВ ТЕХНОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ І МЕТОДІВ ВИПРОБУВАНЬ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Відбирання проб коньяків України здійснюють згідно з ГОСТ 14137, перевірка якості готової продукції - згідно з вимогами чинних нормативних документів на коньяки України та цієї технологічної інструкції.

ЕТАПИ КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

5.1 Етапи контролю технологічного процесу повинні відповідати даним таблиці 3.

Таблиця 3 – Етапи технологічного процесу

№ п/п	Об'єкт контролю	Місце контролю	Періодичність контролю	Контрольований параметр	Граничні значення параметра	Методи і способи контролю
1	2	3	4	5	6	7
1	Спирт коньячний витриманий	Дубова тара та ємності	У кожній ємності	Об'ємна частка етилового спирту, %	50-70	ГОСТ 13191
				Масова концентрація вищих спиртів, в перерахунку на ізоаміловий спирт безводного спирту, мг/100см ³	120-500	ГОСТ 14138
				Масова концентрація альдегідів, в перерахунку на оцтовий альдегід безводного спирту, мг/100см ³	5-100	ГОСТ 12280
				Масова концентрація вищих середніх ефірів, в перерахунку на оцтово-етиловий ефір безводного спирту, мг/100см ³	30-300	ГОСТ 14139
				Масова концентрація летких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту безводного спирту, мг/100см ³ , не більше	200	ГОСТ 13193
				Масова концентрація фурфуролу безводного спирту, мг/100см ³ , не більше	10	ГОСТ 14352
				Масова концентрація метилового спирту безводного спирту, мг/100см ³ , не більше	100	ГОСТ 13194
				Масова концентрація міді, мг/дм ³ , не більше	5,0	ГОСТ 26931

Продовження таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7
				Масова концентрація заліза, мг/дм ³ , не більше Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше	1,5 20	ГОСТ 13195 ГОСТ 26928 ГОСТ 14351
2	Вода для купажу	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Жорсткість, моль/м ³ , не більше: - природна - пом'якшена	1,0 0,36	ГОСТ 4151
3	Спиртовані води	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Об'ємна частка етилового спирту, % Витримка, діб, не менше Температура, °С Колір, аромат, смак	20-25 90 35-40 З золотистим відтінком, без сторонніх аромату і смаку	ГОСТ 13191 Термометр Органолептично
4	Духмяні води	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Витримка, діб, не менше Температура, °С	70 35-40	Термометр
5	Цукровий сироп звичайний або спиртований	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Об'ємна частка етилового спирту, %	Фактичний вміст	ГОСТ 13191
				Масова концентрація цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	Фактичний вміст	ГОСТ 13192
				Колір, аромат, смак	З жовтим відтінком, без сторонніх аромату і смаку	Органолептично
6	Цукровий колер звичайний або спиртований	Ємність для зберігання	У кожній ємності	Об'ємна частка етилового спирту, %	Фактичний вміст	ГОСТ 13191
				Масова концентрація цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	Фактичний вміст	ГОСТ 13192
				Колір, аромат, смак	Темно-вишневий, без сторонніх аромату і смаку	Органолептично

Продовження таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7				
7	Купажі коньяків України до обробки	Купажна ємність	У кожній ємності	Ординарні коньяки України						
				Об'ємна частка етилового спирту, %: - три зірочки - чотири зірочки - п'ять зірочок	40-40,3 40-41,3 40-42,3	ГОСТ 13191				
				Масова концентрація цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³ , не менше	10-15	ГОСТ 13192				
				Масова концентрація метилового спирту безводного спирту, г/дм ³ , не більше	1,0	ГОСТ 13194				
				Масова концентрація міді, мг/дм ³ , не більше	5,0	ГОСТ 26931				
				Масова концентрація заліза, мг/дм ³	Фактично	ГОСТ 13195 ГОСТ 26928				
				Колір, букет, смак	Згідно з табл.1	Органолептично				
				Схильність до помутнінь	Згідно з чинною методикою					
				Марочні коньяки України						
				Об'ємна частка етилового спирту, %: - «КВ» - «КВВЯ» - «КС», «ДС», не менше	40-42,3 40-45,3 40	ГОСТ 13191				
				Масова концентрація цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	7-20	ГОСТ 13192				
				Масова концентрація метилового спирту безводного спирту, г/дм ³ , не більше	1,0	ГОСТ 13194				
				Масова концентрація міді, мг/дм ³ , не більше	5,0	ГОСТ 26931				
				Масова концентрація заліза, мг/дм ³	Фактично	ГОСТ 13195 ГОСТ 26928				
				Колір, букет, смак	Згідно з табл.1	Органолептично				
				Схильність до помутнінь	Згідно з чинною методикою					
				8	Обробка купажу	Ємність, для обробки	У кожній ємності	Температура, °С	Мінус 8 – мінус 15	Термометр
								Витримка на холоді, діб, не менше	3	

Кінець таблиці 3

1	2	3	4	5	6	7
9	Купаж готовий до розливу	Ємність	У кожній партії	Масова концентрація заліза, мг/дм ³ , не більше	1,5	ГОСТ 13195 ГОСТ 26928
				Фізико-хімічні показники		Згідно з вимогами ДСТУ 4700
				Розливостійкість	Розливостійкий	Згідно з чинною методикою
10	Коньяки у пляшках	Пляшки	Експедиція	Фізико-хімічні показники	Згідно з вимогами технологічних інструкцій на конкретне найменування та табл. 2	
				Органолептичні показники	Згідно з табл.1	Органолептично

Примітка: В процесі виробництва коньяків України допускається визначати інші показники, не передбачені таблицею 3.

5.2 Періодичність контролю сировини і готової продукції за показниками безпеки здійснюються згідно з Методичними рекомендаціями «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», МР-4.4.4.-108, затвердженими наказом Міністерства охорони здоров'я України № 329 від 02.07.04.

6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

6.1 Приймання і відбір проб здійснюються згідно з ГОСТ 14137.

6.2 Кожна партія коньяку України повинна супроводжуватися документом, який свідчить про його якість, та сертифікатом відповідності.

7 ПЕРЕЛІК ОСНОВНОЇ КЕРІВНОЇ НОРМАТИВНОЇ І ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Таблиця 4 - Перелік основної керівної нормативної та технологічної документації

Позначення НД	Найменування НД	Номер пункту, в якому подається посилання
1	2	3
ДСТУ 4700:2006	Коньяки України. Технічні умови	п. 5.1
ДСТУ 4623:2006	Цукор білий. Технічні умови	п. 2, п. 3.2.5
ДСТУ ГОСТ 908-79	Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови	п. 2

Продовження таблиці 4

1	2	3
ГОСТ 2874-82	Вода питъевая. Гигиенические требования и контроль за качеством	п. 2, п. 3.2.1
ГОСТ 4151-72	Вода питъевая. Метод определения общей жесткости	п. 5.1
ГОСТ 6552-80	Кислота ортофосфорная. Технические условия	п. 2
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия	п. 2
ГОСТ 12280-75	Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Метод определения альдегидов	п. 5.1
ГОСТ 12290-89	Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия	п. 2
ГОСТ 13191-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта	п. 5.1
ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения сахаров	п. 5.1
ГОСТ 13193-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот	п. 5.1
ГОСТ 13194-74	Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта	п. 5.1
ГОСТ 13195-73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	п. 5.1
ГОСТ 14137-74	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб	п. 5.1 п. 6.1
ГОСТ 14138-76	Коньячные спирты. Метод определения высших спиртов	п. 5.1
ГОСТ 14139-76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров	п. 5.1
ГОСТ 14351-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	п. 5.1
ГОСТ 14352-73	Коньячные спирты. Метод определения фурфурола	п. 5.1

Кінець таблиці 4


1	2	3
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути	п. 1.7
ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые. Метод определения железа	пп. 1.7, 5.1
ГОСТ 26929-94	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	п. 1.7
ГОСТ 26930-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка	п. 1.7
ГОСТ 26931-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения меди	пп. 1.7, 5.1
ГОСТ 26932-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения свинца	п. 1.7
ГОСТ 26933-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения кадмия	п. 1.7
ГОСТ 26934-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка	п. 1.7
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия	п. 2
МБТ № 5061-89	«Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», затвержені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89	п. 1.7
МР 4.4.4.-108-2004	«Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України № 329 від 02.07.04	п. 5.2
РД-01-1994	«Перечень конструкционных, антикоррозионных и вспомогательных материалов, разрешенных Минздравом для применения в винодельческой промышленности Украины», затверджений ІВіВ «Магарач» 02.10. 94	п.2
РД 202.13.027-99	Інструкція «Санитарная обработка технологического оборудования, винопроводов, инвентаря и помещений в винодельческой промышленности», затверджена Укрсадвинпром 12.10.99	п.4.2
ГН 6.6.1.1-130-2006	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006	п. 1.8

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Директор Департаменту контролю
за виробництвом та обігом спирту,
алкогольних напоїв і молочних
виробів ДПА України

М.С. Кравчишва
«17» квітня 2010 р.




ЗАТВЕРДЖУЮ

Сергій

Заступник Міністра
Аграрної Політики України

С.І. Мельник
«17» квітня 2010 р.



ЗМІНА № 1

до Технологічної інструкції на виробництво та розлив коньяків України

ТІ У 00011050-15.91.10-4:2008

Чинна з «10» квітня 2010 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник Відділу розвитку
садівництва, виноградарства
та виноробства
Міністерства Аграрної Політики України

М.Ф. Агафонов
« » 2010 р.

РОЗРОБЛЕНО

Директор НІВіВ «Магарач»

А.М. Авідзба
« » 2010 р.

Директор ДП «НКГІ
«Флодмашпроект»

О.Г. Палеха
« » 2010 р.

Технологічна інструкція на виробництво та розлив коньяків України

Сторінка 1

Сторінок 2

Розділ 2, абзац 1. Замінити позначення стандартів «ДСТУ 4623» на «ДСТУ 4623/ГОСТ 31363», «ГОСТ 27583» на «ДСТУ 5028»

Пункт 5.1, таблиця 3. Пункт 1 викласти в новій редакції:

№ п/п	Об'єкт контролю	Місце контролю	Періодичність контролю	Контрольований параметр	Граничні значення параметра	Методи і способи контролю
1	2	3	4	5	6	7
1	Спирт коньячний витриманий	Дубова тара та емності	У кожній емності	Об'ємна частка етилового спирту, % Масова концентрація вищих спиртів, в перерахунку на ізоаміловий спирт безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація альдегідів, в перерахунку на оцтовий альдегід безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація вищих середніх ефірів, в перерахунку на оцтово-етиловий ефір безводного спирту, мг/100см ³ Масова концентрація легких кислот, в перерахунку на оцтову кислоту безводного спирту, мг/100см ³ , не більше Масова концентрація фурфуролу безводного спирту, мг/100см ³ , не більше Масова концентрація метилового спирту безводного спирту, г/дм ³ , не більше Масова концентрація міді, мг/дм ³ , не більше Масова концентрація заліза, мг/дм ³ , не більше Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше Масова концентрація екстрактивних речовин, г/дм ³ , не менше	50-70 100-500 5-100 20-300 250 10 1,0 5,0 1,5 20 1,0	ДСТУ ГОСТ 13191 ДСТУ ГОСТ 14138 ДСТУ ГОСТ 12280 ДСТУ ГОСТ 14139 ГОСТ 13193 ДСТУ ГОСТ 14352 ГОСТ 13194 ГОСТ 26931 ГОСТ 13195 ГОСТ 26928 ДСТУ ГОСТ 14351 Згідно зі зміною № 1 до ТІ У 00011050-15.91.10-3:2008

Сторінка 2

Розділ 5, перший абзац; Розділ 6, пункт 6.1. Замінити посилання «ГОСТ 14137» на «ДСТУ 6040»

Пункт 5.1. Таблиця 3. Замінити позначення стандартів: «ГОСТ 13191» на «ДСТУ ГОСТ 13191», «ГОСТ 13192» на «ДСТУ ГОСТ 13192»

Розділ 7, таблиця 4

Позначення та найменування третьої позиції переліку викласти в редакції:
«ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови (ГОСТ 908-2004, IDT)»

Замінити позначення стандартів: «ГОСТ 13191-73» на «ДСТУ ГОСТ 13191:2009», «ГОСТ 13192-73» на «ДСТУ ГОСТ 13192:2009», «ГОСТ 14139-76» на «ДСТУ ГОСТ 14139:2009», «ГОСТ 14351-73» на «ДСТУ ГОСТ 14351:2009», «ГОСТ 14352-73» на «ДСТУ ГОСТ 14352:2009». Додати в кінці найменувань першого, третього, четвертого і п'ятого стандартів у дужках відповідно: «(ГОСТ 13191-73, IDT)», «(ГОСТ 14139-76, IDT)», «(ГОСТ 14351-73, IDT)», «(ГОСТ 14352-73, IDT)»

Замінити позначення та найменування стандартів:

«ГОСТ 12280-75 Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Метод определения альдегидов» на

«ДСТУ ГОСТ 12280:2009 Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Метод определения альдегидов (ГОСТ 12280-75, IDT)»

«ГОСТ 14137-74 Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб» на

«ДСТУ 6040:2008 Продукція виноробна. Правила приймання і методи відбирання проб»

«ГОСТ 14138-76 Коньячные спирты. Метод определения высших спиртов» на

«ДСТУ ГОСТ 14138:2009 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов (ГОСТ 14138-76, IDT)»

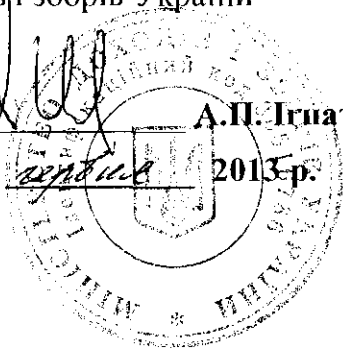
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

УЗГОДЖЕНО

Заступник Міністра
доходів і зборів України

А.П. Ігнатів

« 17 » серпень 2013 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра аграрної
політики та продовольства України

В.М. Давиденко

« 18 » серпень 2013 р.



ЗМІНА № 2

до ТІ У 00011050-15.91.10-4:2008

Технологічна інструкція на виробництво та розлив коньяків України

У пункті 1 таблиці 3 розділу 5 значення показника «об'ємна частка етилового спирту, % об» «50-70» замінити на «50-72».

Чинна з « 18 » серпень 2013 р.

УЗГОДЖЕНО

Начальник відділу розвитку
садівництва, виноградарства
та виноробства Департаменту
землеробства Мінагрополітики України

В.М. Костенко

« _____ » _____ 2013 р.

РОЗРОБЛЕНО

В.о. директора НІВіВ „Магарач”

В.О. Загоруйко

« _____ » _____ 2013 р.



І.В. Надводська

2013 р.

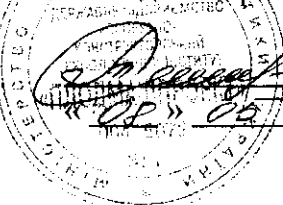
Директор ПАТ «Дім марочних
коньяків «Таврія»

В.О. Кошелев

2013 р.

В.о. директора ДП «ПКТІ

«Плодмашпроект»



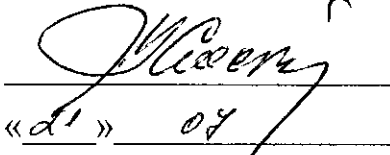
Т.І. Стрельницька

2013 р.

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ


УЗГОДЖЕНО

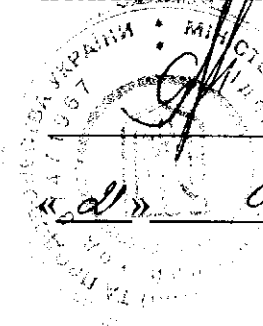
Голова ЦГДК – начальник відділу
розвитку садівництва, виноградарства
та виноробства Департаменту
землеробства та технічної політики в
АПК Мінагрополітики


В.Костенко
«01» 07 2016 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Перший заступник Міністра аграрної
політики та продовольства України


Я. Краснопольський
«01» 07 2016 р.



ЗМІНА № 3

до ТІ У 00011050-15.91.10-4:2008

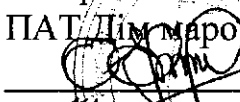
Технологічної інструкції на виробництво та розлив коньяків України

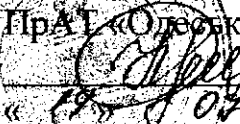
У розділі 2 частину другу викласти в такій редакції:

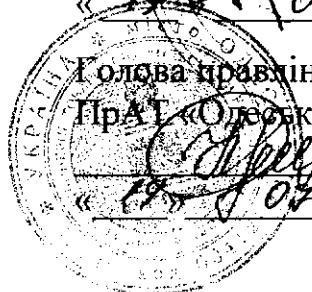
«Використання імпортованих витриманих коньячних спиртів і коньяків при виробництві ординарних коньяків України допускається лише у частках, що не перевищують 80% з 01.01.2017 року, 70% з 01.01.2018 року, 60% з 01.01.2019 року, 50% з 01.01.2020 року.»

Чинна з «01» 07 2016 р.

РОЗРОБЛЕНО


Генеральний директор
ПАТ Дім маронних коньяків «Таврія»

О. Єрьменко
«01» 07 2016 р.

Голова правління
ПРАТ «Одеський коньячний завод»

І. Надводська
«01» 07 2016 р.



ПОГОДЖЕНО

Голова ЦГДК - начальник відділу розвитку садівництва та виноградарства управління рослинництва, насінництва, садівництва та виноградарства Департаменту аграрної політики та сільського господарства

 В.Костенко
" " " 20__ р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України

23 липня 2019/ № 225

**Зміна № 3
до Технологічної інструкції на виробництво та розлив
коньяків України**

ТІ У 00011050-15.91.10-4:2008

Рекомендовано до затвердження Центральною галузевою дегустаційною комісією виноробної промисловості Мінагрополітики

Протокол № 4 від « 18 » березня 20__ р.

Чинна з « 23 » липеня 20 19 р.

РОЗРОБЛЕНО

Генеральний директор
ПрАТ «ДМК «Таврія»


_____ **О.О.Єрмоєнко**
« _____ » 2019 р.

Голова правління
ПрАТ «Сілецький коньячний завод»


_____ **Е.Р. Городецький**
_____ 2019 р.

1. Розділ 1, Пункт 1.3.

Абзац 7 викласти у новій редакції:

«Виготовлення спиртів коньячних для марочних коньяків України та їх витримка у дубових бочках здійснюються за місцем виробництва марочних коньяків України».

Абзац 8 доповнити новим реченням:

«При цьому власна назва коньяку не може повторюватися у марочних коньяках України різного строку витримки».

Пункт 1.4 викласти у новій редакції:

«1.4 Під час маркування коньяків України у власній назві допускається додатково використовувати такі позначення:

1) V.S., De Luxe, Selection - для ординарних коньяків України, виготовлених із спиртів коньячних не менше 3 років витримки;

2) V.S.O.P., V.O., Reserve - для ординарних коньяків України, виготовлених із спиртів коньячних середнього віку не менше 4 років витримки;

3) V.V.S.O.P., Grand Reserve - для ординарних коньяків України, виготовлених із спиртів коньячних середнього віку не менше 5 років витримки;

4) X.O., Extra, Royal - для марочних коньяків України, виготовлених із витриманих спиртів коньячних середнього віку не менше 6 років витримки».

Пункт 1.4 вважати пунктом 1.5.

Пункт 1.6 викласти у новій редакції:

1.6 Розрахунок середнього віку коньячних спиртів здійснюється відповідно до додатка А ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні умови».

Пункт 1.5 вважати пунктом 1.7.

Таблицю 1 викласти у новій редакції:

Таблиця 1 – Органолептичні показники коньяків України

Назва показника	Характеристика
Прозорість	Прозорі, з блиском, без сторонніх включень
Колір	Ординарні – від світло-золотистого до світло-коричневого із золотистим відтінком Марочні, у тому числі колекційні – від золотистого до темно-бурштинового
Букет	Характерні для коньяків України конкретної назви, без сторонніх тонів
Смак	Гармонійний, складний, м'який
Примітка. У разі закупорювання корковою пробкою дозволяються одиничні включення коркової крихти.	

Пункт 1.6 вважати пунктом 1.8.

У таблиці 2 та далі по тексту

«Об'ємну частку етилового спирту, % у марочних коньяках України групи «КС», «ДС» викласти « 40-45».

Примітки: 1, 2 викласти у новій редакції:

«*Для кожної назви коньяку України об'ємна частка етилового спирту, масова концентрація цукрів і термін витримки спиртів коньячних встановлюються технологічними інструкціями.

Допускається відхилення від норм:

за об'ємною часткою етилового спирту в пляшках та посуді - $\pm 0,3$ %;

за масовою концентрацією цукрів - $\pm 2,0$ г/дм³;

за об'ємною часткою етилового спирту для ординарних коньяків України, які реалізуються для промислового перероблення від 0 % до плюс 0,3 %».

Пункт 1.7 вважати пунктом 1.9 та викласти у новій редакції:

«1.9 Вміст токсичних елементів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені Наказом МОЗ України № 368 від 13.05.2013 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», Наказом МОЗ України № 548 від 19.07.12 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів» та Наказом МОЗ № 1140 від 29.12.12 Державні санітарні норми та правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», затверджені, зареєстрований в Міністерстві юстиції України за № 88/22620 від 09.01.13.».

Пункт 1.8 вважати пунктом 1.10.

2. Розділ 3:

Пункт 3.3.6 викласти у новій редакції:

«3.3.6 Тривалість відпочинку коньяків України після купажу встановлюється рішенням суб'єкта господарювання.

Післякупажний відпочинок марочних коньяків проводиться у дубовій тарі. Післякупажний відпочинок ординарних коньяків допускається також проводити в емальованих чи нержавіючих ємностях з дубовою клепкою.».

Пункт 3.3.7 вилучити.

Пункт 3.3.8 вважати пунктом 3.3.7.

Пункт 3.3.9 вважати пунктом 3.3.8.

Пункт 3.3.10 вважати пунктом 3.3.9.

3. Розділ 7:

У Таблиця 4:

Виключити посилання «МБТ № 5061-89», «МР 4.4.4.-108-2004.».

Посилання «ГОСТ 12290-89 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. Технические условия» **замінити на** «ДСТУ 7770:2015 Матеріали фільтрувальні. Картон фільтрувальний для харчових рідин. Технічні умови».

Доповнити:

Наказ МОЗ України № 368 від 13.05.2013	Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	п 1.9
Наказ МОЗ України № 548 від 19.07.2012	Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів	п 1.9
Наказ МОЗ № 1140 від 29.12.2012	Державні санітарні норми та правила «Медичні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини», затвержені, зареєстрований в Міністерстві юстиції України за № 88/22620 від 09.01.2013	п 1.9