

Поправка к ГОСТ Р 52523—2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия (см. Изменение № 1, ИУС № 8—2007, Изменение № 2, ИУС № 7—2012)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.1	<p>3.1 столовое вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла</p>	<p>3.1 столовое вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15 % и общей объемной долей этилового спирта не более 15 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректифицированного</p>
Пункт 3.3	<p>3.3 полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина: Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с сульфитированным виноградным суслом.</p> <p>Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров</p>	<p>3.3 полусухое, полусладкое и сладкое столовые вина: Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого виноматериала с виноградным суслом, концентрированным виноградным суслом, ректифицированным концентрированным виноградным суслом.</p> <p>Вина географического наименования готовят только прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров</p>
Пункт 3.5	<p>3.5 вино географического наименования: Вино, изготовленное из свежего</p>	<p>3.5 вино географического наименования: Столовое вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламен-</p>

(Продолжение см. с. 160)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.5	<p>винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида <i>Vitis Vinifera</i>, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающиеся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, указанной в наименовании вина, и разлитое в потребительскую тару по месту производства.</p> <p>Вино географического наименования относится к натуральным винам</p>	<p>тированной смеси сортов винограда вида <i>Vitis Vinifera</i>, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающиеся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, и разлитое в потребительскую тару по месту производства (действует до 01.01.2014)</p>
Пункт 4.2. После последнего абзаца	—	<p>- сусло виноградное концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректифицированное для повышения объемной доли этилового спирта (обогащение) не более чем на 4 % или массовой концентрации сахаров в готовой продукции (подслащивание) в количестве, повышающем общую объемную долю этилового спирта не более чем на 4 %.</p>

(Продолжение см. с. 161)

(Продолжение Поправки к ГОСТ Р 52523—2006)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
		Примечание — Повышение объемной доли этилового спирта (обогащение) допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы по разрешению уполномоченного федерального органа исполнительной власти

(ИУС № 9 2012 г.)