

СЕРТИФИКАЦИЯ НАПИТКОВ

ВИНА

КЛАССИФИКАЦИЯ

- ВИНОГРАДНЫЕ

- ПЛОДОВЫЕ

ВИНОГРАДНЫЕ

- приготавливают путем полного или частичного сбраживания сусла свежего, завяленного или частично заизюмленного винограда.

ВИНОГРАДНЫЕ

❑ По сортам:

- ❑ Сортные (выработанные из винограда одного сорта);
- ❑ Купажные (приготовленные из нескольких сортов винограда).

● В зависимости от качества и срока выдержки:

- Обычные (по общепринятой технологии, без предварительной выдержки);
- Марочные (по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в строго регламентированных районах, характеризующиеся тонкостью вкуса и аромата (букета) и отдельной выдержкой перед реализацией).
- Коллекционные (марочные вина, которые после окончания выдержки в стационарных емкостях дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3 лет).

ВИНОГРАДНЫЕ

□ В зависимости от технологии:

- **Столовые:**
- *Сухие* - готовят полным сбраживанием виноградного сусла или мезги;
- *Полусухие* - готовят неполным сбраживанием сусла или мезги, а также купажированием сухих виноматериалов со свежим или концентрированным виноградным суслом;
- *Полусладкие* - готовят неполным сбраживанием сусла или мезги, или купажированием сухих виноматериалов со свежим или концентрированным виноградным суслом, или путем неполного сбраживания купажа;
- *Специального типа* (кахетинское, эчмиадзинское) - готовят с использованием специальных технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства (тип).

ВИНОГРАДНЫЕ

□ В зависимости от технологии:

- **Крепленые:**
- *Крепкие десертные* (полусладкие, сладкие и ликерные) - готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата;
- *Специального типа* - готовят с использованием специальных технологических приемов, придающих вину характерные органолептические свойства (тип):
 - **крепкие:**
 - *портвейн* - готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата;

ВИНОГРАДНЫЕ

□ В зависимости от технологии:

- Крепленые:
- крепкие:
- мадера - готовят неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением спирта-ректификата;
- 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;

ВИНОГРАДНЫЕ

□ В зависимости от технологии:

- **Крепленые:**
- **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.

ВИНОГРАДНЫЕ

- **В зависимости от технологии:**
 - **Ароматизированные:**
 - *крепкие, десертные* - готовят из сухих виноматериалов с добавлением экстрактов различных частей растений или их дистиллятов, а также спирта-ректификата и сахара или концентрированного сусла.

ВИНОГРАДНЫЕ

По цвету:

Белые,

Розовые,

Красные.

ПЛОДОВЫЕ

□ приготавливают путем спиртового брожения подсахаренного сока свежих плодов или подсахаренного сока, получаемого из предварительно подброженной плодовой мезги, с добавлением спирта (за исключением игристых, шипучих, столовых и некрепленых вин) и сахара.

ПЛОДОВЫЕ

- **По сортам:**
- *Сортовые* (вырабатывают из сока одного вида плодов. Допускается использование при производстве сортовых вин до 20% соков других видов плодов при условии сохранения органолептических свойств основного сырья).
- *Купажные* (вырабатывают из регламентированной смеси соков различных плодов).

ПЛОДОВЫЕ

- по качеству и в зависимости от срока выдержки:
- Ординарные (вырабатываемые по общепринятой технологии, реализуемые без выдержки);
- Марочные (высококачественные вина, вырабатываемые из определенных сортов плодов, характеризующиеся тонкостью вкуса и аромата и выдержанные перед реализацией не менее одного года).

ПЛОДОВЫЕ

- **В зависимости от технологии приготовления:**
- ***столовые:***
- **сухие - приготовленные путем полного сбраживания подсахаренного плодового сока;**
- **полусухие и полусладкие - приготовленные путем подсахаривания сухих виноматериалов.**

ПЛОДОВЫЕ

- **В зависимости от технологии приготовления:**
- *некрепленые:*
- сладкие и ликерные - приготовленные путем сбраживания подсахаренного плодового сока до накопления спирта естественного брода не менее 14,0% по объему с последующим добавлением сахара;
- *крепленые:*
- крепкие, сладкие и ликерные - приготовленные путем сбраживания плодового сока или из сброженно-спиртованных соков с последующим добавлением этилового спирта и сахара.

ПЛОДОВЫЕ

- **В зависимости от технологии приготовления:**
- ***ароматизированные:***
- крепкие, сладкие и ликерные - приготовленные путем сбраживания плодового сока или из сброженноспиртованных соков с последующим добавлением этилового спирта, сахара, экстрактов и настоев из пряно-ароматического растительного сырья;
- ***специальной технологии*** - приготовленные путем сбраживания плодового сока или из сброженноспиртованных соков с использованием специальных технологических приемов, придающих вину характерные ароматические свойства, с последующим добавлением этилового спирта и сахара.

ПЛОДОВЫЕ

- **В зависимости от технологии приготовления:**
- *игристые* - приготовленные путем сбразивания подсахаренного плодового сока с последующим естественным насыщением двуокисью углерода эндогенного происхождения в процессе вторичного брожения под давлением;
- *шипучие* - приготовленные путем физического насыщения двуокисью углерода виноматериалов, полученных брожением плодового сока.

ПЛОДОВЫЕ

- по цвету:
- Белые,
- Розовые,
- Красные.

**ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ СООТВЕТСТВИЯ
ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.11 2007Г.**

- **Вина виноградные
натуральные и
плодовые, включая
крепленые, в том
числе игристые,
ароматизированные;**

**ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ СООТВЕТСТВИЯ
ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.11 2007Г.**

- **Вина игристые,
полуигристые;**
- **Вермуты и виноградные
натуральные вина прочие с
добавлением
растительных или
ароматических веществ;**

ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ СООТВЕТСТВИЯ
ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.11 2007Г.

- Составные спиртовые полуфабрикаты для производства напитков:
- Виноматериалы,
- Сброженно-спиртованные соки;
- Спиртованные соки и др.

ТНПА

КАТЕГОРИИ ТНПА	ВИНА		ПОЛУФАБ- РИКАТЫ
	ВИНОГРАДНЫЕ	ПЛОДОВЫЕ	
СТБ	-	2	2
ГОСТ	4	-	1
ТУ ВУ	5	4	5
CODEX STAN	-	-	2
ПОСТАНОВЛЕНИЕ КОМИССИИ ЕС	2	1	

НОРМИРУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	ВИНА		ПОЛУФАБРИКАТЫ
	ВИНОГРАДНЫЕ	ПЛОДОВЫЕ	
Органолептические показатели	+	+	+
Объемная доля этилового спирта	+	-	-
Массовая концентрация сахаров	+	-	-
Массовая концентрация титруемых кислот	+	-	-

НОРМИРУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	ВИНА		ПОЛУФАБРИКАТЫ
	ВИНОГРАДНЫЕ	ПЛОДОВЫЕ	
Массовая концентрация летучих кислот	+	+	-
Массовая концентрация общей сернистой кислоты, в т.ч. свободной	+	-	-
Давление двуокиси углерода	+(игристые, шипучие вина)	+(игристые, шипучие вина)	-
Массовая концентрация меди	+	-	+

НОРМИРУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	ВИНА		ПОЛУФАБРИКАТЫ
	ВИНОГРАДНЫЕ	ПЛОДОВЫЕ	
Массовая концентрация железа	+	+	+
Массовая концентрация экстракта	+	-	+
Розливостойкость	+	+	+
Токсичные элементы (мышьяк, свинец, кадмий, ртуть)	+	+	+

НОРМИРУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	ВИНА		ПОЛУФАБРИКАТЫ
	ВИНОГРАДНЫЕ	ПЛОДОВЫЕ	
Радионук- лиды	+	+	+

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- Замена виноградного сырья на плодовое.
- Замена лучших сортов винограда на более низкие по качеству.
- Введение ароматизаторов и красителей.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- Методы контроля основаны на определении ряда биохимических показателей, характерных только для натурального сырья.
- Органолептическая оценка сертифицированным экспертом-дегустатором.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- **ПРОЦЕДУРА** - обычная:
 - Заявка + соответствующие документы;
 - Экспертиза документов;
 - Идентификация партии;
 - Испытания продукции;
 - Анализ результатов экспертизы документов и испытаний продукции;
 - Принятие решения о сертификации.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- ПРОЦЕДУРА – обычная:
 - Заявка + документы;
 - Экспертиза документов;
 - Испытания продукции;
 - Оценка состояния производства;
 - Анализ результатов испытаний и оценки состояния производства;
 - Принятие решения о сертификации.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- **ТЕХНОЛОГИЯ:**
- Получение плодового (ягодного) виноматериала:
 - Мойка яблок (ягод)
 - Сортировка яблок (ягод)
 - Дробление яблок (ягод)
 - Тепловая обработка – для ягодной мезги
 - Извлечение сока.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- ТЕХНОЛОГИЯ:
- Получение плодового (ягодного) виноматериала:
 - Отстаивание сока
 - Съем сока с осадка
 - Накопление сока в бродильном чане
 - Сульфитация и внесение расы дрожжей в сок
 - Брожение сока.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- **ТЕХНОЛОГИЯ:**
- Получение плодового (ягодного) виноматериала:
 - Спиртование сброженного сока
 - Отстаивание сброженного сока
 - Снятие сока с осадка
 - Хранение сброженно-спиртованного сока.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- **ТЕХНОЛОГИЯ:**
- Получение плодового (ягодного) виноматериала (другой вариант):
 - Спиртование свежееизготовленного сока
 - Отстаивание спиртованного сока
 - Снятие спиртованного сока с осадка
 - Хранение спиртованного сока.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- ТЕХНОЛОГИЯ:
- Получение вина плодового:
 - Купажирование сброженно-спиртованных и спиртованных соков
 - Задача спирта в купаж
 - Оклейка купажа
 - Отдых
 - Снятие купажа с клея
 - Фильтрация

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- ТЕХНОЛОГИЯ:
 - Получение вина плодового:
 - Подача на розлив
 - Розлив
 - Укупорка
 - Бракераж
 - Оформление готовой продукции.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- Сырье и материалы:
 - Ягоды, яблоки
 - Сахар-песок
 - Культура дрожжей
 - Желатин, бентонит
 - Фильтр-картон
 - Бутылки, пробки

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- **Оценка состояния производства:**
- **Входной контроль:**
 - Сопроводительные документы
 - Журналы лабораторного контроля сырья и материалов.
- **Хранение вспомогательных материалов на складе:**
 - Соблюдение и регистрация режимов хранения.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- Оценка состояния производства:
- Инспекция бутылок после бутылкомоечной машины :
 - Эффективность работы светового экрана
 - Периодичность смены персонала
 - Количество и характер брака .
- Технологический процесс получения виноматериалов:
 - Соблюдение параметров процесса (КИП, регистрация).

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- **Оценка состояния производства:**
- **Технологический процесс получения виноматериалов:**
 - Обеспечение целостности покрытий купажных и накопительных емкостей для сока, виноматериалов (контроль содержание железа и КМ).
 - Фильтрация (целостность и периодичность замены фильтров)
 - Бракераж готовой продукции.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА. Вина плодовые

- **Оценка состояния производства:**
 - ПЛ:
 - Обеспеченность ТНПА, реактивами, посудой и материалами
 - Своевременность проведения контроля.
 - Санитарное состояние производства (наличие следов плесневения на таре, инвентаре, стенах).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Производство вин – лицензионная деятельность.
- Все предприятия внедряют систему НАССР.
- Основная проблема для предприятия – химические и физические опасные факторы, в том числе и в процессе производства.
- Основная проблема для потребителей – фальсификация.

Вопросы?