

## РЕЗОЛЮЦИИ OIV-OENO 712A-2024

### ОБЩЕПРИНЯТЫЕ АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ ВИН И ИГРИСТЫХ ВИН

*ВНИМАНИЕ: настоящей резолюцией вносятся поправки в следующую резолюцию:  
- AG 2/88-OEN*

ГЕНЕРАЛЬНАЯ АССАМБЛЕЯ,

НА ОСНОВАНИИ статьи 2, пункта 2 iv Соглашения от 3 апреля 2001 года о создании Международной организации по виноградарству и виноделию,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ Резолюцию OENO 88/2 от 1988 года о внесении изменений в «Сборник международных методов анализа и оценки вин и сусел» для включения правил применения методов анализа и шаблонов для отчета о результатах анализов,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ задачи OIV, в частности: содействовать гармонизации существующих практик и стандартов на международном уровне с целью улучшения условий для производства и сбыта продуктов виноградарства и виноделия, а также для обеспечения учета интересов потребителей,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ положения Кодекса Алиментариус (Codex Alimentarius), в частности принципы и указания: «Принципы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов» (CXG 20-1995), «Методические указания по системам контроля импорта пищевых продуктов» (CXG 47-2003) и «Методические указания по разработке, оформлению, выдаче и применению типовых официальных сертификатов» (CXG 38-2001),

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ работу Подкомиссии «Методы анализа» в указанной области,

ПРИНИМАЕТ РЕШЕНИЕ по предложению Комиссии «Энология» о замене части Резолюции OENO 88/2 от 1988 года, а именно Приложения В «Сборника международных методов анализа и оценки вин и сусел» в части правил применения методов анализа и шаблонов для отчета о результатах анализов в следующей редакции:

# **ОБЩЕПРИНЯТЫЕ АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ ВИН И ИГРИСТЫХ ВИН**

## **А. Сфера применения:**

Предоставить рекомендации для сертификатов анализов, которые касаются определенных аспектов вин или игристых вин, как описано в разделе С данного документа.

## **В. Правила применения методов анализа**

Для определения параметров приоритет следует отдавать следующим методам анализа:

1. методы анализа, утвержденные OIV и опубликованные в «Сборнике международных методов анализа и оценки вин и сусел» OIV;
2. методы анализа, утвержденные Международной организацией по стандартизации (ISO);
3. методы анализа, утвержденные другими организациями по стандартизации.

## **С. Общепринятые аналитические параметры для вин и игристых вин**

Общепринятые аналитические параметры для вин и игристых вин представляют собой основные аналитические параметры, позволяющие надлежащим образом обеспечить соответствие характеристик продукта определениям и энологическим практикам OIV. Эти параметры могут служить основой для торговых или коммерческих операций.

Государства-члены могут использовать другие параметры в соответствии с их собственными требованиями.

## **Д. Аналитические параметры**

Общепринятые аналитические параметры для вин и игристых вин включают:

- плотность при 20 °C (г/см<sup>3</sup>),
- объемная доля этилового спирта при 20 °C (% об.),
- суммарное значение глюкозы и фруктозы (г/л),
- общее содержание диоксида серы (мг/л),
- общая кислотность (мг-экв/л) или (г винной кислоты/л) или (г серной кислоты/л) <sup>[1]</sup>,
- летучая кислотность (мг-экв/л) (г серной кислоты/л) или (г уксусной кислоты/л) <sup>[2]</sup>,
- pH,
- избыточное давление диоксида углерода в игристых винах (бар),
- сахара в игристых и полуигристых винах (г/л).

---

<sup>[1]</sup> Как описано в Методе OIV-MA-AS313-01 Общая кислотность.

<sup>[2]</sup> Летучая кислотность определяется из кислот уксусного ряда, присутствующих в вине в свободном состоянии и в виде солей, как описано в методе OIV-MA-AS313-02 «Летучая кислотность».