
**Likör şərablar, əraziyə görə qorunan likör
şərablar, mənşə yerinin adına görə qorunan likör
şərablar
Texniki Şərtlər**

**Liqueur wines, liqueur wines with protected
geographical indication, liqueur wines with
protected appellation of origin. General
specifications**

LAYIHƏ



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149308

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. Üzümçülük və şərabçılıq məhsullarının standartlaşdırılması üzrə texniki komitə AZSTAND/22 və “KRİSTALL PLUS” QSC tərəfindən İŞLƏNİB TƏQDİM EDİLİB. (18 Noyabr 2020-ci il tarixli 15 sayılı protokol)

2.

3. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun _____ tarixli _____ sayılı əmri ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.

3. Bu standart ГОСТ 32715-2014 “Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения. Общие технические условия” standartının tərcüməsi əsasında hazırlanmışdır

4. İLK DƏFƏ TƏTBİQ EDİLİR.

5. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2022 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1. Tətbiq sahəsi.....	
2. Normativ istinadlar.....	
3. Terminlər və təriflər.....	
4. Texniki tələblər.....	
4.1 Xarakteristikası.....	
4.2.Xammallara, qida əlavələrinə və texnoloji köməkçi materiallara olan tələblər.....	
4.3 Qablaşdırma.....	
4.4 Markalanma.....	
5. Qəbul qaydaları.....	
6. Nəzarət metodları.....	
7. Daşınma və saxlanılma.....	

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart likör şərablar, coğrafi əraziyə görə qorunan likör şərablar, (bundan sonra-CƏQ), mənşə yerinin adına görə qorunan şərablara (bundan sonra-MYAQ), aid edilir.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standart da aşağıda göstərilən dövlətlərarası standartlara istinad edilmişdir.

[ГОСТ 908-2004](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая.

Технические условия

[ГОСТ 2918-79](#) Ангидрид сернистый жидкий технический.

Технические условия

[ГОСТ 5962-2013](#) Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

[ГОСТ 9218-2015](#) Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

[ГОСТ 13192-73](#) Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

[ГОСТ 21205-83](#) Кислота винная пищевая. Технические условия

[ГОСТ 23943-80](#) Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929-94](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

AZS ГОСТ 32715:2021

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 31266-2004*](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ 31493-2012](#) Дистиллят винный. Технические условия

[ГОСТ 31726-2012](#) Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

[ГОСТ 31730-2012](#) Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 31763-2012](#) Спирт винный. Технические условия

[ГОСТ 31728-2014](#) Дистилляты коньячные. Технические условия

[ГОСТ 31782-2012](#) Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 32000-2012](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

[ГОСТ 32001-2012](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

[ГОСТ 32030-2013](#) Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

[ГОСТ 32051-2013](#) Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

[ГОСТ 32061-2013](#) Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 32095-2013](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

[ГОСТ 32113-2013](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Ферментативный метод определения массовой концентрации лимонной кислоты

[ГОСТ 32114-2013](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

[ГОСТ 32115-2013](#) Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

3. TERMİNLƏR VƏ TƏRİFLƏR

Bu standartda aşağıda göstərilən terminlərdən uyğun tərifləri ilə istifadə edilir:

3.1 Likör şərab- bütöv yaxud əzilmiş üzüm gilələrinin və ya təzə üzüm şirəsinin tam, yaxud natamam spirtli qıvcırməsindən, qatılaşıdırılmış üzüm şirəsinin, rektifikasiya olunmuş qatı üzüm şirəsinin əlavə edilməsindən, yaxud əlavə edilməməsindən, üzüm mənşəli spirtin və (və ya) distillyatın əlavə olunmasından, qida mənşəli etil spirtinin əlavə edilməməsindən (xüsusi şərablar istisna olunmaqla) alınan etil spirtinin həcm payı 15.0%-dən 22.0%-dək olan şərabçılıq məhsuludur.

3.2 Əraziyə görə qorunan likör şərab- “Vitis vinifera” üzüm sortunun, yaxud bu sortun digər “Vitis” sortları ilə calağ edilməsindən alınan, ən azı 85% -i göstərilən coğrafi məkanda yetişdirilən üzümlərdən olan, etiketlərdə (etiketdə, koleretikədə, konturetiketdə), istehlak tarasında göstərilən, coğrafi ərazidə hazırlanan, həmçinin butulkalara doldurulan likör şərabdır.

3.2.1 Coğrafi əraziyə görə qorunan xüsusi şərab-qida xammallarından alınan, rektifikasiya olunmuş etil spirti əlavə edilməsi ilə hazırlanan, coğrafi əraziyə görə qorunan likör şərab.

3.3 Mənşə yerinin adına görə qorunan likör şərab-müxtəlif etiketlərdə (etiketdə, koleretikədə, konturetiketdə), istehlak tarasında göstərilən, coğrafi obyektin sərhədlərində yetişdirilən və emal olunan, “Vitis vinifera” üzüm sortlarından hazırlanan, həmin coğrafi ərazinin sərhədlərində süzülən, coğrafi obyektin təbii şəraiti

AZS ГОСТ 32715:2021

və (və yaxud) insani faktorları, aqrotexniki tədbirləri və texnoloji fəndləri ilə fərqlənən likör şərab.

3.3.1 Mənşə yerinin adına görə qorunan xüsusi şərab-rektifikasiya olunmuş, qida mənşəli etil spirtinin əlavə edilməsi ilə hazırlanan likör şərab.

3.4 Coğrafi əraziyə görə qorunan saxlanılmış likör şərab, mənşə yerinin adına görə qorunan saxlanılmış likör şərab-süzülməzdən əvvəl hökmən 18 ay saxlanılmış coğrafi əraziyə görə qorunan saxlanılmış likör şərab, mənşə yerinin adına görə qorunan saxlanılmış likör şərab.

Qeyd: Saxlanılma istehsal yerində olmalıdır.

3.5 Likör şərab materialı-

istehlak tarasına süzülmək, yaxud müxtəlif şərabçılıq məhsullarının istehsalı üçün nəzərdə tutulan və hazır məhsul kimi əhaliyə satılmayan şərab.

4 .TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

4.1 Xarakteristikası

4.1.1 Bütün kateqoriya konkret adlı likör şərablar, CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərablar sanitariya qayda və normalarına əməl etməklə texnoloji təlimatlar əsasında bu standartın tələblərinə uyğun olaraq hazırlanmalıdır.

“Əraziyə görə qorunan”, “Mənşə yerinin adına görə qorunan” kateqoriyaların verilməsi və ona nəzarət dövlət tərəfindən müəyyənləşdirilir.

4.1.2 Likör şərablar, CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərablar şəffaf, çöküntüsüz və kənar hissəciklərsiz olmalıdır. Süzüldükdən 1 il sonra butulkanın divarlarında CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərabların təbii komponentlərinin çöküntüsü ola bilər.

Bütün konkret adlı likör şərabların rəngi, təravəti (buketi) və dadı texnoloji təlimatın tələblərinə uyğun olmalıdır.

4.1.3 Likör şərablar, CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərabların fiziki-kimyəvi göstəriciləri aşağıda göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır:

4.1.3.1 Likör şərablər, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə etil spirtinin həcm payı buraxılan kənara çıxmalar nəzərə alınmaqla 15%-dən az və 25%-dən çox olmamalıdır.

Konkret olaraq adlı likör şərablərdə, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə etil spirtinin həcm payında kənaraçıxma $\pm 0.5\%$ təşkil edir.

Qeyd: Xüsusi hallarda etil spirtini həcm payının minimal miqdarı 12.5% ola bilər.

4.1.3.2 Adlı likör şərablər, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə şəkərlərin kütlə qatılığı invert şəkər hesabı ilə 15.0 q/dm^3 -dan çox olduqda kənara çıxma $\pm 5 \text{ q/dm}^3$ ola bilər.

4.1.3.3

Titrlənən turşuların kütlə qatılığı şərab turşusu hesabı ilə likör şərablər, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə buraxıla bilən kənara çıxmaları nəzərə almaqla 3.5 q/dm^3 – dan az olmamalıdır.

Adlı likör şərablər, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə titrlənən turşuların kütlə qatılığının normadan kənara çıxması $\pm 1.0 \text{ q/dm}^3$ ola bilər.

4.1.3.4 Uçucu turşuların kütlə qatılığı sirkə turşusu hesabı ilə likör şərablər, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə 1.20 q/dm^3 -dan çox olmamalıdır.

4.1.3.5 Gətirilmiş ekstraktın kütlə qatılığı likör şərablər, CƏQ likör şərablər və

MYAQ likör şərablərdə ən azı 16.0 q/dm^3 , saxlanılmış CƏQ likör şərablər və

MYAQ likör şərablərdə ən azı 18.0 q/dm^3 -dan az olmamalıdır.

4.1.3.6 Limon turşusunun kütlə qatılığı likör şərablər, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə 1.0 q/dm^3 -dan çox olmamalıdır.

4.1.3.7 Ümumi kükürd dioksidin kütlə qatılığı likör şərablər, CƏQ likör şərablər və MYAQ likör şərablərdə 200 mq/dm^3 -dan çox olmamalıdır.

4.1.4 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə likör şərab materialları bu standartda

likör

AZS ГОСТ 32715:2021

şərablarına qoyulan tələblərə uyğun olmalı və konkret şərab materialları üçün texnoliji təlimat üzrə Səhiyyə Nazirliyinin tələblərinə əməl etməklə istehsal olunmalıdır.

Qeyd:

1. Adlı şərab materiallarında etil spirtinin həcm payının normadan kənar a çıxmaları minus 0.2%-dən plus 0.5%-dək ola bilər.

2. Likör şərab materiallarında zəif bulanıqlıq ola bilər.

4.1.5 Toksik elementlərin miqdarı CƏQ likör şərablar, MYAQ likör şərablar və likör şərab materiallarında Səhiyyə Nazirliyinin müəyyən etdiyi normalarından çox olmamalıdır.

4.1.6 Adlı likör şərabların, CƏQ likör şərabların, MYAQ likör şərabların və şərab materiallarının orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəriciləri texnoloji təlimatların tələblərinə uyğun olmalıdır.

4.2 Xammallara, qida əlavələrinə və texnoloji köməkçi materiallara olan tələblər

Likör şərablar, CƏQ likör şərablar, MYAQ likör şərablar və şərab materiallarının

istehsalında şərabçılıqda istehsal olunmasına icazə verilən, aşağıda göstərilən xammal və qida əlavələri istifadə olunur.

Sənaye emalı üçün maşın və əl ilə yığılmış təzə üzüm, ГОСТ 31782 üzrə.

Likör şərab materialı orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə bu standartın tələblərinə uyğun;

- üzüm şirəsi;
- qatılaşdırılmış üzüm şirəsi;
- rektifikasiya olunmuş qatılaşdırılmış üzüm şirəsi
- spirtləşdirilmiş üzüm şirəsi;
- süfrə şərab materialları, ГОСТ 32030 üzrə;
- şərab spirti;

- təmiz şərab mayaları;
- şərab spirti, ГОСТ 31793 üzrə;
- şərab distillatı, ГОСТ 31493 üzrə;
- şərab spirti, ГОСТ 31763 üzrə;
- konyak distillatı, ГОСТ 31728 üzrə;
- qida şərab turşusu, ГОСТ 21205 üzrə;
- monohidrat qida limon turşusu;
- teniki maye kükürd anhidridi, ГОСТ 2918 üzrə;
- müxtəlif formalı və ölçülü palıd oduncaqları;
- şərabçılıqda istifadə olunmasına icazə verilən;
- Likör şərablar, CƏQ likör şərablar, MYAQ likör şərablar və şərab materi
allarının istehsalında məhsulun keyfiyyətini və təhlükəsizliyini təmin
edən köməkçi materiallardan istifadə olunur.

4.3 Qablaşdırma

Bütün kateqoriya likör şərabların qablaşdırılması təhlükəsizlik rəqlamentinin və ГОСТ 32061 tələblərinə uyğun olmalıdır.

Bütün kateqoriya likör şərabların qablaşdırılması zamanı qablaşdırma vahidində məhsulun faktiki həcmi (doldurma tamlığını) təyin edirlər.

4.4 Markalanma

4.4.1 Hər bir istehlak tarasının markalanması markalanma rəqlamentində və
ə
ГОСТ 32061-
də göstərilən tələblərə cavab verməli, həm də əlavə olaraq aşağıdakılar
göstərməlidir.

- məhsulun ili eyni ilin üzümlərindən hazırlanmış CƏQ saxlanılmış likör
şərablar
və MYAQ saxlanılmış likör şərablar üçün, yaxud minimal saxlanılma müddə
ti- müxtəlif illərin üzümlərindən hazırlananlar üçün.

Likör şərablar, CƏQ likör şərablar, MYAQ likör şərablarda üzüm sortu, yax

AZS ГОСТ 32715:2021

ud reqlamentləşdirilmiş üzüm sortları qarışığının adını göstərməyə icazə verilir.

- üzümün yetişdirildiyi region – CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərablar üçün.
- partiyanın nömrəsi (əgər varsa) CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərablar üçün.

Xüsusi CƏQ və xüsusi MYAQ şərabların markalanması zamanı "likör" sözü nü yazmamaq olar.

4.4.2 Nəqliyyat qablaşdırmasının markalanması-

ГОСТ 32061 və markalanma reqlamenti üzrə.

5.QƏBUL QAYDASI

5.1 Qəbul qaydası – ГОСТ 31730 üzrə.

5.2 Likör şərablar, CƏQ likör şərablar, MYAQ likör şərablarında toksiki ele-

mentlərin miqdarına nəzarət qaydasını və dövrülüynü istehsalçı istehsalat nəzarət proqramında müəyyən edir.

5.3 Əsilliyinin (identifikasiyasının) və saxtalaşdırılmış olunmasının müəyyən-ləşdirilməsi (onun olmasının əsaslandırılmış hallarında) istehsalçıların tələbi ilə nəzarət orqanları yerinə yetirir.

6.NƏZARƏT METODLARI

6.1 Nümunə götürmə - ГОСТ 31730 üzrə;

6.2 Orqanoleptik göstəricilərin təyini - ГОСТ 32051 üzrə;

6.3 Etil spirtinin həcm payının təyini - ГОСТ 32095 üzrə;

6.4 Şəkərlərin kütlə qatılığının təyini - ГОСТ 13192 üzrə;

6.5 Titrlənən turşuların kütlə qatılığının təyini – ГОСТ 32114 üzrə;

6.6 Uçucu turşuların kütlə qatılığının təyini – ГОСТ 32001 üzrə;

6.7 Ümumi kükürd dioksidin kütlə qatılığının təyini – ГОСТ 32115 üzrə;

6.8 Limon turşusunun kütlə qatılığının təyini – ГОСТ 32113 üzrə;

6.9 Gətirilmiş ekstraktın kütlə qatılığının təyini – ГОСТ 3200 üzrə;

6.10 Doldurulma təmliğinin təyini – ГОСТ 23493 üzrə;

6.11 Toksik elementlərin təyini:

Qurğuşun – ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 üzrə;

Arsen – ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 üzrə;

Kadmium – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 üzrə;

Civə – ГОСТ 26927 üzrə.

6.12 Nümunələrin minerallaşması üçün hazırlanması – ГОСТ 26929 üzrə.

6.13 Məhsulun identifikasiyası ölkə üzrə qəbul edilmiş sənədlər üzrə aparılır.

7.DAŞINMA VƏ SAXLANILMA

7.1 Likör şərablar, CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərabların daşınması -

ГОСТ 32061 üzrə.

7.2 Likör şərab materialları dəmiryol nəqliyyatında, üstüörtülü nəqliyyat vasi-

tələrində, xüsusi dəmiryol çənlərində, su və avtomobil nəqliyyat tarasınd a təh-

lükəsizlik qaydalarına əməl etməklə yaxud ГОСТ 9218 üzrə avtomobil ç ənlərində yükdaşıma qaydalarına uyğun olaraq daşınmalıdır.

Çənlər, bu məhsullarla kontaktda olmasına icazə verilmiş emalla örtülm əli, yaxud paslanmayan poladdan hazırlanmalıdır.

Likör şərab materiallarını bu məhsulla kontaktda olmasına icazə verilmiş müdafiə örtüklü və digər materiallardan hazırlanmış çənlərdə də daşımaq olar.

7.3 Likör şərablar, CƏQ likör şərablar və MYAQ likör şərabların saxlanılma-

sı – ГОСТ 32061 üzrə.

7.4 Likör şərab materialları palıd qablarda və rezervuarlarda, havalandırılan, kənar iylər olmayan otaqlarda yaxud açıq meydançalarda saxlanılır. Rezervuarlar bu növ məhsullarla

kontaktada olmasına icazə verilmiş emalla örtülməli, yaxud paslanmayan poladdan hazırlanmalıdır.

Likör şərab materiallarının bu növ məhsullarla kontaktada olmasına icazə verilmiş

müdafiə örtüklü, yaxud digər materialardan hazırlanmış rezervuarlarda saxlanılma

sına icazə verilir.

7.5 Bütün kateqoriyalı likör şərabların yararlılıq müddəti saxlanılma və dərəcə aşınma şərtlərinə əməl etdikdə məhdudiyət qoyulmur...

AZS ГОСТ 32715-2021

Likör şərəblər, əraziyə görə qorunan likör şərəblər,
mənşə yerinin adına görə qorunan likör şərəblər
Texniki Şərtlər

LAYIHƏ