

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7045:2013

Xuất bản lần 3

RƯỢU VANG

Wine3

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 7045:2013 thay thế TCVN 7045:2009;

TCVN 7045:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F9 *Đồ uống* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Rượu vang

Wine

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại rượu vang.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005), *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*

TCVN 8007:2009, *Rượu – Chuẩn bị mẫu và kiểm tra cảm quan*

TCVN 8010:2009, *Rượu chưng cất – Xác định hàm lượng metanol*

AOAC 940.20, *Sulfurous acid in wines (Axit sulfuro trong rượu vang)*

AOAC 964.08, *Acidity (total volatile) of wines (Độ axit dễ bay hơi trong rượu vang)*

AOAC 983.13, *Alcohol in wines – Gas chromatographic method (Alcohol trong rượu vang – Phương pháp sắc kí khí)*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Rượu vang (wine)

Đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men rượu từ phần/hoàn toàn từ nho tươi (hoặc từ dịch ép nho) và không qua chưng cất, có thể sử dụng phụ gia thực phẩm.

3.2

Rượu vang nổ (sparkling wine)

Đồ uống có cồn thu được khi tiếp tục xử lý rượu vang trong hoặc sau quá trình sản xuất, có bổ sung cacbon dioxit (CO_2) nội sinh, có thể sử dụng phụ gia thực phẩm. Sản phẩm có sủi bọt khi mở nắp chai do quá trình giải phóng cacbon dioxit.

4 Các yêu cầu

4.1 Yêu cầu đối với nguyên liệu

Nho, dịch ép nho: đạt yêu cầu để chế biến thực phẩm.

4.2 Yêu cầu đối với sản phẩm

4.2.1 Chỉ tiêu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan đối với rượu vang được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Các chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm
2. Mùi	Thơm đặc trưng của nguyên liệu và sản phẩm lên men, không có mùi lạ
3. Vị	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có vị lạ
4. Trạng thái	Trong, không vẩn đục

4.2.2 Chỉ tiêu hoá học

Các chỉ tiêu hoá học của rượu vang được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hoá học

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanol (cồn) ở 20 °C, % thể tích, không nhỏ hơn	8,5
2. Hàm lượng metanol, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	
– rượu vang đỏ	400
– rượu vang trắng và vang hồng	250
3. Độ axit dễ bay hơi, meq/l sản phẩm ^{a)} , không lớn hơn	20
4. Hàm lượng lưu huỳnh dioxit (SO ₂), mg/l sản phẩm, không lớn hơn	
– rượu vang đỏ có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose nhỏ hơn 5 g/l	150
– rượu vang đỏ có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose không nhỏ hơn 5 g/l	200
– rượu vang trắng và rượu vang hồng có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose nhỏ hơn 5 g/l	200
– rượu vang trắng và rượu vang hồng có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose không nhỏ hơn 5 g/l	250
– rượu vang nổ	235
5. Áp suất dư trong chai tại 20 °C, bar, không nhỏ hơn	
– đối với chai có dung tích không nhỏ hơn 0,25 lít	3,5
– đối với chai có dung tích nhỏ hơn 0,25 lít	3,0
^{a)} meq = mili đương lượng. 1 meq tương đương với 60 mg axit axetic.	

4.2.3 Chất nhiễm bẩn

4.2.3.1 Kim loại nặng

Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng đối với rượu vang: theo quy định hiện hành ^[1].

4.2.3.2 Độc tố vi nấm

Giới hạn tối đa hàm lượng độc tố vi nấm trong rượu vang: theo quy định hiện hành ^[2].

4.3 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được sử dụng cho rượu vang: theo quy định hiện hành ^[4].

5 Phương pháp thử

5.1 Xác định các chỉ tiêu cảm quan, theo TCVN 8007:2009.

5.2 Xác định hàm lượng etanol, theo AOAC 983.13.

5.3 Xác định hàm lượng metanol, theo TCVN 8010:2009.

5.4 Xác định độ axit dễ bay hơi, theo AOAC 964.08.

5.5 Xác định hàm lượng SO₂, theo AOAC 940.20.

5.6 Xác định áp suất dư, sẽ được xây dựng.⁷⁾

6 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

6.1 Bao gói

Rượu vang được đóng trong bao bì kín, chuyên dùng cho thực phẩm và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

6.2 Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm theo quy định hiện hành và TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005).

6.3 Bảo quản

Bảo quản sản phẩm nơi khô, mát, tránh ánh nắng mặt trời và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

6.4 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

⁷⁾ Tham khảo Regulation (EC) No 1293/2005 of 5 August 2005 amending Regulation (EEC) No 2676/90 determining Community methods for the analysis of wines, Annex: *Wines – Measuring excess pressure in sparkling and semisparkling wines* [Văn bản EC số 1293/2005 ngày 5 tháng 8 năm 2005 sửa đổi bổ sung Văn bản EEC số 2676/90 về phương pháp phân tích đối với rượu vang. Phần phụ lục: *Rượu vang – Đo áp suất dư trong chai rượu vang nổi*].

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
 - [2] QCVN 8-1:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm*
 - [3] QCVN 6-3:2010/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn*
 - [4] Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
 - [5] TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009), *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*
 - [6] CODEX STAN 192-1995, Rev.12-2011, *General standard for food additives*
 - [7] Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs
 - [8] Commission Regulation (EC) No 1622/2000 of 24 July 2000 laying down certain detailed rules for implementing Regulation (EC) No 1493/1999 on the common organisation of the market in wine and establishing a Community code of oenological practices and processes
 - [9] Commission Regulation (EC) No 1623/2000 of 25 July 2000 laying down detailed rules for implementing Regulation (EC) No 1493/1999 on the common organisation of the market in wine with regard to market mechanisms
 - [10] Commission Regulation (EC) No 606/2009 of 10 July 2009 laying down certain detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No 479/2008 as regards the categories of grapevine products, oenological practices and the applicable restrictions
-