ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 51272— 2008**

# СИДРЫ

## Общие технические условия

**Издание официальное**

БЗ 1—2009/611

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением«Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ГУ «ВНИИ ПБ и ВП»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 091»Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 631-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51272—99

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 2
4 Общие технические требования . . . . . 3
4.1 Характеристики . . . . . 3
4.2 Требования к сырью . . . . . 3
4.3 Упаковка . . . . . 3
4.4 Маркировка . . . . . 3
5 Правила приемки . . . . . 3
6 Методы контроля . . . . . 5
7 Транспортирование и хранение . . . . . 5
Библиография . . . . . 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# СИДРЫ

## Общие технические условия

Ciders. General specifications

**Дата введения — 2010—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сидры.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 4.1.3.6—4.1.3.8; требования к качеству продукта — в 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3.1 — 4.1.3.6, 4.1.4, требования к маркировке — в 4.4.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51144—98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ Р 51149—98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51619—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности

ГОСТ Р 51620—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51653—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ Р 51654—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51823—2001 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод инверсионно-вольтамперометрического определения содержания кадмия, свинца, цинка, меди, мышьяка, ртути, железа и общего диоксида серы

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

**Издание официальное**

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2918—79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 13192—73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21713—76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714—76 Груши свежие ранних сроков созревания. 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **сидр:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 1,5 % и не более 6,0 %, изготовленный из сброженного яблочного сусла или сброженного восстановленного яблочного сока (виноматериалов) без насыщения или искусственным насыщением двуокисью углерода или насыщением двуокисью углерода в результате брожения и давлением двуокиси углерода в бутылках не менее 100 кПа при 20 °С.

Сидр относится к натуральным напиткам.

3.2 **сидр негазированный:** Сидр, не насыщенный двуокисью углерода.

3.3 **сидр газированный:** Сидр, искусственно насыщенный двуокисью углерода, и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 250 кПа при 20 °С.

3.4 **сидр газированный жемчужный:** Сидр газированный с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 и не более 200 кПа при 20 °С.

3.5 **сидр игристый:** Сидр, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения яблочного сусла или вторичного спиртового брожения сброженного яблочного сусла, и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 250 кПа при 20 °С.

3.6 **сидр игристый жемчужный:** Сидр игристый с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 100 и не более 200 кПа при 20 °С.

## 4 Общие технические требования

### 4.1 Характеристики

4.1.1 Сидры изготовляют из яблок в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований сидров, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Допускается использовать не более 15 % груш.

Сидры по способу производства могут быть негазированными, газированными, газированными жемчужными, игристыми, игристыми жемчужными.

Сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров могут быть сухими, полусухими, полусладкими и сладкими.

4.1.2 Сидры должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений.

При наливе в бокал сидра, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться характерная пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

Цвет, аромат и вкус сидра конкретного наименования устанавливают в технологической инструкции.

4.1.3 По физико-химическим показателям сидры должны соответствовать следующим требованиям.

4.1.3.1 Объемная доля этилового спирта в сидрах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 1,5 % и не более 6,0 %.

Допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта для сидра конкретного наименования составляют ± 0,5 %.

4.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в сидрах с учетом допустимых отклонений должна составлять, г/дм$^3$: сухих — не более 4,0, полусухих — более 4,0 и менее 30,0, полусладких — не менее 30,0 и менее 50,0, сладких — не менее 50,0 и не более 80.

Допустимые отклонения от норм по массовой концентрации сахаров для сидра конкретного наименования (за исключением сухого сидра) составляют ± 5,0 г/дм$^3$.

4.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот в сидрах с учетом допустимых отклонений должна составлять в пересчете на яблочную кислоту не менее 4,0 г/дм$^3$.

Допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот для сидра конкретного наименования составляют ± 1,0 г/дм$^3$.

4.1.3.4 Массовая концентрация остаточного экстракта в сидре должна быть не менее 10,0 г/дм$^3$.

Примечание — Массовую концентрацию остаточного экстракта рассчитывают как разность между массовой концентрацией приведенного экстракта и массовой концентрацией титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту.

4.1.3.5 Массовая концентрация летучих кислот в сидрах в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более 1,20 г/дм$^3$.

4.1.3.6 Давление двуокиси углерода в бутылке с газированным и игристым сидром должно быть не менее 250 кПа при 20 °С, с газированным жемчужным и игристым жемчужным сидром — не менее 100 и не более 200 кПа при 20 °С.

4.1.3.7 Массовая концентрация общего диоксида серы в сидрах должна быть не более 200 мг/дм$^3$.

4.1.3.8 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в сидрах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

4.1.4 Органолептические и физико-химические показатели сидров конкретных наименований устанавливают в технологической инструкции.

### 4.2 Требования к сырью

Для приготовления сидров применяют следующее сырье:

яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572 и дикорастущие;

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713 и дикорастущие;

соки фруктовые концентрированные (яблочный и грушевый) по ГОСТ Р 52185 и/или импортные, по безопасности и качеству не ниже предусмотренных ГОСТ Р 52185;

сахар-песок по ГОСТ 21;

сахар-рафинад по ГОСТ 22;

дрожжи винные чистых культур;

воду питьевую по [3] и [4];

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

двуокись углерода газообразную и жидкую по ГОСТ 8050;

ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918.

При производстве сидров используют вспомогательные средства, которые в контакте с сидрами обеспечивают его качество и безопасность и соответствующие нормативным правовым актам Российской Федерации*.

### 4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковывание негазированных сидров — по ГОСТ Р 51149.

4.3.2 Упаковывание газированных и газированных жемчужных сидров — по ГОСТ Р 51149 в стеклянные бутылки.

Бутылки с газированными и газированными жемчужными сидрами герметично укупоривают укупорочными средствами из материалов, обеспечивающими в контакте с сидрами их качество и безопасность.

#### 4.3.3 Упаковывание игристых и игристых жемчужных сидров

Игристые и игристые жемчужные сидры разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2 и ГОСТ 10117.1.

Игристые и игристые жемчужные сидры разливают по уровню. При наливе по уровню высота газовой камеры должна обеспечивать номинальное количество продукции. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Бутылки с игристыми и игристыми жемчужными сидрами герметично укупоривают укупорочными средствами из материалов, обеспечивающими в контакте с сидрами их качество и безопасность.

Бутылки с игристыми и игристыми жемчужными сидрами упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранность продукции.

Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 Маркирование каждой единицы потребительской тары с сидром — по ГОСТ Р 51074 с нанесением предупреждающей надписи о противопоказаниях к употреблению.

4.4.2 При маркировании сидра, приготовленного из восстановленного яблочного сока, дополнительно указывают слова:«Приготовлено из восстановленного яблочного сока».

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков:«Хрупкое. Осторожно»,«Верх»,«Беречь от влаги».

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в сидрах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [2].

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ Р 51653.

6.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621.

6.5 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ Р 51654.

6.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ Р 51655.

6.7 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ Р 51620.

6.8 Определение относительной плотности — по ГОСТ Р 51619.

6.9 Определение давления двуокиси углерода — по ГОСТ 12258.

6.10 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

6.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823, [5], [6] подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

6.12 Определение радионуклидов — по [7] — [9].

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение сидров — по ГОСТ Р 51149.

Сроки хранения сидров конкретных наименований устанавливает изготовитель в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке, но не менее трех месяцев со дня розлива.

## Библиография


| | | |
|---|---|---|
| [1] | СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] | СанПиН 2.3.2.1293—2003 | Гигиенические требования по применению пищевых добавок |
| [3] | СанПиН 2.1.4.1074—2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [4] | СанПиН 2.1.4.1175—2002 | Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников |
| [5] | МУ 5178—90 | Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции |
| [6] | МУК 4.1.986—2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии |
| [7] | МУК 2.6.1.1194—2003 | Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания |
| [8] | МУ 5778—91 | Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. — М.; 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89 |
| [9] | МУ 5779—91 | Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М.; 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89 |

УДК 663.31:006.354 ОКС 67.160.10 Н73 ОКП 91 7000

Ключевые слова: сидры, характеристики, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 30.06.2009. Подписано в печать 08.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 274 экз. Зак. 401.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru