

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)  
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31820—  
2012

---

# СИДРЫ

## Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2013

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПБиВП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1682-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31820—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51272—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячном указателе «Национальные стандарты».*

*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 или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»*

© Стандартиформ, 2013

В Российской Федерации 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 . . . . .	2
4.1 Характеристики . . . . .	2
4.2 Требования к сырью . . . . .	3
4.3 Упаковка . . . . .	3
4.4 Маркировка . . . . .	4
5 Правила приемки . . . . .	4
6 Методы контроля . . . . .	4
7 Транспортирование и хранение . . . . .	5

**Поправка к ГОСТ 31820—2012 Сидры. Общие технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан   UZ   Узстандарт

(ИУС № 8 2015 г.)

## СИДРЫ

## Общие технические условия

Ciders.  
General specifications

Дата введения — 2013—07—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 межгосударственные стандарты:

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

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

ГОСТ 31730—2012 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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 изготавливают из яблочного сусла в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным для конкретных наименований сидров, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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 наливке 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  $\pm 0,5$  %.

4.1.3.2 Массовая концентрация сахаров в сидрах с учетом допустимых отклонений должна составлять, г/дм<sup>3</sup>: 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 80,0.

Допустимые отклонения от норм по массовой концентрации сахаров для сидра конкретного наименования (за исключением сухого сидра) составляют  $\pm 5,0$  г/дм<sup>3</sup>.

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<sup>3</sup>.

Допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот для сидра конкретного наименования составляют  $\pm 1,0$  г/дм<sup>3</sup>.

4.1.3.4 Массовая концентрация остаточного экстракта в сидре должна быть не менее 10,0 г/дм<sup>3</sup>.

**П р и м е ч а н и е** — 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<sup>3</sup>.

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<sup>3</sup>.

4.1.3.8 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в сидрах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

## 4.2 Требования к сырью

Для приготовления сидров применяют следующее сырье:

яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572 и дикорастущие;

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

соки фруктовые концентрированные (яблочный и грушевый) по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт;

сахар-песок по ГОСТ 21;

сахар-рафинад по ГОСТ 22;

дрожжи винные чистых культур;

воду питьевую;

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, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

## 4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковывание негазированных сидров — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

4.3.2 Упаковывание газированных и газированных жемчужных сидров — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт, 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 наливке 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.

Упаковка 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 с нанесением предупреждающей надписи о противопоказаниях к употреблению:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории страны, принявшей стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- дата розлива;
- объем;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объемная доля этилового спирта, % (или спирт, % об., или алк., % об.);
- массовая концентрация сахаров (или сах., или сахар), г/дм<sup>3</sup>, г/л.;
- условия хранения;
- срок годности;
- пищевые добавки, ароматизаторы;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- штриховой код продукта (при наличии);
- предупреждающая надпись о противопоказаниях к употреблению алкогольной продукции;
- пищевая ценность;
- информация о подтверждении соответствия.

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 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

### 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730.

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

### 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 31730.

6.2 Определение объемной доли этилового спирта — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

6.3 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

6.4 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

6.5 Определение массовой концентрации летучих кислот — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

6.6 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

6.7 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

6.8 Определение относительной плотности — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

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, подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.



6.12 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

## **7 Транспортирование и хранение**

7.1 Транспортирование и хранение сидров — по нормативным документам, действующим на территории страны, принявшей стандарт.

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

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 *И.А. Королева*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 15.04.2013. Подписано в печать 29.04.2013. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$ . Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 130 экз. Зак. 458.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

**Поправка к ГОСТ 31820—2012 Сидры. Общие технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан   UZ   Узстандарт

(ИУС № 8 2015 г.)