

ГОСТ Р 51300—99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАЛЬВАДОСЫ РОССИЙСКИЕ

Общие технические условия

Издание официальное

**ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва**

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИ ПБиВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция» Департаментом пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ и Рабочей группой, образованной в соответствии с распоряжением Госстандарта России от 17.09.97 № 96

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН ВДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 2 августа 1999 г. № 229-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

к ГОСТ Р 51300—99 Кальвадосы Российские. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 5.2.1. Шестнадцатый абзац	массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм ³ , не более	массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более
Пункт 7.2	ГОСТ 14351	ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)

КАЛЬВАДОСЫ РОССИЙСКИЕ

Общие технические условия

Russian apple brandy. General specifications

Дата введения 2000—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на Российские кальвадосы.

Требования безопасности продукта изложены в 5.1.4, 5.1.5, упаковки в 5.3.1, маркировки в 5.4 являются обязательными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 908—79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 10117—91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12280—75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 13191—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта

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

ГОСТ 13193—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот

ГОСТ 13194—74 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

ГОСТ 13195—73 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14136—75 Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности

ГОСТ 14138—76 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов

ГОСТ 14139—76 Коньячные и плодовые спирты. Методы определения средних эфиров

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты

ГОСТ 14352—73 Коньячные спирты. Метод определения фурфурола

ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18192—72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия

ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия

ГОСТ 23943—80 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26586—85 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей, поставляемых для экспорта.

Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

ГОСТ Р 51146—98 Виноматериалы плодовые сброженные и сбраженно-спиртованные. Технические условия

ГОСТ Р 51299—99 Экстракти дубовые. Технические условия

ОСТ 10—16—92 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок. Технические условия

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

российский кальвадос: Алкогольный продукт, получаемый из выдержанного кальвадосного спирта с использованием компонентов древесины дуба, сахара и воды;

кальвадосный спирт молодой: Продукт, полученный путем фракционированной дистилляции яблочных сброженных виноматериалов с использованием компонентов древесины дуба или без них;

кальвадосный спирт выдержанный: Продукт, приготовленный путем выдержки молодых кальвадосных спиртов в дубовых бочках [1], в дубовых бутах [2] или в эмалированных резервуарах, загруженных дубовой клепкой [3], [4];

колер карамельный: Продукт термической обработки сахара-песка.

4 Классификация

4.1 Российские кальвадосы подразделяют на ординарные и выдержанные.

Ординарные кальвадосы получают из кальвадосных спиртов выдержанных от 3 мес до 2 лет.

Выдержанные кальвадосы получают из выдержанных кальвадосных спиртов среднего возраста не менее 3 лет.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Российские кальвадосы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке для конкретного наименования российского кальвадоса.

5.1.2 Российские кальвадосы по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Прозрачность	Прозрачный без посторонних включений
Цвет	От светло-золотистого до янтарного с золотистым оттенком
Букет	Сладкий, без посторонних запахов, с характерными кальвадосными тонами, в выдержанных — с тонами длительной выдержки
Вкус	Гармоничный слегка жгучий, без постороннего привкуса, в выдержанных — с тонами длительной выдержки

5.1.3 По физико-химическим показателям Российские кальвадосы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %	38,0—40,0
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм ³	7,0—15,0
Массовая концентрация железа, мг/дм ³ , не более	1,5
П р и м е ч а н и я	
1 Объемную долю этилового спирта и массовую концентрацию сахаров устанавливают технологическими инструкциями, утвержденными для конкретного наименования Российского кальвадоса.	
2 Допускаются отклонения от норм, установленных для конкретного наименования Российского кальвадоса: массовой концентрации сахаров ±2,0 г/дм ³ ; объемной доли этилового спирта для Российских кальвадосов, разлитых в бутылки, ±0,3%; для Российских кальвадосов, отгружаемых для розлива на другие предприятия, от минус 0,2 до плюс 0,3%.	

5.1.4 Массовая концентрация метилового спирта в Российских кальвадосах не должна превышать 1,0 г/дм³.

5.1.5 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в Российских кальвадосах не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» [5].

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для приготовления Российских кальвадосов применяют следующее сырье:
яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572 и дикорастущие;
виноматериалы яблочные сброженные по ГОСТ Р 51146 с добавлением или без добавления сахара;

сок яблочный концентрированный по ГОСТ 18192;
сахар-песок по ГОСТ 21;
сахар-рафинад по ГОСТ 22;
спирт кальвадосный, отвечающий по физико-химическим показателям следующим требованиям:
объемная доля этилового спирта, % 55,0—70,0
массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100 см³ безводного спирта 100—600;
массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см³ безводного спирта 3,0—50,0;
массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см³ безводного спирта 50—350;
массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см³ безводного спирта, не более 80;
массовая концентрация фурфурола, мг/100 см³ безводного спирта, не более 3,0;
массовая концентрация метилового спирта, г/дм³, не более 1,2;
массовая концентрация железа, мг/дм³, не более 1,0;
массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм³, не более 45;

содержание токсичных элементов и радионуклидов в кальвадосном спирте не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» [5];

воду питьевую по [6] жесткостью не более 0,36 моль/м³ для умягченной воды и не более 1,0 моль/м³ для естественной неумягченной воды;
экстракт дубовый по ГОСТ Р 51299;
заготовки клепки для бочек под вино и коньяк [3];
заготовки дубовой клепки для винных бутов [4];
колер карамельный;
кислоту лимонную пишевую по ГОСТ 908;
дрожжи винные чистых культур.

При производстве Российских кальвадосов допускается применять вспомогательные материалы, разрешенные к использованию для данного вида продукта органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

5.3 Упаковка

5.3.1 Российские кальвадосы разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117 и ГОСТ 26586, сувенирные стеклянные и керамические, бутылки других форм и размеров по нормативному документу, изготовленные из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

Российские кальвадосы разливают в бутылки по объему или по уровню.

При розливе по объему или по уровню среднее отклонение от номинальной вместимости для 25 бутылок, отобранных при определении полноты налива, при температуре $(20\pm0,5)$ °С не должно превышать в процентах:

$\pm 0,5$ для бутылок вместимостью от 200 до 1000 см³;

$\pm 1,0$ для бутылок вместимостью 100 см³.

При розливе по объему для каждой из 25 отобранных бутылок отклонения от номинальной вместимости при температуре $(20\pm0,5)$ °С не должны превышать, см³:

$\pm 6,0$ для бутылок вместимостью 1000 и 800 см³;

$\pm 0,5$ * * * 750 и 700 см³;

$\pm 4,0$ * * * 500 см³;

$\pm 2,0$ * * * 250 и 200 см³;

$\pm 1,0$ * * * 100 см³.

Особенности упаковывания в другую потребительскую тару должны быть предусмотрены технологическими инструкциями по розливу Российских кальвадосов, утвержденными в установленном порядке.

5.3.2 Бутылки с Российскими кальвадосами укупоривают корковыми пробками по нормативному документу, алюминиевыми колпачками с перфорацией [7], [8], полизтиленовыми пробками типов III и IV [9], алюминиевыми колпачками типа «Алка» [10] и другими видами укупорочных средств, разрешенными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

На горловину бутылок, укупоренных корковыми и полизтиленовыми пробками типа III, плотно надевают металлические или пластмассовые декоративные колпачки по нормативному документу.

5.3.3 Бутылки с Российскими кальвадосами упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, деревянные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 22702, пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по ОСТ 10—16, в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры по нормативному документу, а также в другую транспортную тару, обеспечивающую сохранность качества продукта.

Бутылки с Российскими кальвадосами разрешается упаковывать в художественно оформленные сувенирные коробки.

Упаковывание бутылок с Российскими кальвадосами для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.3.4 Российские кальвадосы, отгружаемые для розлива на другие предприятия, разливают в дубовые бочки [1] и другие емкости, разрешенные органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта.

В бочках с Российскими кальвадосами, предназначенными для транспортирования, должно быть оставлено 1—2 % свободного пространства от общей вместимости бочки. Дубовые бочки зашивают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст или рогожу. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка на каждой единице потребительской тары и упаковки должна соответствовать ГОСТ Р 51074.

Допускается указывать:

условия хранения;

информацию рекламного характера;

штриховой код продукта.

На горловину бутылки с Российским кальвадосом наклеивают кольеретку [11] с указанием среднего возраста спиртов.

5.4.2 Маркирование закрытых дощатых ящиков и ящиков из гофрированного картона произ-

ГОСТ Р 51300—99

водят по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Беречь от влаги».

На ящики наносят следующие дополнительные обозначения:
наименование и адрес предприятия-изготовителя;
наименование продукта;
количество бутылок;
объем бутылок, л.

5.4.3 Маркирование бочек и других емкостей — по ГОСТ 14192 с указанием:
наименования и адреса предприятия-изготовителя;
наименования продукта;
массы брутто, тары, нетто, кг, или объема, л;
номера бочки или другой емкости.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 51144.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов в Российских кальвадосах осуществляют с периодичностью, установленной производителем продукта по согласованию с территориальными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51144.

7.2 Методы анализа — по ГОСТ 12280, ГОСТ 13191, ГОСТ 13192, ГОСТ 13193, ГОСТ 13194, ГОСТ 13195, ГОСТ 14136, ГОСТ 14138, ГОСТ 14139, ГОСТ 14351, ГОСТ 14352, ГОСТ 23943, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование Российских кальвадосов, разлитых в бутылки, производят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте каждого вида при соблюдении температурных условий, указанных в 8.3.

8.2 Российские кальвадосы, отгружаемые на другие предприятия, транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах, а также водным и автомобильным транспортом в транспортной таре или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, специальных железнодорожных цистернах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали разрешенной органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

8.3 Хранение бутылок с Российским кальвадосом должно проводиться в складских помещениях при температуре не ниже 5 °С.

8.4 Российские кальвадосы, отгружаемые для розлива на другие предприятия, хранят в таре, указанной в 5.3.4, бутах [2] и резервуарах.

Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали разрешенной органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

8.5 Срок хранения Российских кальвадосов со дня их розлива устанавливают в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной для конкретного наименования Российского кальвадоса, не менее 6 мес.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

- [1] ТУ 10-24-15—90 Бочки деревянные для вин и коньяков
- [2] ТУ 10.24.30—90 Буты винные
- [3] ТУ 10-24-14—90 Заготовки клепки для бочек под вино и коньяк
- [4] ТУ 10-24-26—90 Заготовки клепки дубовой для винных бутов
- [5] СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [6] СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [7] ТУ 9299-158-00008064—98 Колпачки алюминиевые с перфорацией
- [8] ТУ 9299-029-116-240-78—97 Колпачки алюминиевые с перфорацией, закупленные по импорту
- [9] ТУ 10-10.01.11—89 Пробки полизтиленовые укупорочные
- [10] ТУ 63.102.118—90 Колпачки алюминиевые для укупорки бутылок с пищевыми жидкостями
- [11] ТУ 9571-016-11624078—97 Этикетки, контрэтикетки и колъеретки для бутылок с пищевыми жидкостями

УДК 663.241:006.354

ОКС 67.160.10

Н74

ОКП 91 7440

Ключевые слова: кальвадосы, определения, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 12494—77	Коньяки (брэнди), поставляемые для экспорта. Технические условия	3
ГОСТ 13741—91	Коньяки. Общие технические условия	6
ГОСТ 13191—73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта	12
ГОСТ 13192—73	Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахара	15
ГОСТ 13193—73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения летучих кислот	24
ГОСТ 13194—74	Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта	30
ГОСТ 13195—73	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа	34
ГОСТ 14136—75	Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности	38
ГОСТ 14137—74	Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб	41
ГОСТ 14138—76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения высших спиртов	44
ГОСТ 14139—76	Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров	47
ГОСТ 14351—73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	50
ГОСТ 14352—73	Коньячные спирты. Метод определения фурфурола	53
ГОСТ 23943—80	Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки	56
ГОСТ Р 51144—98	Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб	59
ГОСТ Р 51145—98	Спирты коньячные. Технические условия	65
ГОСТ Р 51300—99	Кальвадосы Российские. Общие технические условия	72

КОНЬЯКИ И КОНЬЯЧНЫЕ СПИРТЫ

БЗ 6—98

Редактор *Т.П. Шашима*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Т.И. Конюченко*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 31.01.2000. Подписано в печать 01.03.2000. Формат 60×84^{1/8}.
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,30. Уч.-изд. л. 7,60. Тираж 505 экз.
Зак. 27. Изд. № 2475/2. С 4577.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Коледзенский пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Калужская типография стандартов, 248021, Калуга, ул. Московская, 256.
ПЛР № 040138

к ГОСТ Р 51300—99 Кальвадосы Российские. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 14351—73 Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты	ГОСТ Р 51655—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы
Пункт 5.2.1. Шестнадцатый абзац	массовая концентрация общей сернистой кислоты, мг/дм ³ , не более	массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³ , не более
Пункт 7.2	ГОСТ 14351	ГОСТ Р 51655

(ИУС № 9 2001 г.)