

# НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## РОССИЙСКИЙ КАЛЬВАДОС

### Общие технические условия

### Russian apple brandy. General specifications

ОКС 67.160.10

ОКПД 2 11.01.10.150

Дата введения 2024-07-01

### Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиалом ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им.В.М.Горбатова" РАН (ВНИИПБиВП - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им.В.М.Горбатова" РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 "Спирт этиловый, спиртные напитки и спиртосодержащая продукция"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 января 2024 г. N 18-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51300-99

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации". Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе "Национальные стандарты", а официальный текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "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 ([www.rst.gov.ru](http://www.rst.gov.ru))*

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на российский кальвадос (далее - кальвадос).

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 247 Клепка для бочек под вино, коньячный спирт, соки и морсы. Технические условия

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

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

ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров

ГОСТ 13194 Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта

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

ГОСТ 14138 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Спектрофотометрический метод определения массовой концентрации высших спиртов

ГОСТ 14139 Коньячные и плодовые спирты. Метод определения средних эфиров

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31730 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 32001 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

ГОСТ 32051 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32061 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 32095 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ 32131 Упаковка стеклянная. Бутылки для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 32160 Дистиллят фруктовый (плодовый). Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

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

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

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 ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то

положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 кальвадос:** Спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 38,0%, произведенный из кальвадосных дистиллятов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее шести месяцев.

**3.2 дистиллят кальвадосный:** Фруктовый (плодовый) дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, полученный фракционированной дистилляцией (перегонкой) сброженного яблочного сула свежих плодов и находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба.

**3.3 дистиллят кальвадосный молодой:** Кальвадосный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 62,0% и не более 70,0%, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

**3.4 дистиллят кальвадосный выдержанный:** Кальвадосный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

**3.5 кальвадос ординарный:** Кальвадос, произведенный из кальвадосных дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой не менее шести месяцев и менее трех лет.

Примечание - Дубовая клепка по ГОСТ 247.

**3.6 кальвадос марочный:** Кальвадос, произведенный из кальвадосных дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой не менее трех лет.

**3.7 кальвадос обработанный:** Кальвадос наливом, предназначенный для розлива в потребительскую упаковку или для производства других пищевых продуктов и не подлежащий реализации населению как готовый продукт.

### 4 Классификация

В зависимости от срока выдержки кальвадосных дистиллятов кальвадос может быть: ординарным и марочным.

### 5 Технические требования

#### 5.1 Характеристики

5.1.1 Кальвадос производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции для кальвадоса конкретного наименования, с соблюдением требований [1].

5.1.2 Кальвадос по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачный, без посторонних включений и осадка
Цвет	От светло-золотистого до янтарного с золотистым оттенком
Букет и вкус	Характерные для кальвадоса конкретного наименования, без постороннего запаха и привкуса

5.1.3 Кальвадос по физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта с учетом допускаемых отклонений, %, не менее	38,0*
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар с учетом допускаемых отклонений, г/дм <sup>3</sup> , не более	15,0**
Массовая концентрация летучих веществ, г/дм <sup>3</sup> безводного спирта, не менее	2,0
Массовая концентрация железа, мг/дм <sup>3</sup> , не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> , не более	2,0
* Допускаемые отклонения от значения объемной доли этилового спирта для кальвадоса в потребительской упаковке составляют $\pm 0,3\%$ , в обработанном кальвадосе - от минус 0,1% до плюс 0,3%.	
** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации сахаров для кальвадоса составляют $\pm 2,0$ г/дм <sup>3</sup> .	

5.1.4 По содержанию токсичных элементов кальвадос должен соответствовать требованиям [1].

## 5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

Для производства кальвадоса применяют сырье и пищевые добавки, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1], [2]:

- дистилляты кальвадосные выдержанные с цветом, ароматом и вкусом, обусловленными контактом с древесиной дуба, с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, по остальным показателям - в соответствии с требованиями ГОСТ 32160;

- сахар белый по ГОСТ 33222;

- колер сахарный I простой (E150a);

- воду питьевую по [3] с жесткостью не более 0,36°Ж - для умягченной воды и не более 1,0°Ж - для естественной неумягченной воды.

При производстве кальвадоса используют технологические вспомогательные средства по [2], которые в контакте с кальвадосом обеспечивают сохранение его качества и безопасности.

## 5.3 Упаковка

5.3.1 Потребительская и транспортная упаковки кальвадоса должны соответствовать требованиям [4] и ГОСТ 32061.

5.3.2 Кальвадос разливают в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2, ГОСТ 32131, а также в сувенирную хрустальную, керамическую и стеклянную потребительскую упаковку.

5.3.3 Розлив кальвадоса в стеклянные бутылки осуществляют по объему или по уровню.

Особенности розлива в другую потребительскую упаковку должны быть установлены в технологической инструкции для кальвадоса конкретного наименования.

Фактический объем продукта (полнота налива) в единице потребительской упаковки должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукта на потребительской упаковке с учетом

допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений объема продукта в единице потребительской упаковки от номинального количества - по ГОСТ 8.579.

5.3.4 Потребительскую упаковку с кальвадосом укупоривают укупорочными средствами, соответствующими требованиям [4].

5.3.5 Кальвадос в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку.

5.3.6 Упаковка кальвадоса для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей - в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5.3.7 Кальвадос обработанный, предназначенный для транспортирования, разливают в транспортную упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

5.3.8 В дубовых бочках с кальвадосом должно быть 1%-2% свободного пространства от общей вместимости бочки. Бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст. Сверху шпунта прибивают жестяную пластинку.

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки с кальвадосом должна соответствовать требованиям [5] и ГОСТ 32061.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки с кальвадосом, разлитым в потребительскую упаковку, - в соответствии с требованиями [5] и ГОСТ 32061 с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Верх", "Беречь от влаги".

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки с обработанным кальвадосом - в соответствии с требованиями [5] и ГОСТ 14192.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 31730.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов в кальвадосе устанавливает производитель в программе производственного контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 32051.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта - по ГОСТ 32095.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров - по ГОСТ 13192.

7.5 Массовую концентрацию летучих веществ вычисляют по сумме содержания альдегидов, летучих кислот, высших спиртов, средних эфиров:

- определение массовой концентрации альдегидов - по ГОСТ 12280;

- определение массовой концентрации летучих кислот - по ГОСТ 32001;

- определение массовой концентрации высших спиртов - по ГОСТ 14138;

- определение массовой концентрации средних эфиров - по ГОСТ 14139.

7.6 Определение массовой концентрации железа - по ГОСТ 13195, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51823.

7.7 Определение массовой концентрации метилового спирта - по ГОСТ 13194.

7.8 Подготовка проб к минерализации - по ГОСТ 26929.

#### 7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823;
- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51823;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51823;
- ртути - по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 51823.

#### 7.10 Определение фактического объема продукта (полноты налива) - по ГОСТ 23943.

### 8 Транспортирование и хранение

#### 8.1 Транспортирование и хранение кальвадоса - в соответствии с требованиями [1].

8.2 Транспортирование кальвадоса, разлитого в потребительскую упаковку, осуществляют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении температурных условий и относительной влажности, указанных в 8.3.

8.3 Кальвадос, разлитый в потребительскую упаковку, хранят при температуре не ниже 5°C и относительной влажности воздуха не более 85% в условиях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

8.4 Кальвадос обработанный транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.5 Кальвадос обработанный хранят при температуре не ниже 5°C и относительной влажности воздуха не более 85% в дубовых бочках и дубовых бутах и при температуре не ниже 5°C в резервуарах (эмалированных, из титана или из нержавеющей стали), обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

### Библиография

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| [1] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции  |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств   |
| [3] | СанПиН 2.1.3684-21                                     | Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки   |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки   |

---

УДК 663.3:006.354

ОКС 67.160.10

ОКПД 2 11.01.10.150

---

Ключевые слова: кальвадос ординарный, кальвадос марочный, кальвадос  
обработанный

---

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
М.: ФГБУ "РСТ", 2024