РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 349**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест происхождения товаров

Географические указания

Номер государственной регистрации: **349**

Дата подачи заявки: **10.03.2023**

Номер заявки: **2023718141**

Дата государственной регистрации: **09.07.2024**

Опубликовано: **09.07.2024**

Географическое указание:

МОРДОВСКИЙ СИДР

Указание товара:

традиционный сидр, сидр фруктовый

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):

Республика Мордовия

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Природные условия Республики Мордовия достаточно благоприятны для возделывания многих плодово-ягодных культур, например, таких как: яблоки, груша, слива, вишня и другие, хотя республика относится к зоне рискового плодоводства.

Садоводство в Мордовии развивается в нескольких направлениях - это и коллективное и приусадебное садоводство, и садоводство в малых неспециализированных предприятиях, и садоводство в фермерских и крестьянских хозяйствах, и промышленное садоводство.

Промышленное садоводство в республике представлено 13 плодовыми и плодопитомническими хозяйствами, расположенными в 7 районах (Ардатовский, Атяшевский, Ковылкинский, Краснослободский, Лямбирский, Ромодановский, Рузаевский). Основная масса насаждений размещена вокруг городов Саранск и Рузаевка. За ними закреплено 2947 гектаров садов и ягодников, емкость плодохранилищ - 2860 тонн, мощность цехов переработки - 4025 туб, винных цехов - 290 тыс. дал.

Яблоня - самая распространенная плодовая промышленная культура в Республике Мордовия. Она занимает по площади первое место среди других плодовых культур. Яблоня является весьма ценной плодовой культурой благодаря своим биологическим и хозяйственным качествам - яблоки богаты питательными веществами, приятны на вкус и пригодны для переработки.

На территории Мордовии выращиваются и другие распространенные плодовые культуры: груша, вишня, слива и другие.

Плодовые культуры, выращиваемые на территории региона, широко используются в свежем виде и в переработке - из них готовят повидло, варенье, мармелад, пюре, пастилу, сухофрукты,

соки, вина и сидры.

Блюда и напитки из яблок, груш, вишни, сливы широко распространены в мордовской кухне: местные фрукты - самая популярная начинка сладких пирогов; моченые яблоки всегда заготавливались на зиму в больших деревянных бочках.

Напитки из ферментированного фруктового сока издревле делали на всей территории Руси, в том числе и в Мордовии. Например, напиток из яблок назывался яблочным квасом или яблочником, хотя его можно считать прародителем современного Мордовского сидра.

Яблоки, выращенные в Мордовии, как и другие местные плодовые культуры, обладают своими особенностями. В течение семидесяти с лишним лет садоводство нашей страны, Республики Мордовия в том числе, было изолировано от остального мира, и поэтому те сорта яблок, груш, сливы, вишни и других плодовых культур, включая и традиционные сорта, которые благополучно существуют у нас сотни лет, оказались автохтонными.

Благодаря этому Мордовский сидр имеет свои характерные черты, отличающие его от сидра других регионов, - это повышенная кислотность и яркий фруктовый аромат.

Свойства Мордовского сидра определяются развитым садоводством в части производства яблок, груши, сливы, вишни и других местных плодовых культур и продуктов из них, давними традициями садоводства в Мордовии, в частности выращивании таких плодовых культур местным населением, а также многолетней работой квалифицированных специалистов.

Описание характеристик товара:

Мордовский сидр подразделяют на традиционный и фруктовый.

Традиционный Мордовский сидр получают в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла, изготовленного из яблок, без добавления или с добавлением сахара, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения. Использование сахара допускается только при изготовлении игристого традиционного сидра. Допускается использовать до 15 % грушевого сусла. Фрукты, используемые для изготовления традиционного сидра, должны быть выращены и переработаны на территории Республики Мордовия.

В качестве сырья для производства традиционного Мордовского сидра используют:

- яблоки свежие для промышленной переработки и дикорастущие, выращенные на территории Республики Мордовия;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания и дикорастущие, выращенные на территории Республики Мордовия;
- сахар белый (только при изготовлении игристого сидра);
- дрожжи винные чистых культур, в том числе сухие активные дрожжи;
- кислоту лимонную пищевую и кислоту лимонную безводную;
- кислоту сорбиновую и ее растворимые соли;
- диоксид серы (ангидрид сернистый) и соли сернистой кислоты;
- двуокись углерода газообразную и жидкую.

Всё сырье должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов, а по показателям безопасности - требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.

Традиционный Мордовский сидр по способу изготовления подразделяют на: негазированный, газированный и игристый.

По способу обработки традиционный Мордовский сидр подразделяют на фильтрованный, нефильтрованный осветленный и нефильтрованный неосветленный, а в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют на сухой, полусухой, полусладкий и сладкий.

Традиционный Мордовский сидр должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012.

По органолептическим показателям традиционный Мордовский сидр отвечает следующим требованиям.

Внешний вид:

- нефильтрованный осветленный, неосветленный - непрозрачный или прозрачный с

опалесценцией, допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений, допускается легкий дрожжевой тон;

- фильтрованный - прозрачный, без осадка и посторонних включений.

Цвет: от светло-соломенного до светло-желтого.

Вкус: приятный, яблочный, без посторонних тонов.

Аромат: освежающий, яблочный, без посторонних привкусов.

При наливе в бокал традиционного сидра, насыщенного двуокисью углерода, образовывается пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

По физико-химическим показателям традиционный Мордовский сидр соответствует требованиям:

Объемная доля этилового спирта, %: 1,2 - 6,0 ± 0,5.

Массовая концентрация сахаров, г/дм³:

- для сухого - до 4,0;
- для полусухого - 4,0 - 24,9 ± 5,0;
- для полусладкого - 25,0 - 49,9 ±5,0;
- для сладкого - 50,0 - 80,0 ±5,0.

Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм³, не менее - 4,0 ± 1,0;

Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм³, - не менее 12,0;

Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм³, - не более 1,2;

Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм³, - не более 1,0;

Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм³, - не более 200;

Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм³, - не более 300;

Давление двуокиси углерода в бутылке с традиционным сидром при температуре 20 °С, кПа, не менее:

- газированный – 200;
- игристый – 250.

Концентрация клеток винных дрожжей в нефильтрованном традиционном сидре, млн/см³, не более:

- неосветленный – 2,0;
- осветленный – 0,5.

Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимых уровней, установленных в ТР ТС 021/2011.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

Содержание пищевых добавок должно соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012.

Фруктовый Мордовский сидр получают в результате спиртового брожения фруктового сусла, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов и натуральных вкусоароматических веществ, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода, либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения.

Фрукты и пряно-ароматическое сырье, используемые для изготовления фруктового Мордовского сидра, должны быть выращены и переработаны на территории Республики Мордовия. Содержание яблочного сусла во фруктовом сусле составляет не менее 70 %.

В качестве сырья для производства фруктового Мордовского сидра используют:

- фрукты культурные и дикорастущие съедобные - семечковые, косточковые, ягоды (кроме винограда), выращенные на территории Республики Мордовия;
- сахар белый и другие сахаросодержащие продукты (за исключением патоки крахмальной, патоки мальтозной солодовой);
- пряные растения и травы, выращенные на территории Республики Мордовия, в том числе в виде сухих или жидких экстрактов и концентратов;
- хмель, прессованный, хмелепродукты, хмель-сырец и другое вкусоароматическое сырье;
- красители пищевые натуральные;

- дрожжи винные, пивные и сидровые чистых культур, в том числе сухие активные дрожжи, другие виды дрожжей;

- кислоту лимонную пищевую;

- кислоту сорбиновую и ее растворимые соли;

- диоксид серы (ангидрид сернистый) и соли сернистой кислоты;

- двуокись углерода газообразную и жидкую.

Всё сырье должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов, а по показателям безопасности - требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.

Фруктовый Мордовский сидр по способу производства подразделяют на: негазированный, газированный, газированный жемчужный, игристый, игристый жемчужный.

По способу обработки фруктовый Мордовский сидр подразделяют на непастеризованный; пастеризованный; фильтрованный; нефильтрованный, а в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют на: сухой, полусухой, полусладкий, сладкий.

Фруктовый Мордовский сидр должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 59170-2020 «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия», требованиям ТР ЕАЭС 047/2018, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.

По органолептическим показателям фруктовый Мордовский сидр отвечает следующим требованиям.

Внешний вид:

- фильтрованный: прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений, допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья;

- нефильтрованный: непрозрачная жидкость или жидкость с опалесценцией, допускается осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукции.

Цвет: от светло-соломенного до темно-коричневого с различными оттенками, обусловленными цветом используемого сырья. Не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья.

Вкус: с характерными особенностями, обусловленными применяемым сырьем, в соответствии с рецептурами на сидры конкретных наименований. Не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья.

Аромат: свойственный набору компонентов, входящих в используемое сырье, без посторонних запахов, в соответствии с рецептурами на сидры конкретных наименований.

При наливе в бокал фруктового сидра, насыщенного двуокисью углерода, образовывается пена с выделением пузырьков двуокиси углерода.

По физико-химическим показателям фруктовый Мордовский сидр соответствует требованиям:

Объемная доля этилового спирта, %: 1,2 - 6,0 ±0,5;

Массовая концентрация сахаров для негазированного, газированного и газированного жемчужного сидра, г/дм³:

- для сухого - не более 4,0;

- для полусухого - 4,0 - 30,0 ±5,0;

- для полусладкого - 30,0 -50,0 ±5,0;

- для сладкого - 50,0 - 80,0 ±5,0.

Массовая концентрация сахаров для игристого и игристого жемчужного сидра, г/дм³:

- для сухого - 4,0 - 25,0 ±5,0;

- для полусухого - 25,0 - 30,0 ±5,0;

- для полусладкого - 30,0 - 50,0 ±5,0;

- для сладкого - 50,0 - 80,0 ±5,0.

Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм³, - не менее 4,0±1,0.

Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм³:

- для игристого - не менее 12,0;

- остальных - не менее 10,0.

Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм³, - не более 1,2;

Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм³, - не более 1,0;

Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм³, - не более 200;

Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм³, - не более 300.

Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20 °С, кПа (массовая доля двуокиси углерода, %):

- для газированного и игристого, - не менее 250 (0,56);

- для газированного жемчужного и игристого жемчужного - 100-200 (0,32-0,48).

Концентрация клеток дрожжей в нефильтрованном фруктовом сидре – не более 2,0 млн кл./см³.

Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимых уровней, установленных в ТР ЕАЭС 047/2018 и ТР ТС 021/2011.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 047/2018 и ТР ТС 021/2011.

Содержание пищевых добавок должно соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

При изготовлении традиционного и фруктового Мордовского сидра допускается использовать технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012.

Сырье и технологические вспомогательные средства хранят в соответствии с требованиями нормативной документации на данный вид сырья.

Технологическая схема производства традиционного Мордовского сидра включает следующие операции.

1). Получение и осветление яблочного сусла.

Яблоки и груши, поступающие на производство традиционного сидра, должны быть выращены на территории Республики Мордовия. На каждую партию должны быть сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность фруктов, а также их происхождение.

Фрукты подвергают тщательной мойке от пыли, земли и прочих загрязнений. Затем осуществляется ручная инспекция фруктов с удалением недоброкачественных плодов. Далее фрукты проходят вторую стадию мойки и подвергаются измельчению с получением мезги. Затем мезга подвергается прессованию с получением яблочного сусла, которое направляется на осветление.

Для увеличения выхода сусла, а также повышения его экстрактивности и содержания в нем вкусоароматических соединений, допускается предварительная обработка мезги перед прессованием путем настаивания (мацерации) или обработки ферментными препаратами пектолитического действия.

Полученное яблочное сусло осветляют путем отстаивания в течение 12-24 ч. Во избежание преждевременного забраживания сусла в ходе отстаивания его охлаждают до температуры 10-15 °С и сульфитируют из расчета 50-100 мг диоксида серы на 1 л сусла. Для более эффективного и быстрого осветления в сусло перед осветлением могут быть внесены вспомогательные технологические средства.

После образования осадка на дне емкости осветленное сусло снимают с осадка и направляют на брожение. В случае использования цилиндроконических танков (ЦКТ) осадок может быть удален из конуса путем его слива через нижний патрубок.

Допускается использовать и другие методы осветления сусла, такие как фильтрация, центрифугирование, флотация или «кивинг».

2). Приготовление и хранение сидровых материалов.

Сидровые материалы готовят путем полного или неполного спиртового брожения

осветленного сусла. Брожение проводят в интервале температур 10-18 °С с использованием разводки винных дрожжей или путем спонтанного сбраживания сусла на диких дрожжах. Допускается повышение температуры сусла в ходе брожения выше указанных пределов, но не выше 22 °С.

Разводку дрожжей готовят из сухих активных винных дрожжей в соответствии с инструкцией по их применению. При необходимости, для улучшения процесса брожения, в сусло перед брожением вносят дрожжевое питание.

Контроль за процессом брожения осуществляют путем измерения температуры и плотности бродящего сусла. Содержание сахаров и спирта в бродящем сусле определяют по разности плотностей сусла до начала брожения и в момент брожения.

Если необходимо получить сидровый материал с остаточными сахарами, то производят остановку брожения при достижении в бродящем сусле необходимых кондиций по спирту и сахару. Остановку брожения осуществляют путем охлаждения бродящего сусла до температуры 0±2 °С и/или центрифугирования (сепарирования) и/или фильтрации.

Для снижения кислотности, округления вкуса и придания особых органолептических свойств готовому сидру допускается проводить яблочно-молочное брожение в ходе спиртового брожения яблочного сусла или после него. Для этой цели желательно использовать чистые культуры специальных яблочно-молочных бактерий.

По окончании брожения или остановки брожения путем охлаждения сидровые материалы снимают с осадка, при необходимости сульфитируют и направляют на хранение. Хранят сидровые материалы без доступа кислорода воздуха: сухие материалы - при температуре не выше 10 °С, материалы с остаточными сахарами - при температуре 0±2 °С.

В ходе хранения сидровые материалы периодически снимают с осадка путем переливок в другие емкости или, в случае использования ЦКТ, путем удаления осадка из конуса через нижний патрубок. Каждое перемещение сидровых материалов желательно сопровождать сульфитацией, но так, чтобы не превысить в конечном итоге верхних допустимых норм по содержанию диоксида серы в готовом продукте.

3). Купажирование, обработка, карбонизация и розлив традиционного сидра.

При необходимости производят купажирование различных партий сидровых материалов. Соотношение сидровых материалов подбирают так, чтобы добиться необходимых кондиций по содержанию спирта, сахаров и другим показателям качества. При недостаточной кислотности купажа в него добавляют лимонную кислоту в количестве не более 1,0 г/л.

Если необходимо, осуществляют обработку осветляющими материалами и/ или фильтрацию купажа сидровых материалов для придания готовому традиционному сидру прозрачности и стабильности при хранении.

В случае получения газированного традиционного сидра купаж охлаждают до температуры 0±2 °С и насыщают перед розливом диоксидом углерода.

При изготовлении игристого традиционного сидра насыщение диоксидом углерода может осуществляться как в ходе первичного брожения и дображивания в герметичных емкостях, выдерживающих соответствующее давление, так и в ходе вторичного брожения в специальных резервуарах или бутылках.

Готовый традиционный сидр разливают в транспортную или потребительскую упаковку. При розливе негазированного традиционного сидра используют гравитационный или вакуумный методы налива, а при розливе карбонизированного (газированного, игристого) сидра - изобарический метод, обеспечивающий сохранение в сидре диоксида углерода. Во избежание пенообразования и потерь углекислого газа карбонизированный сидр перед розливом охлаждают до температуры 0-5 °С. До или после розлива на упаковку с сидром наносят этикетку с необходимой маркировкой и дату розлива.

Для придания стабильности и увеличения срока годности традиционного сидра допускается перед розливом осуществлять его сульфитацию из расчета содержания в конечном продукте диоксида серы не более 200 мг/дм³. В полусухой, полусладкий и сладкий традиционный сидр дополнительно может быть внесена сорбиновая кислота или ее соли из расчета содержания в конечном продукте сорбиновой кислоты не более 300 мг/дм³.

Упаковка традиционного сидра должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 и действующим нормативным документам.

Маркировка каждой единицы потребительской упаковки - в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

Транспортирование и хранение негазированного и газированного традиционного сидра осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ 32061, игристого традиционного сидра - в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

Игристый традиционный сидр, разлитый в потребительскую упаковку, транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида при соблюдении температурных условий и влажности.

Традиционный сидр хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 °С до 20 °С и относительной влажности не более 85 %.

Срок годности нефильтрованного неосветленного полусухого, полусладкого и сладкого традиционного сидра - 6 месяцев; нефильтрованного сухого, нефильтрованного осветленного и фильтрованного традиционного сидра - 12 месяцев, при соблюдении условий хранения.

Технологическая схема производства фруктового Мордовского сидра включает следующие операции.

1). Получение и осветление фруктового сусла.

Фрукты, поступающие на производство фруктового сидра, должны быть выращены на территории Республики Мордовия. На каждую партию должны быть сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность фруктов, а также их происхождение.

Твердые фрукты (семечковые, косточковые) подвергают тщательной мойке от пыли, земли и прочих загрязнений. Затем осуществляется ручная инспекция фруктов с удалением недоброкачественных плодов или ягод. Далее фрукты и ягоды проходят вторую стадию мойки и подвергаются измельчению с получением мезги. Из косточковых фруктов перед измельчением удаляют косточки.

Полученная фруктовая мезга подвергается прессованию с получением фруктового сусла, которое направляется на осветление. Мягкие ягоды могут подвергаться прессованию без предварительного измельчения.

Для увеличения выхода фруктового сусла, а также повышения его экстрактивности и содержания в нем вкусоароматических соединений допускается предварительная обработка фруктовой мезги перед прессованием путем настаивания (мацерации), тепловой обработки и/или обработки ферментными препаратами пектолитического действия.

Полученное фруктовое сусло осветляют путем отстаивания в течение 12-24 ч. Во избежание преждевременного забраживания сусла в ходе отстаивания его охлаждают до температуры 10-15 °С и сульфитируют из расчета 50-100 мг диоксида серы на 1 л сусла. Для более эффективного и быстрого осветления в сусло перед осветлением могут быть внесены вспомогательные технологические средства.

После образования осадка на дне емкости осветленное сусло снимают с осадка и направляют на брожение. В случае использования ЦКТ осадок может быть удален из конуса путем его слива через нижний патрубок.

Допускается использовать и другие методы осветления сусла, такие как фильтрация, центрифугирование, флотация или «кивинг».

2). Приготовление и хранение сидровых материалов.

Сидровые материалы готовят путем полного или неполного спиртового брожения осветленного фруктового сусла. Брожение проводят в интервале температур 10-18 °С с использованием разводки дрожжей чистой культуры или путем спонтанного сбраживания сусла на диких дрожжах. Допускается повышение температуры сусла в ходе брожения выше указанных пределов, но не выше 22 °С.

Разводку дрожжей готовят из сухих активных дрожжей чистой культуры в соответствии с инструкцией по их применению. При необходимости, для улучшения процесса брожения, в сусло перед брожением вносят дрожжевое питание.

Контроль за процессом брожения осуществляют путем измерения температуры и плотности бродящего сусла. Содержание сахаров и спирта в бродящем сусле определяют по разности плотностей сусла до начала брожения и в момент брожения.

Если необходимо получить сидровый материал с остаточными сахарами, то производят остановку брожения при достижении в бродящем сусле необходимых кондиций по спирту и сахару. Остановку брожения осуществляют путем охлаждения бродящего сусла до температуры 0±2 °С и/или центрифугирования (сепарирования) и/или фильтрации.

Для снижения кислотности, округления вкуса и придания особых органолептических свойств готовому сидру допускается проводить яблочно-молочное брожение в ходе спиртового брожения фруктового сусла или после него. Для этой цели желательно использовать чистые культуры специальных яблочно-молочных бактерий.

По окончании брожения или остановки брожения путем охлаждения сидровые материалы снимают с осадка, при необходимости сульфитируют и направляют на хранение. Хранят сидровые материалы без доступа кислорода воздуха: сухие материалы - при температуре не выше 10 °С, материалы с остаточными сахарами - при температуре 0±2 °С.

В ходе хранения сидровые материалы периодически снимают с осадка путем переливок в другие емкости или, в случае использования ЦКТ, путем удаления осадка из конуса через нижний патрубок. Каждое перемещение сидровых материалов желательно сопровождать сульфитацией, но так, чтобы не превысить в конечном итоге верхних допустимых норм по содержанию диоксида серы в готовом продукте.

3). Купажирование, обработка, карбонизация и розлив фруктового сидра.

При необходимости производят купажирование различных партий сидровых материалов с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов. Соотношение сидровых материалов и сахаросодержащих продуктов подбирают так, чтобы добиться необходимых кондиций по содержанию спирта, сахаров и другим показателям качества. В купаж также могут быть внесены натуральные красители и вкусо-ароматические вещества (настои, экстракты, концентраты из пряно-ароматического сырья, выращенного на территории Республики Мордовия, а также хмель и хмелепродукты) согласно рецептурам на фруктовые ароматизированные сидры конкретных наименований. При недостаточной кислотности купажа в него добавляют лимонную кислоту в количестве не более 1,0 г/л.

Если необходимо, осуществляют обработку осветляющими материалами и/или фильтрацию и/или пастеризацию купажа для придания готовому фруктовому сидру прозрачности и стабильности при хранении.

В случае получения газированного и газированного жемчужного фруктового сидра купаж охлаждают до температуры 0±2 °С и насыщают перед розливом диоксидом углерода.

При изготовлении игристого и игристого жемчужного фруктового сидра насыщение диоксидом углерода может осуществляться как в ходе первичного брожения и дображивания в герметичных емкостях, выдерживающих соответствующее давление, так и в ходе вторичного брожения в специальных резервуарах или бутылках.

Готовый фруктовый сидр разливают в транспортную или потребительскую упаковку. При розливе негазированного фруктового сидра используют гравитационный или вакуумный методы налива, а при розливе карбонизированного (газированного, игристого) сидра - изобарический метод, обеспечивающий сохранение в сидре диоксида углерода. Во избежание пенообразования и потерь углекислого газа карбонизированный сидр перед розливом охлаждают до температуры 0-5 °С. До или после розлива на упаковку с сидром наносят этикетку с необходимой маркировкой и дату розлива.

Для придания стабильности и увеличения срока годности фруктового сидра допускается перед розливом осуществлять его сульфитацию из расчета содержания в конечном продукте диоксида серы не более 200 мг/дм³. В полусухой, полусладкий и сладкий фруктовый сидр дополнительно может быть внесена сорбиновая кислота или ее соли из расчета содержания в конечном продукте сорбиновой кислоты не более 300 мг/дм³.

Упаковка фруктового сидра должна соответствовать требованиями ТР ЕАЭС 047/2018, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011 и действующим нормативным документам.

Маркировка потребительской и транспортной упаковки должна соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 047/2018, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 и действующим нормативным документам.

При маркировании негазированного фруктового сидра допускается не указывать слово «негазированный».

Фруктовый сидр транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Фруктовый сидр хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 °С до 20 °С и относительной влажности не более 85 %.

Срок годности нефильтрованного непастеризованного полусухого, полусладкого и сладкого фруктового сидра - 6 месяцев; нефильтрованного непастеризованного сухого, нефильтрованного пастеризованного, фильтрованного непастеризованного и фильтрованного пастеризованного фруктового сидра - 12 месяцев, при соблюдении условий хранения.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Традиционный Мордовский сидр должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.

Фруктовый Мордовский сидр должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 59170-2020 «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия», ТР ЕАЭС 047/2018, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.

Производственный сплошной и выборочный пооперационный контроль за соблюдением установленного качества продукта, в том числе контроль за параметрами процесса, соблюдением технологических режимов на отдельных стадиях производства, а также простейшие анализы качества сырья, полупродуктов и готовой продукции производит технолог, осуществляющий технологический процесс.

Для проведения специальных физико-химических и микробиологических анализов, требующих применения сложного лабораторного оборудования, приборов, химических реактивов и растворов, пробы сырья, полупродуктов и готового сидра следует передавать в аккредитованные лаборатории.

Методы контроля для традиционного и фруктового Мордовского сидра – в соответствии с действующими нормативными документами.

Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микробиологических показателей устанавливаются в программах производственного контроля производителя.