ГОСТ 28181—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧЕРЕНКИ ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 1—2005

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 631.534.7:006.354 Группа С31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧЕРЕНКИ ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Технические условия

ГОСТ 28181—89

Vine shoots.
Specifications

МКС 65.020.20
ОКП 97 6467

Дата введения 01.03.90*

Настоящий стандарт распространяется на вызревшие черенки виноградной лозы, используемые для выращивания корнесобственных и привитых саженцев винограда.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Черенки виноградной лозы должны быть заготовлены с насаждений районированных, перспективных и рекомендованных к районированию сортов, утвержденных в установленном порядке.

1.1.2. В зависимости от фитосанитарного состояния черенки виноградной лозы подразделяют на два класса: А и Б.

1.1.3. К классу А относят черенки, свободные от карантинных организмов, вирусных, бактериальных и других хронических заболеваний.

1.1.4. К классу Б относят черенки, свободные от карантинных организмов, без видимых признаков вирусных, бактериальных и других хронических заболеваний.

1.1.5. В зависимости от происхождения и назначения черенки виноградной лозы класса А подразделяют на: базисные и сертифицированные (сертифицированная элита). Черенки класса Б подразделяют на: базисные, элитные и рядовые.

1.1.6. К базисным черенкам классов А и Б относят привойные и подвойные черенки, заготовленные в маточниках, заложенных посадочным материалом исходных растений сортов или клонов.

1.1.7. К сертифицированным черенкам класса А (сертифицированная элита) и элитным черенкам класса Б относят черенки, заготовленные в маточных насаждениях, заложенных базисными саженцами или саженцами, выращенными из черенков, заготовленных на маточных насаждениях, прошедших массовую селекцию по положительным признакам.

1.1.8. К рядовым черенкам относят черенки, заготовленные с промышленных виноградников.

1.1.9. Сортовая чистота базисных, сертифицированных (сертифицированная элита) и элитных черенков должна быть 100 %. Для рядовых черенков подвоя допускается сортовая чистота 95 %.

1.1.10. Черенки виноградной лозы должны быть однолетнего возраста.

1.1.11. Черенки виноградной лозы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* Для Молдавской ССР — 01.10.89.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1989
© Стандартинформ, 2007

Таблица 1

Направление использования	Внешний вид	Длина черенка, см
1. Черенки для выращивания корнесобственных саженцев: Европейско-азиатских сортов для:		
РСФСР, Украинской ССР, Киргизской ССР	Без механических повреждений, а также без повреждений морозом, градом, болезнями и вредителями, хорошо вызревшие, без усиков и пасынков, с неповрежденными глазками, с живым камбием и лубом (зеленого цвета). Длина междоузлий и узлы должны быть характерными для данного ампелографического сорта, диафрагма — светло-зеленого цвета	Не менее 45
Молдавской ССР, Таджикской ССР	То же	Не менее 35
Армянской ССР, Узбекской ССР, Казахской ССР, Азербайджанской ССР, Грузинской ССР	»	Не менее 35
Туркменской ССР	»	Не менее 40
Черенки, используемые для выращивания подвоев:		
Шасла × Берландиери 41Б	»	Не менее 40
Остальные сорта	»	Не менее 35
2. Черенки для выращивания привитых саженцев Черенки подвоев для:		
РСФСР	Без механических повреждений, а также без повреждений морозом, градом, болезнями и вредителями, хорошо вызревшие, без усиков и пасынков, с живым камбием и лубом (зеленого цвета). Длина междоузлий и узлы должны быть характерными для данного ампелографического сорта, диафрагма — светло-зеленого цвета	Не менее 45
Украинской ССР (кроме Шасла × Берландиери 41Б)	То же	От 43 до 45
Украинской ССР для Шасла × Берландиери 41Б	»	От 45 до 47
Молдавской ССР (кроме Шасла × Берландиери 41Б)	»	От 38 до 40
Молдавской ССР для Шасла × Берландиери 41Б	»	От 43 до 45
Грузинской ССР, Азербайджанской ССР, Армянской ССР	»	От 30 до 35
Черенки привоев	»	—

Примечание. Допускается увеличение длины черенков подвоев в кратное число раз (два, три).

1.1.12. Черенки привоев должны иметь не менее 6 глазков. Допускается для черенков привоев дефицитных сортов уменьшение количества глазков до четырех. Допускается на черенках, предназначенных для выращивания саженцев, количество полноценных живых глазков не менее 90 %.

1.1.13. Толщина черенков подвоев и привоев, предназначенных для выращивания привитых саженцев, должна быть 7,0—13,0 мм, а для выращивания корнесобственных саженцев — не менее 5,5 мм.

1.1.14. Влажность черенков, предназначенных для выращивания корнесобственных саженцев, должна быть не менее 46 %, а влажность черенков привоев для выращивания привитых саженцев — не менее 48 %.

1.1.15. Высота пенька над верхним узлом у черенков, предназначенных для выращивания саженцев, должна быть не менее 2 см.

1.2. Маркировка

1.2.1. К каждому пучку прикрепляют этикетку с указанием:
наименования ампелографического сорта или клона;
класса и происхождения черенков;
количества черенков;
номера партии;
наименования хозяйства;
обозначения настоящего стандарта.

1.2.2. Транспортную маркировку тюков выполняют по ГОСТ 14192 с указанием:
номера партии;
адреса получателя;
адреса отправителя;
ампелографического сорта;
класса и происхождения черенков;
количества черенков в тюке;
обозначения настоящего стандарта.
На тюках должен быть нанесен манипуляционный знак «Ограничение температуры».

1.3. Упаковка

1.3.1. Черенки связывают в пучки по 100 или 200 шт. в двух местах (двойные, тройные черенки — в трех) неповреждающим материалом, устойчивым к сырости (мягкая проволока, ивовые прутья и др.).

1.3.2. Черенки, предназначенные для транспортирования на расстояния более 400 км, связывают в тюки по 10—20 пучков, укрывают влажными опилками, увлажненным мхом или влажным перлитом, обшивают упаковочной тканью, рогожей или синтетической пленкой и завязывают проволокой. Максимальные размеры тюков составляют 150 × 80 × 50 см, массой не более 50 кг.

1.3.3. По согласованию с потребителем допускаются иные способы упаковывания, обеспечивающие сохранность качества черенков.

2. ПРИЕМКА

2.1. Привойные и подвойные черенки принимают партиями. Партией считают любое количество черенков, выращенных в одном хозяйстве, одного ампелографического сорта, одного класса и происхождения, предназначенное к одновременной сдаче-приемке и оформленное одним документом о качестве установленной формы. Партия черенков, предназначенная для реализации за пределами области, края, республики без областного деления, должна сопровождаться карантинным сертификатом.

2.2. Для контроля соответствия качества черенков требованиям настоящего стандарта отбирают черенки в количестве, указанном в табл. 2.

Таблица 2

Количество черенков в партии, шт.	Отбирают для анализа, %
До 10000 включ.	3
От 10001 до 50000 включ.	2
Св. 50000	1

2.3. При получении неудовлетворительных результатов контроля проводят повторный контроль на удвоенном количестве черенков, отобранных по п. 2.2. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.4. В партии черенков допускается 10 % черенков, не соответствующих требованиям настоящего стандарта, в их числе не более:

6 % черенков, не соответствующих требованиям по внешнему виду, длине и толщине;

3 % черенков, пораженных пятнистым некрозом;

3 % черенков, пораженных серой гнилью.

Эти черенки в счет исполнения договора не входят и подлежат замене.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Определение внешнего вида, длины и толщины черенков, количества полноценных живых глазков; черенков, пораженных пятнистым некрозом и серой гнилью.

3.1.1. Отбор проб

3.1.1.1. Качество черенков определяют по объединенной пробе, которую составляют из черенков, отобранных по табл. 2. Для составления объединенной пробы из разных мест партии отбирают точечные пробы по 10 черенков.

После окончания анализа черенки объединенной пробы связывают в пучок, пломбируют и хранят вместе с партией черенков до ее использования.

3.1.2. Измерительные инструменты

Линейка по ГОСТ 427.

Штангенциркуль по ГОСТ 166.

3.1.3. Проведение анализа

3.1.3.1. Длину черенков, предназначенных для выращивания корнесобственных саженцев, измеряют линейкой с погрешностью до 1 см от нормально развитого нижнего узла с глазком до нормально развитого верхнего глазка. Длину подвойных черенков, предназначенных для выращивания привитых саженцев, измеряют от нижнего узла до верхнего среза.

3.1.3.2. Внешний вид черенков определяют визуально. Вызревание черенков определяют, устанавливая отношение общего диаметра черенка к диаметру сердцевины на поперечном срезе посередине междоузлия, значение которого должно быть не менее двух. У вызревших побегов окраска коры равномерная, довольно яркая, свойственная данному сорту, более интенсивная на узлах, без темных или темно-зеленых пятен. При сгибании вызревшая лоза не ломается, но потрескивает в результате хорошо развитого пробкового слоя. Развитие и цвет диафрагмы определяются продольным разрезом узлов: диафрагма должна быть рыхлая и такого же цвета, как и древесина; у слабо вызревших она обычно неплотная, более светлой окраски, а иногда даже слегка побуревшая.

Проверенные по внешнему виду и длине черенки распределяют на две группы:

а) соответствующие настоящему стандарту;

б) не соответствующие настоящему стандарту.

3.1.3.3. Толщину черенков измеряют по наименьшему диаметру в середине верхнего междоузлия штангенциркулем по ГОСТ 166.

3.1.3.4. Количество полноценных живых глазков у черенков, используемых для выращивания корнесобственных саженцев, а при выращивании привитых — только у черенков сортов — привоев, определяют методом продольного разреза каждого глазка острым лезвием от верхушки к основанию и просмотра трех почек в глазке. Полноценным считается глазок, имеющий не менее двух живых почек. У живой почки конус роста окрашен в зеленый цвет.

3.1.3.5. Количество черенков, пораженных пятнистым некрозом и серой гнилью, определяют на 100 черенках, отобранных из группы черенков, соответствующих требованиям настоящего стандарта по внешнему виду и длине.

3.1.3.6. Поражение пятнистым некрозом определяют после очистки коры побега ножом до наружных слоев древесины. Учитывают темно-коричневые пятна длиной 5 мм и более. Пораженным считается черенок, имеющий хотя бы одно такое пятно.

3.1.3.7. Поражение серой гнилью определяют методом визуальной оценки по наличию серых налетов на поперечных срезах и побуревших тканей при продольных срезах. В сомнительных случаях для более точной оценки степени поражения черенки вымачивают в воде в течение 4—5 ч, затем вынимают, накрывают мокрой мешковиной, пленкой или другим материалом, удерживающим влагу, и выдерживают при температуре 22 °С—24 °С в течение 4—5 сут., после чего определение повторяют.

3.2. Определение влажности

3.2.1. Отбор проб

3.2.1.1. Для определения влажности из группы черенков, соответствующих требованиям настоящего стандарта по внешнему виду, отбирают 20 черенков.

3.2.1.2. Из средней части каждого черенка вырезают по одному узлу с междоузлием и составляют пробу, которую помещают в пакет из полиэтиленовой пленки с целью предохранения пробы от иссушения.

3.2.2. Аппаратура и материалы

Шкаф сушильный электрический с терморегулятором, позволяющий поддерживать в рабочей камере температуру 100 °С—105 °С с погрешностью не более 2 °С.

Весы лабораторные не ниже 3-го класса точности по ГОСТ 24104*.

Стаканчики с притертыми крышками или бюксы алюминиевые по ГОСТ 25336.

Секатор по ГОСТ 4153.

Щипцы тигельные.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Нож прививочный по ГОСТ 4229.

Кальций хлористый обезвоженный по ГОСТ 4234.

Вазелин технический.

Бумага глянцевая или пергаментная.

3.2.3. Подготовка к анализу

3.2.3.1. Сушильный шкаф разогревают до 100 °С—105 °С.

3.2.3.2. На дно эксикатора помещают обезвоженный хлористый кальций, который не реже одного раза в месяц прокаливают или заменяют новым. Пришлифованные края эксикатора смазывают тонким слоем вазелина.

3.2.3.3. Стеклянные стаканчики и бюксы нумеруют, высушивают и взвешивают вместе с крышками с точностью до 0,01 г.

3.2.3.4. С кусочков виноградных черенков, попавших в пробу, непосредственно перед анализом ножом снимают опробковевшую их часть (корку).

3.2.3.5. Пробу измельчают секатором. Измельченную массу распределяют тонким слоем на листе глянцевой или пергаментной бумаги и сразу же из различных мест отбирают в 4 бюксы навески по 6—10 г каждая.

3.2.4. Проведение анализа

3.2.4.1. Каждую бюксу с сырой навеской взвешивают, затем снимают крышку, устанавливают ее на бюксе в вертикальном положении и помещают бюксу в разогретый сушильный шкаф в один ряд на каждой полке.

3.2.4.2. Высушивают бюксы в течение 10—12 ч.

3.2.4.3. После высушивания бюксы с навесками вынимают из сушильного шкафа тигельными щипцами, закрывают крышками и помещают для охлаждения. Не позже чем через 30 мин бюксы взвешивают вместе с крышками с погрешностью до 0,01 г.

3.2.4.4. После взвешивания бюксы снова ставят в сушильный шкаф и высушивают в течение 2—3 ч, после чего процедуру охлаждения и взвешивания повторяют.

3.2.4.5. Сушить и взвешивать необходимо до тех пор, пока разница между результатами двух последних взвешиваний будет менее 0,02 г.

3.2.5. Обработка результатов

3.2.5.1. Потерю влаги в черенках в граммах определяют по результатам взвешивания каждой навески до высушивания и последнего взвешивания после высушивания.

3.2.5.2. Запись результатов взвешивания ведут по форме, указанной в табл. 3.

Таблица 3

Номер или наименование пробы	Номер бюксы	Масса пустой бюксы m_1, г	Масса бюксы с сырой навеской m_2, г	Масса сырой навески, m_2-m_1, г	Масса бюксы с сухой навеской m_3, г	Масса воды в навеске, m_2-m_3, г	Массовая доля влаги, %

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

3.2.5.3. Влажность черенков (W) в процентах от сырой массы вычисляют по формуле

$$W = \frac{100(m_2 - m_3)}{m_2 - m_1},$$

где m_1 — масса пустой бюксы, г;

m_2 — масса бюксы с сырой навеской, г;

m_3 — масса бюксы с сухой навеской, г.

3.2.5.4. За результат анализа принимают среднеарифметическое значение четырех навесок, округленное до десятых долей процента. В тех случаях, когда по какой-либо навеске разница во влажности по сравнению с остальными превышает 2 %, эту навеску исключают, а влажность вычисляют на основании трех оставшихся навесок.

3.2.5.5. Сортовую чистоту насаждений винограда, с которых заготавливают черенки, определяют по документации, указанной в приложении 1. Контроль фитосанитарного состояния базисных черенков класса А проводят по методике, утвержденной в установленном порядке (см. приложение 2).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Черенки транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Погрузку и транспортирование черенков привоев проводят при температуре наружного воздуха не ниже минус 3 °С, а черенков подвоев — при температуре не ниже минус 8 °С.

При более низких температурах перевозку осуществляют в рефрижераторах.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранение черенков осуществляют в специальных хранилищах, подвалах, траншеях, под навесами или в наземных буртах.

4.2.2. Температура хранения черенков должна быть в пределах от 0 °С до 6 °С.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

Апробацию насаждений винограда проводят по «Инструкции по проведению апробации и массовой селекции виноградных насаждений», утвержденной Министерством сельского хозяйства СССР в 1977 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Контроль фитосанитарного состояния базисных черенков класса А проводят по «Технологии производства безвирусного посадочного материала плодовых, ягодных культур и винограда», утвержденной ГПО «Союзплодопитомник» в 1989 г.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.06.89 № 2276**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 46 12—80**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 166—89	3.1.2; 3.1.3.3
ГОСТ 427—75	3.1.2
ГОСТ 4153—93	3.2.2
ГОСТ 4229—94	3.2.2
ГОСТ 4234—77	3.2.2
ГОСТ 14192—96	1.2.2
ГОСТ 24104—88	3.2.2
ГОСТ 25336—82	3.2.2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2006 г.**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.12.2006. Подписано в печать 24.01.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 40 экз. Зак. 58. С 3615.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru