ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53023— 2008

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ МАШИННОЙ И РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Издание официальное

Б3 9—2008/284

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 433 «Виноград»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2008 г. № 360-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2009

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 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ МАШИННОЙ И РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh grape of combine and hand harvesting for industrial processing.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий виноград всех ампелографических сортов рода Vitis (Tournef.) L.

Стандарт не распространяется на столовый виноград для потребления в свежем виде.

Требования безопасности изложены в 5.2.2, требования к качеству — в 5.2.1, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51621—2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52681—2006 Виноградарство. Термины и определения

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 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

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

Издание официальное

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27198—87 Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 термины по ГОСТ Р 52681, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **осыпавшиеся ягоды:** Целые ягоды и части гроздей, имеющие менее пяти ягод.

3.2 **смесь сортов:** Виноград, содержащий более 15 % ягод других ампелографических сортов.

4 Классификация

В зависимости от назначения (использования) и способа уборки урожая виноград подразделяют на:

- виноград ручной уборки для выработки сока;
- виноград ручной уборки для выработки консервированной продукции;
- виноград ручной уборки для выработки сушеного винограда;
- виноград ручной уборки для выработки винодельческой продукции;
- виноград машинной уборки для выработки винодельческой продукции.

5 Технические требования

5.1 Свежий виноград для промышленной переработки должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть получен по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.2 Характеристики

5.2.1 Свежий виноград по органолептическим и физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Виноград ручной уборки для выработки				Виноград машинной уборки для выработки винодельческой продукции
	сока	консервированной продукции	сушеного винограда	винодельческой продукции	
Внешний вид	Чистые, свежие, здоровые грозди одного ампелографического сорта				
Вкус и запах	Характерный для данного ампелографического сорта в стадии технической зрелости, без постороннего запаха и/или привкуса				

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Виноград ручной уборки для выработки				Виноград машинной уборки для выработки винодельческой продукции
	сока	консервированной продукции	сушеного винограда	винодельческой продукции	
Массовая концентрация сахаров, г/100 см^3, не менее	14,0	13,0	20,0	16,0 для белых, 17,0 для красных	16,0 для белых, 17,0 для красных
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм^3, не более	1,2	Не нормируется			
Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, %, не более	15,0	5,0	2,0	15,0	15,0
Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, %, не более	Не допускается				
Массовая доля раздавленных ягод, %, не более	10,0	3,0	1,0	20,0	Не нормируется
Массовая доля осыпавшихся ягод, %, не более	Не нормируется	3,0	3,0	Не нормируется	Не нормируется
Массовая доля увяленных ягод, %, не более	3,0	3,0	3,0	Не нормируется	Не нормируется
Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями, %, не более	2,0	2,0	2,0	10,0	10,0
Массовая доля органических примесей (листья, побеги), %, не более	Не допускается				1,0

5.2.2 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежем винограде не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Упаковка

5.3.1 Виноград для промышленной переработки упаковывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает их качество и безопасность.

5.3.2 Тара, применяемая для упаковки винограда, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской на лицевую сторону тары.

5.4.2 Для изготовления и наклеивания этикеток используют нетоксичные бумагу и клей.

5.4.3 Маркировка продукции по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- ампелографического сорта;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

- наименования и местонахождения изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- способа сбора винограда;
- даты и времени сбора;
- срока хранения;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.4.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

6 Правила приемки

6.1 Приемку винограда осуществляет перерабатывающее предприятие в присутствии полномочного представителя поставщика.

6.2 Свежий виноград, предназначенный для промышленной переработки, принимают партиями. Под партией понимают любое количество винограда одного сорта, упакованного в тару одного вида, поступившего в одном транспортном средстве, оформленного одним документом.

6.3 В сопроводительном документе указывают:

- наименование продукта;
- наименование ампелографического сорта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- способ сбора винограда;
- дату и время сбора;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.4 Порядок и периодичность контроля

6.4.1 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии винограда.

6.4.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и содержанием яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4.3 Пробы для определения качества винограда от партии из разных мест отбирают:

- винограда, упакованного в тару:

до 30 упаковочных единиц — одну упаковочную единицу;

до 90 упаковочных единиц включительно — одну упаковочную единицу на каждые 30 упаковочных единиц;

свыше 90 — дополнительно одну упаковочную единицу;

- винограда, не упакованного в тару — объединенную пробу массой не менее 6 кг и не более 12 кг.

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц проверяют визуально. Из отобранных по 6.4.3 упаковочных единиц без выбора отбирают одну упаковочную единицу для определения содержания осыпавшихся ягод.

7.2 Внешний вид, запах, вкус определяют органолептически.

7.3 Содержание примеси винограда других ампелографических сортов ягод раздавленных, увяленных, поврежденных вредителями и болезнями.

Объединенную пробу по 6.4.3 взвешивают, осматривают, отделяют грозди других ампелографических сортов от основного сорта винограда, удалив с этих гроздей раздавленные, увяленные и поврежденные вредителями и болезнями ягоды с плодоножкой.

Выделенную примесь других сортов винограда взвешивают, определяют ее содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы.

Раздавленные, увяленные и поврежденные вредителями и болезнями ягоды определяют удалением их с плодоножкой из гроздей объединенной пробы винограда, взвешивают, определяют их содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 27198.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ Р 51621 и ГОСТ 25555.0.

7.6 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.7 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 51962.

7.9 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.10 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, [2], [3].

7.12 Определение радионуклидов — по [4].

7.13 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [5], [6].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежий виноград для промышленной переработки транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Свежий виноград для промышленной переработки хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами и в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Срок и условия хранения устанавливает изготовитель.

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[2]	ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[3]	МУ	Методические указания по определению макроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.
[4]	МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[5]	МУК 1440—76	Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода
[6]	МУК 4.2.1881—2004	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции

УДК 634.83:006.354 ОКС 67.080.10 С35 ОКП 97 6173

Ключевые слова: виноград свежий, ампелографические сорта, ручная и машинная уборка, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 24.12.2008. Подписано в печать 16.02.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 208 экз. Зак. 83.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru