ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 51808— 2013 (ЕЭК ООН FFV— 52:2010)

КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

Технические условия

**UNECE STANDARD FFV-52:2010
Concerning the marketing and commercial quality control of early and ware potatoes
(MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства» (ТК 178)

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08 ноября 2013 г. № 1530-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-52:2010 Concerning the marketing and commercial quality control of early and ware potatoes (ЕЭК ООН FFV-52:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества раннего и продовольственного картофеля), путем изменения его структуры, содержания отдельных структурных элементов, слов, фраз для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7–10 и библиографией.

Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV-52:2010, приведены в дополнительном приложении ДА.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного стандарта ЕЭК ООН FFV-52:2010 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН FFV-52:2010 для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5)

5 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51808-2001

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0-2012 (раздел 8). 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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

Технические условия

Food potatoes for retail.
Specifications

Дата введения — 2014 — 07 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания ботанических сортов вида Solanum tuberosum L. и его гибридов, предназначенный для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования, обеспечивающие безопасность для жизни и здоровья людей, изложены в 4.4, к качеству – в 4.2, 4.3, к маркировке – в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50525-93 (ИСО 6822-84) Картофель, корнеплоды и кочанная капуста. Хранение в буртах

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

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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 51568–99 (ИСО 3310-1-90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

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 52903–2007 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52173–2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

ГОСТ Р 52174–2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 53228–2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 54015–2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Издание официальное

ГОСТ Р 54016–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 166–89 (ИСО 3599–76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194–81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 21133 –87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 23493 –79 Картофель. Термины и определения.

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

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27519–87 (ИСО 1956-1–82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 28372–93 (ИСО 2165-74) Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению

ГОСТ 30090 –93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

ГОСТ 30710–2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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 термины по ГОСТ 23493, ГОСТ 27519, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **картофель ранний:** Картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора (до 1 сентября, а выращенный в Камчатской, Магаданской и Сахалинской областях – до 1 октября), кожура которого легко удаляется трением. Картофель ранний получают из сверхранних и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения.

3.2 **картофель поздний:** Картофель, собранный после окончания срока его созревания, поступающий в продажу с 1 сентября (для картофеля, выращенного в Камчатской, Магаданской и Сахалинской областях – с 1 октября), предназначенный для длительного хранения.

3.3 **картофель с удлиненной формой клубней**: Картофель ботанического сорта, который в перечне сортов страны, где этот сорт был выведен, указан как картофель, имеющий удлиненную или удлинено-овальную форму клубней, у которых длина превышает ширину (наибольший поперечный диаметр) в 1,5 раза и более.

3.5 **излишняя внешняя влажность:** Влага на клубнях, вызванная промыванием картофеля водой, или от дождя.

Примечание: конденсат на клубнях, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Продовольственный картофель, предназначенный для реализации в розничной торговой сети, должен быть подготовлен и расфасован в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3]. Допускается по условиям договора картофель не фасовать.

Примечание – Пункт 4.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации.

4.2Качество продовольственного картофеля должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для картофеля*	
	раннего	*позднего*
Внешний вид	*Клубни* целые, чистые, здоровые, свежие, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта* формы и окраски,	*Клубни* целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта* формы и окраски, без коричневых

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для картофеля*	
	раннего	*позднего*
	без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие**. Допускается клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры	пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие**.
	Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при обычной очистке. Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм *и длиной не более 10 мм.* Допускаются клубни, пораженные паршой, *оспорозом* на площади не более ¼ поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм. *Допускаются клубни, пораженные проволочником (при наличии не более одного хода)*	
Вид внутренней части клубня	Типичной для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются	Типичной для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются. Серые, синие или черные пятна под кожурой глубиной более 5 мм не допускаются
Запах и вкус	Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	
Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру**, мм, не менее: округло-овальной формы удлиненной формы	 35,0 30,0	 45,0 30,0
Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров не более чем на 5 мм в сторону уменьшения для всех форм, % от массы, не более	10,0	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для картофеля*	
	раннего	*позднего*
Содержание клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм *и длиной более 10 мм; поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником более 1 хода) в совокупности, % от массы, не более*	2,0	2,0
Содержание клубней *с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 см², но не более ¼ поверхности клубня,в совокупности, % от массы, не более*	2,0	2,0
Содержание клубней, пораженных *паршой или оospорозом при поражении более ¼ поверхности клубня, % от массы, не более*	Не допускается	2,0
Содержание клубней, позеленевших на поверхности более ¼, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», клубней раздавленных, половинок и частей клубней	*Не допускается*	
Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой	*Не допускается*	
Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы,не более	*1,0*	
Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.)	Не допускается	
* Сортовая чистота должна быть не менее 90 %. ** Размер клубней установлен в интересах национальной экономики Российской Федерации.		

4.3 Содержание в продовольственном картофеле токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

Наличие в продовольственном картофеле возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не допускается [1].

Примечание – Пункт 4.3 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики в Российской Федерации.

4.4 Калибровка

4.4.1 Клубни продовольственного картофеля калибруют по наибольшему поперечному диаметру.

4.4.2 Требования к калибровке продовольственного картофеля не являются обязательными. Однако в потребительских упаковочных единицах массой нетто не более 5 кг разница между размерами самого мелкого и самого крупного клубня по наибольшему поперечному диаметру не должна превышать 30 мм.

5 Упаковка

5.1 Продовольственный картофель упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тканевые мешки по ГОСТ 30090, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903 или другие виды тары из других материалов, другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям, установленным [2]. Ранний (молодой) картофель при перевозке железнодорожным и водным транспортом упаковывают в жесткую тару.

5.2 Тара, применяемая для упаковки продовольственного картофеля, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным [2].

5.3 Содержимое каждой упаковочной единицы (или партии продукции, поставляемой навалом в ящичных поддонах) должно быть однородным и состоять только из раннего (молодого) или позднего картофеля одного ботанического сорта, происхождения, окраски кожуры и окраски внутренней части клубней и размера по наибольшему поперечному диаметру (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого упаковочной единицы (партии продукции, поставляемой навалом в ящичных поддонах) должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы (партии).

5.4 Масса нетто продовольственного картофеля в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

5.5 Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой потребительской упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Примечание – Пункты 5.1, 5.4-5.5 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

6 Маркировка

6.1 Информацию о продукции наносят на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, транспортную тару и (или) этикетку и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

6.2 Маркировка продовольственного картофеля в потребительской упаковочной единице – по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («Ранний картофель» или «Молодой картофель», «Поздний картофель»);
- наименования и местонахождения изготовителя или фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименования и места нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименования и места нахождения организации-импортера или фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя - импортера;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- ботанического сорта;
- размера клубней, выраженного минимальным размером и словами «и более», или минимального и максимального размеров (при калибровке);
- даты сбора и даты упаковывания;
- условий хранения;
- сведений о применении генно-модифицированных организмов:

в случае, если продукция содержит более 0,9 % генетически модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например «генетически модифицированные продукты» или «продукция, полученная из генетически модифицированных организмов» или «продукция содержит компоненты генетически модифицированных организмов»);

- обозначения настоящего стандарта;
- единого знака обращения продукции на рынке;
- знака систем добровольной сертификации (при наличии).

Дополнительно могут быть указаны:
- окраска внутренней части клубней (например, желтого или белого цвета);
- окраска кожуры;
- форма клубней (округло-овальная или удлиненная);
- кулинарные свойства (например, рассыпчатый или твердый).

6.3 Маркировка транспортной тары – по [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «от 4 °С до 6 °С».

Примечание – В пункт 6.3 введены дополнения, пункты 6.1, 6.2 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Правила приемки

7.1 Продовольственный картофель принимают партиями. Под партией понимают любое количество продовольственного картофеля одного ботанического сорта, одной даты сбора, упакованного в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

7.2 Для проверки качества продовольственного картофеля, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта производят отбор проб по ГОСТ 7194.

7.3 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии продовольственного картофеля.

7.4 Качество продовольственного картофеля в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяют только на картофель, находящийся в этих упаковочных единицах.

7.5 Контроль органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят в каждой партии продовольственного картофеля.

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

7.7 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из этой же партии. Результаты повторного испытания распространяют на всю партию.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб проводят по ГОСТ 7194.

8.2 Применяют следующие средства измерений:
- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 Ш класса точности с наибольшим пределом взвешивания 15 кг и пределами допускаемой абсолютной погрешности ± 2 г;
- весы лабораторные по ГОСТ Р 53228 II класса точности с пределами допускаемой абсолютной погрешности ± 0,01г;
- сита лабораторные из металлической проволочной сетки по ГОСТ Р 51568;
- линейка измерительная металлическая по ГОСТ 427;
- рулетка измерительная металлическая по ГОСТ 7502;
- штангенциркуль по ГОСТ 166.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

8.3 Порядок проведения контроля

8.3.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных в выборку по 7.2 упаковочных единиц проверяют визуально.

8.3.2 Для определения средней массы нетто продовольственного картофеля в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц из отобранных в выборку упаковочных единиц фасованной продукции с точностью до второго десятичного знака.

Вычисления средней массы нетто продовольственного картофеля в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

8.3.3 Проверке по качеству подлежат все клубни из объединенной пробы.

8.3.4 Внешний вид клубней, запах и вкус, вид внутренней части клубня, наличие клубней, пораженных паршой или оспорозом, клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм; поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 см², но не более ¼ поверхности клубня, клубней раздавленных, половинок и частей клубней, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», пораженных сухой и мокрой гнилью, а также наличие посторонней примеси оценивают органолептически.

8.3.5 Для определения вида внутренней части клубня разрезают не менее 50 клубней картофеля из объединенной пробы и осматривают мякоть на продольном разрезе. При обнаружении хотя бы одной из болезней [фитофтороз, ржавая (железистая) пятнистость, внутренние пустоты], дополнительно разрезают клубни в количестве не менее 10% от объединенной пробы.

8.3.6 Наличие земли, прилипшей к клубням, определяют по ГОСТ 7194.

8.3.7 Размер клубней определяют измерением по наибольшему поперечному диаметру штангенциркулем или линейкой.

8.3.8 Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в 4.2 (таблица 1).

8.3.9 Массу фракций определяют взвешиванием с записью результата до второго десятичного знака.

8.3.10 Массовую долю фракций в процентах от общей массы клубней в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \qquad (1)$$

где m_i – масса фракции, кг;

m – общая масса клубней в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в 4.2 (таблица 1). Результаты распространяют на всю партию.

8.4 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

8.5 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

8.6 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

8.7 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

8.8 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

8.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4], [5].

8.10 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

8.11 Определение присутствия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по [6], [7].

8.12 Определение нитратов – по [8].

8.13 Определение наличия генетически-модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Продовольственный картофель транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

9.2 Ранний (молодой) продовольственный картофель хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах при температуре от 4 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 90 % до 95 %.

Поздний продовольственный картофель хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах - по ГОСТ 28372 (ИСО 2165-74), а также в буртах по ГОСТ Р 50525.

Примечание – Разделы 7 – 9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV-52:2010

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного национального, межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ Р 50525-93	IDT	ИСО 6822-84 Картофель, корнеплоды и круглокочанная капуста. Руководство по хранению в буртах с принудительной вентиляцией
ГОСТ Р 51568–99	IDT	ИСО 3310-1-90 Сита контрольные. Технические требования и испытания. Часть 1 Контрольные сита из проволочной ткани. Технические условия
ГОСТ 166–89	IDT	ИСО 3599–76 Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм
ГОСТ 27519–87	IDT	ИСО 1956-1–82 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1
ГОСТ 28372-93	IDT	ИСО 2165-74 Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению
Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT – идентичный стандарт.		

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-52:2010

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта ЕЭК ООН FFV-52:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	–
3 Термины и определения	–
4 Технические требования	II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размерам C. Допуски в отношении других сортов V Положения, касающиеся товарного вида A. Однородность
5 Упаковка	B. Упаковка
6 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки
	A. Опознавательные обозначения B. Характер продукта C. Происхождение продукта D. Товарные характеристики E. Официальная контрольная отметка (не обязательно)
7 Правила приемки	–
8 Методы контроля	–
9 Транспортирование и хранение	–
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV-52:2011	–
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-52:2011	–
Библиография	–

Примечание – Настоящий стандарт дополнен пунктами 4.3; 5.1; 5.4 – 5.5; 6.1; 6.2, разделами 7–9, а также дополнительными приложениями ДА и ДБ в соответствии с требованиями к оформлению национального стандарта, модифицированного со стандартом ЕЭК ООН FFV-52, и библиографией.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ГН 1.2.1323–2003	Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[5] Методические указания по определению хлорорганических пестицидов // Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб., ч. 4 – 25 1976 – 1977

[6] МУК 4.2.3016–12	Методы санитарно-паразитологических исследований
[7] МУК 4.2.2661-10.4.2–2004	Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологических исследований. Методические указания
[8] МУ 5048–89	Методические указания. Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства

УДК 635.1:635.63/63:006.354 ОКС 67.080.20 ОКП 97 3931

Ключевые слова: картофель продовольственный, свежий, ранний и поздний, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 821

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru