МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33562— 2015 (UNECE STANDARD FFV-18:2011)

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-18:2011, Concerning the marketing and commercial quality control of garlic, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 2015 г. № 82-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004— 97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004 —97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2015 г. № 2145-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33562—2015 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-18:2011 «Касающемуся сбыта и контроля товарного качества чеснока» («Concerning the marketing and commercial quality control of garlic», MOD) путем внесения изменений в содержание разделов 2—6, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3—6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-18:2011для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-18:2011 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-18:2011 приведено в дополнительном приложении ДБ

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

В Российской Федерации 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

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-18:2011, касающемуся сбыта и контроля товарного качества чеснока, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДА.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ

Технические условия

Fresh garlic. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий чеснок ботанических сортов (Allium sativum var. sativum L.), поставляемый и реализуемый для потребления (далее — чеснок).

Требования, обеспечивающие безопасность чеснока для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов*

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

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

ГОСТ 23932 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Общие технические условия

ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25706 Лупы. Типы, основные параметры. Общие технические требования

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27519 (ИСО 1956-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 1

** А также в Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».*

Издание официальное

ГОСТ 28498 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

*ГОСТ 29329 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования**

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

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

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

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

*ГОСТ 31628** Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка*

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 27519, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на луковицах чеснока от дождя, росы или полива.*

Примечание — Конденсат на луковицах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 **чеснок *неподсушенный:*** *Свежий* чеснок, *имеющий остатки стебля зеленого цвета и сырую покровную чешую* луковицы.

3.3 **полусухой чеснок:** Свежий чеснок, у которого стебель и *покровная чешуя* луковицы являются полусухими.

3.4 **сухой чеснок:** Свежий чеснок, у которого стебель, *покровная чешуя* луковицы *и чешуя* каждого зубка являются сухими.

3.5 ***вызревшие луковицы:*** *Луковицы чеснока, закончившие рост и имеющие тонкие, плотные, полупрозрачные чешуи, нижняя часть донца покрыта опробковавшейся тканью.*

3.6 **однодольный чеснок:** Чеснок, состоящий из единственного *зубка.*

---

* *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».*

** А также в Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

4 Классификация

4.1 Чеснок в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта*:* высший, первый и второй.

4.2 Чеснок в зависимости от технологической подготовки (просушенности) подразделяют на чеснок: неподсушенный, полусухой и сухой.

5 Технические требования

5.1 Чеснок должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлен и упакован в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[*].

5.2 Качество чеснока должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	Луковицы чеснока *вызревшие, характерной для ботанического сорта формы и окраски,* целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности. Длина обрезанной стрелки для сухого чеснока должна быть не более 3 см		
	Луковицы чеснока правильной формы, надлежащим образом очищены. У сухого чеснока корни должны быть подрезаны близко к основанию луковицы. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Достаточно правильной формы. Допускаются небольшие разрывы покровной чешуи луковицы при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются разрывы покровной чешуи луковиц или ее отсутствие, зарубцевавшиеся механические повреждения, небольшие следы побитости, луковицы неправильной формы, отсутствие не более трех зубков при условии, что чеснок сохраняет характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид
Состояние луковиц чеснока	Луковицы чеснока твердые, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
	Зубки плотные	Зубки достаточно плотные	Не нормируется
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту,* без постороннего запаха и/или привкуса*		
Массовая доля луковиц чеснока с явными признаками прорастания, %, *не более*	Не допускается	1,0	5,0
Массовая доля луковиц чеснока, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более,	5,0**	10,0	10,0
в том числе не соответствующих второму сорту	*Не допускается*	*1,0*	*10,0*

* Для государств — участников Таможенного союза — по [1], [2], [3].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Массовая доля земли, прилипшей к луковицам, % от массы, не более:			
- чеснока неподсушенного;	0,5	0,7	1,0
- чеснока сухого и полусухого	Не допускается	0,3	0,5
Массовая доля луковиц с отпавшими зубками, %, не более	Не допускается	10,0	Не нормируется
Массовая доля здоровых зубков, отпавших от общего донца, %, не более	Не допускается	2,0	3,0
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, луковиц, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, с солнечными ожогами, гнилых и испорченных, запаренных	Не допускается		
Наличие посторонних примесей	Не допускается		

* Допускаются специфические запах и/или привкус, появляющиеся в результате окуривания.
** Допускается в пределах этого допуска наличие не более 0,5 % луковиц чеснока второго сорта.

5.3 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.*

5.4 Калибровка

5.4.1 Требования к калибровке чеснока *приведены в таблице 2.*

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Размер луковиц чеснока по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	40,0	30,0	30,0
Разница в размере между луковицами чеснока в одной и той же упаковке, мм, не более:			
- если диаметр самой мелкой луковицы меньше 40 мм;	15,0		
- если диаметр самой мелкой луковицы 40 мм и более	20,0		

* *Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка чеснока согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.*

5.5.2 Чеснок упаковывают произвольной массой, но не более 0,5 кг, в пакеты из полиэтиленовой пленки и комбинированных материалов, сетки и другие виды упаковки из материалов, использование которых в контакте с продуктом обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

5.5.3 Чеснок, упакованный в полимерные или сетчатые мешки или пакеты, упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность чеснока.

5.5.4 Чеснок упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность чеснока. Чеснок упаковывают плотно, на 2—3 см ниже уровня упаковки.

5.5.5 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с чесноком сохранение их качества и безопасности.

5.5.6 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только чеснок одного ботанического, товарного сорта и размера. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.5.7 Масса чеснока в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Отклонение массы чеснока одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

5.5.9 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, — по ГОСТ 15846.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка чеснока — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.**

5.6.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на потребительскую и транспортную упаковку на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.6.3 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской упаковки, должна содержать:

- наименование продукта («Чеснок свежий неподсушенный», «Чеснок свежий полусухой», «Чеснок свежий сухой» или «Однодольный чеснок», «Белый чеснок», «Розовый чеснок» в соответствующих случаях);
- *наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производства] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);*
- *товарный знак изготовителя (при наличии);*
- *массу чеснока в упаковочной единице;*
- товарный сорт;
- максимальный и минимальный диаметр луковицы чеснока (в случае калибровки);
- слова «Обработан окуриванием» (в соответствующем случае);
- *даты сбора и упаковывания;*
- *условия хранения;*
- *сведения о применении генетически модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);*

---

* *Для государств — участников Таможенного союза — по [2].*

** *Для государств — участников Таможенного союза — по [3].*

- обозначение настоящего документа;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.6.4 Маркировка продукции в транспортной упаковке с указанием.

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя и/или грузоотправителя;
- страны происхождения;
- даты сбора, упаковывания и отгрузки;
- условий хранения;
- сведений о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);
- товарного сорта;
- максимального и минимального диаметра луковицы чеснока (в случае калибровки);
- слов «Обработан окуриванием» (в соответствующем случае);
- массы брутто и нетто;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.6.5 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры» с указанием «от 0 °С до 3 °С».

6 Правила приемки

6.1 Чеснок принимают партиями. Под партией понимают любое количество чеснока одного ботанического и товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы чеснока, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества чеснока, правильности упаковывания и маркирования, а также массы чеснока в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии чеснока из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30
Св. 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

6.2.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % массы луковиц чеснока. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют.

6.2.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в 5.2, 5.3, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

6.2.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии чеснока.

6.2.7 Качество чеснока в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на чеснок, находящийся в этих упаковочных единицах.

6.2.8 Контроль содержания в чесноке токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[*].

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 Средства измерений:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ±0,5 e;

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e ≤ 2 г;

- линейка металлическая по ГОСТ 427, ценой деления 1 мм с погрешностью измерений ±0,1 мм;

- штангенциркуль по ГОСТ 166 1-го класса точности с погрешностью измерений 0,05 мм или 2-го класса с погрешностью измерений 0,1 мм;

- лупа с увеличением 10 × 20 по ГОСТ 25706;

- лупа бинокулярная с увеличением 10 × 20 по ГОСТ 25706;

- чашка Петри по ГОСТ 23932;

- термометры ртутные стеклянные диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С, ценой деления 1,0 °С по ГОСТ 28498.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежат все луковицы чеснока, отобранные в соответствии с 6.2.3, из которых составлена объединенная проба.

7.2.3 Отобранную выборку чеснока в транспортной упаковке взвешивают, определяют массу брутто и нетто.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Внешний вид, запах и вкус, состояние луковиц чеснока, наличие луковиц, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, с солнечными ожогами, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, земли, прилипшей к луковицам, луковиц с отпавшими зубками, здоровых зубков, отпавших от общего донца, определяют органолептически, длину стрелки, размер луковицы — измерением. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.5 Для определения зараженности чеснока болезнями и наличия сельскохозяйственных вредителей (нематода, клещ) отбирают и взвешивают не менее 50 луковиц из объединенной пробы.

7.2.6 Для определения наличия клеща с каждой луковицы чеснока, отобранной по 7.2.5 снимают поочередно покровные сухие чешуи. Поверхность чешуй, особенно около основания донца, просматривают лупой (увеличение 10 × 20) или бинокулярной лупой.

Охлажденные луковицы перед проведением анализа выдерживают при комнатной температуре от 1,5 до 2 часов, затем прогревают до 25—30 °С для приведения клещей в активное состояние.

7.2.7 Для определения наличия нематод берут без выбора 25 луковиц, отобранных по 7.2.5, от каждой луковицы чеснока срезают нижнюю часть сочных чешуй толщиной около 5 мм вместе с частью донца, измельчают на кусочки размером 1—3 мм, которые переносят в чашки Петри или другую плоскую посуду (часовое стекло, блюдце) и заливают водой, имеющей температуру 20—25 °С, слоем 4—6 мм.

** Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*

Через 1—1,5 час при помощи бинокулярной лупы или лупы (увеличение 10 × 20) слой воды между кусочками чеснока просматривают для обнаружения нематод.

7.2.8 Для определения зараженности чеснока болезнями в скрытой форме у каждой луковицы чеснока, отобранной по 7.2.5, разрывают сухие и сочные чешуи.

7.2.9 Для определения массовой доли земли, прилипшей к луковицам чеснока, из разных мест объединенной пробы (п. 6.2.3) отбирают не менее 3 кг луковиц, отобранные и взвешенные луковицы очищают от земли вручную. Из массы луковиц, взятых для анализа, вычитают массу очищенных от земли луковиц и определяют массу прилипшей к луковицам земли.

7.2.10 Взвешивают каждую фракцию чеснока m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.11 По результатам взвешиваний по 7.2.10 определяют в процентах содержание луковиц с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю луковиц чеснока с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции К, %, от общей массы луковиц в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции луковиц с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса луковиц в объединенной пробе, кг.

7.3.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

7.4 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.6 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.7 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.9 Определение остаточных количеств хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.10 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ 34150, а также по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.*

7.11 Определение нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — методами, утвержденными нормативным документом, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, 32163.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Чеснок транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Чеснок хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.3 Транспортирование и хранение чеснока, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения».*

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-18:2011 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-18:2011 раздел IV	Заменено: **«IV. Положения, касающиеся допусков** **А. Допуски по качеству** **I) Высший сорт** В общей сложности допускается наличие 5 % по количеству или весу луковиц чеснока, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но отвечающего требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5 % общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта. **II) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу луковиц чеснока, не соответствующего требованиям этого сорта, но отвечающего требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации. **III) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу луковиц чеснока, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.
Настоящий стандарт раздел 5, таблица 1	на «Массовая доля луковиц чеснока, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более: - для высшего сорта — 5,0, в пределах этого допуска допускается наличие луковиц чеснока: - соответствующих требованиям второго сорта — не более 0,5 %, - не соответствующих требованиям второго сорта — не допускается; - для первого сорта — 10,0, в пределах этого допуска допускается наличие огурцов, не соответствующих требованиям второго сорта — не более 2,0 % - для второго сорта — 10,0»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-18:2011 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием этого термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в межгосударственных стандартах на плодоовощную продукцию и его неконкретностью.	

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-18:2011

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-18.2011
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества C Классификация
3 Термины и определения	
4 Классификация	
5 Технические требования (пункты 5.1—5.2), а также: *5.4 Калибровка* *5.5 Упаковка* *5.6 Маркировка*	II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования B Требования к зрелости III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A Допуски по качеству B Допуски по размерам V Положения, касающиеся товарного вида продукции A Однородность B Упаковка VI Положения, касающиеся маркировки
6 *Правила приемки*	—
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-18:2011 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-18:2011	—
Библиография	—
Примечание — Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8, а также дополнительными приложениями ДА, ДБ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV, и библиографией.	

Библиография

[1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 880*

[2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011 г., № 769*

[3] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 881*

[4] *Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»*

УДК 635.262:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: чеснок свежий, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 1,60.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31. к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 33562—2015 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru