МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33309— 2015 (UNECE STANDARD FFV–57:2010)

КЛЮКВА СВЕЖАЯ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV–57:2010, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе аутентичного перевода на русский язык 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 18 июня 2015 г. № 47-2015)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2015 г. № 999-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33309—2015 (UNECE STANDARD FFV—57:2010) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2016 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—57:2010 Concerning the marketing and commercial quality control of berry fruits (Касающемуся сбыта и контроля товарного качества ягод в части клюквы и клюквы мелкоплодной) путем внесения изменений в содержание разделов 2, 3, 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—57:2010 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, имеются в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Рекомендуемые условия и сроки хранения свежих ягод клюквы приведены в дополнительном приложении ДА.

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV–57:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV–57:2010 со структурой межгосударственного стандарта приведено в дополнительном приложении ДВ.

Степень соответствия — модифицированная (MOD)

6 ВЗАМЕН ГОСТ 19215—73 в части клюквы, поставляемой и реализуемой для потребления в свежем виде

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2016

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

Содержание

1 *Область применения* 1
2 Нормативные ссылки 1
3 *Термины и определения* 2
4 *Классификация* 2
5 *Технические требования* 2
6 *Правила приемки* 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение ДА (рекомендуемое) Рекомендуемые условия и сроки хранения свежих ягод клюквы 8
Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV–57:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 8
Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV–57:2010 со структурой межгосударственного стандарта 9
Библиография 10

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—57:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества ягод в части клюквы (Vaccinium macrocarpon Aiton*) и клюквы мелкоплодной (Vaccinium oxycoccos* L.*), исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для клюквы первого и второго сортов. При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДБ.*

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

КЛЮКВА СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh cranberries. Specifications

Дата введения* — 2016—07—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на свежие ягоды клюквы *дикорастущей четырехлепестковой* (*Oxycoccus quadripetalus* Gilib.) *и мелкоплодной* (*Oxycoccus microcarpa* Turcz.), *культивируемой* клюквы (*Vaccinium macrocarpon* Aiton) и клюквы мелкоплодной (*Vaccinium oxycoccos* L.) (далее — ягоды клюквы), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в 5.5.

2 *Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

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

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

*ГОСТ 14192—96*** *Маркировка грузов*

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 27521—87 (ИСО 1990/1—1982) Фрукты. Номенклатура. Первый список

*ГОСТ 29329—92**** *Весы для статического взвешивания. Общие технические требования*

---

* *Дату введения стандарта в действие на территории государств устанавливают их национальные органы по стандартизации.*

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

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

Издание официальное

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 31628—2012[**] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на территории государства по соответствующему указателю стандартов и классификаторов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***излишняя внешняя влажность****: Влага на ягодах от полива, дождя, росы или вытекания собственного сока.*

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

3.2 ***недозрелые ягоды****: Ягоды с белыми пятнами, бочками, наполовину или полностью белые.*

4 Классификация

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

4.2 Ягоды клюквы в зависимости от времени уборки подразделяют на ягоды осеннего сбора и весеннего сбора (подснежная).

4.3 Клюкву в зависимости от условий произрастания подразделяют на дикорастущую и культивируемую.

5 Технические требования

5.1 Ягоды *клюквы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт [1)].*

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

---

[*] *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».*

[**] *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».*

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	Ягоды *свежие или приморо женные,* вполне спелые, но не перезревшие, чистые, без *плодоножек, целые, без* повреждений, вызванных *сельскохозяйственными* вредителями *и болезнями,* без *излишней внешней* влажности. *Ягоды могут быть влажными, но не течь.*		
	Ягоды типичные по форме и другим признакам *для данной* разновидности, для ягод дикорастущих — *типичные* для своего вида. *Ягоды однородные по размеру и окраске*		Ягоды могут быть разнородными по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета). Допускаются дефекты при условии, что ягоды сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: - незначительная утечка сока; - незначительная помятость
	Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты ягод при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительные дефекты ягод при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: - очень незначительная утечка сока; - очень незначительная помятость	
Запах и вкус	Без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более,	5,0*	10,0	10,0
в т. ч. *недозрелых:*			
- *осеннего сбора*	*Не допускается*	*3,0*	*5,0*
- *весеннего сбора*	*2,0*	*6,0*	*10,0*
механически поврежденных и высохших:			
- *осеннего сбора*	*Не допускается*	*2,0*	*6,0*
- *весеннего сбора*	*Не допускается*	*4,0*	*10,0*
- в т. ч. ягод, не соответствующих требованиям второго сорта (*со значительной помятостью и утечкой сока)*	Не допускается	2,0	4,0
Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, со следами химических средств защиты	Не допускается		
Массовая доля органической примеси, %, не более:			
съедобных плодов других видов растений (брусника, водяника, морошка и др.)	1,0		
плодоножек, веточек, листьев — для дикорастущих ягод:			
- *осеннего сбора*	*Не допускается*	*0,5*	
- *весеннего сбора*	*Не допускается*	*1,0*	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Наличие зеленых ягод клюквы	Не допускается		
Наличие несъедобных и ядовитых ягод других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.), минеральной примеси (песок, пыль и др.)	Не допускается		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
* *В том числе* не более 0,5 % ягод второго сорта.			

5.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в ягодах клюквы не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт [1].

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка ягод клюквы согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт [2].

5.4.2 Ягоды клюквы упаковывают насыпью без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 10131, плетеные корзины и в другие типы упаковки вместимостью не более 30 кг, бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 150 дм^3, потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, ГОСТ 12302 и в другие типы упаковки, обеспечивающие сохранность качества ягод при транспортировании. Ягоды клюквы весеннего сбора упаковывают в бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм^3.

5.4.3 Ягоды клюквы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась *их* надлежащая сохранность *и безопасность*.

5.4.4 Упаковка *ягод клюквы* должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

5.4.5 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, *краску*, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми, нетоксичными *и обеспечивать при контакте с ягодами клюквы сохранение их качества и безопасности.*

5.4.6 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из ягод *клюквы* одного и того же происхождения и разновидности, *для* дикорастущей *клюквы* — одного вида и качества. Ягоды *клюквы* высшего и первого сортов должны быть практически одинаковыми по степени зрелости и окраске. *Укладывание ягод клюквы должно быть плотным, вровень с краями тары.*

5.4.7 Видимая часть *продукта в* упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной *единицы*.

5.4.8 В упаковке *не допускается наличие* посторонних веществ за исключением случайно попавших листьев и веточек для дикорастущей клюквы.

5.4.9 Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы в сторону увеличения не регламентируют [4].

---

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

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка упаковочных единиц с ягодами клюквы согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт [1].

5.5.2 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.5.3 Маркировка каждой единицы потребительской тары *с ягодами клюквы* с указанием*[1]:*

- *наименования* продукта («клюква *культивируемая*», *«клюква дикорастущая»; «ягоды клюквы культивируемой», «ягоды клюквы дикорастущей»);*
- наименования *и места нахождения изготовителя [юридический* адрес, *включая* страну, *и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства (при наличии);*
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- наименования разновидности (не обязательно);
- *товарного* сорта;
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- *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»);*
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

5.5.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры: для охлажденной клюквы — не выше 5 °С, для замороженной клюквы — не выше минус 18 °С».

6 *Правила приемки*

6.1 Ягоды клюквы принимают партиями. Под партией понимают любое количество ягод клюквы одного *и того же происхождения и разновидности (для дикорастущей клюквы — одного вида), товарного сорта, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.*

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- *номер документа и дату его выдачи;*
- *наименование и адрес отправителя;*
- *наименование и адрес получателя;*
- *наименование продукта;*
- *разновидность;*
- *товарный сорт;*
- *число упаковочных единиц;*
- *массу нетто;*
- *дату сбора, упаковывания, отгрузки;*
- *условия хранения;*
- *номер и вид транспортного средства;*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия (при наличии).*

6.2 Для проверки качества ягод клюквы, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии ягод из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

---

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

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	3
Более 100	3 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

6.3 Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 0,5 кг ягод. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 1,5 кг, которую анализируют. Если ягоды находятся в бочке, залитой водой, то пробу массой 0,5 кг отбирают дуршлагом из глубины бочки и после стекания воды высыпают для анализа на лист фильтровальной бумаги. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии ягод клюквы.

6.5 Качество ягод клюквы в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на ягоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

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

Для дикорастущей клюквы контроль показателей безопасности осуществляет поставщик.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов определений хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Применяют следующие 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.

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

7.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 6.2 упаковочных единиц ягод клюквы на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

7.3 Проверке по качеству подлежат все ягоды клюквы из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.4 Ягоды клюквы в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1 настоящего стандарта:

- с излишней внешней влажностью;
- с механическими повреждениями;
- с повреждениями, вызванными сельскохозяйственными вредителями;
- грязные;
- со следами болезней;
- с посторонним запахом и (или) привкусом;
- зеленые;
- недозрелые;
- механически поврежденные и высохшие;
- перезревшие;
- не соответствующие товарному сорту;
- заплесневелые и загнившие;
- съедобные ягоды других видов растений (брусника, водяника, голубика, морошка и др.);
- плодоножки, веточки, листья;

- несъедобные и ядовитые ягоды других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.);

- минеральная примесь (песок, пыль и др.)

7.5 Внешний вид, спелость ягод, наличие ягод с повреждениями и высохших, ягод с излишней внешней влажностью, несъедобных и ядовитых ягод других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.), минеральную примесь (песок, пыль и др.), а также запах и привкус ягод оценивают органолептически.

7.6 Массовую долю ягод клюквы с повреждениями, механически поврежденных и высохших, недозрелых, заплесневелых и загнивших, не соответствующих товарному сорту в процентах от общей массы ягод в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции ягод, кг;

m — общая масса ягод в объединенной пробе, кг.

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

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

7.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

7.12 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349.

7.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

7.14 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.15 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт*.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Ягоды клюквы транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Ягоды клюквы хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.

8.3 Условия хранения ягод клюквы устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия и сроки хранения ягод клюквы приведены в приложении ДА.

---

* В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

Приложение ДА
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки хранения свежих ягод клюквы

Сухое хранение ягод клюквы рекомендуется в охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах при температуре 3 °С — 5 °С не более 2 мес, в морозильных камерах подготовленные ягоды подвергают быстрому замораживанию при температуре минус 30 °С — 35 °С и хранят в таком виде при температуре минус 18 °С — 25 °С не более 8 мес.

Мокрое хранение клюквы рекомендуется осуществлять в бочках, залитых свежей холодной питьевой водой и закрытых деревянными крышками, которые являются легким гнетом. Воду в бочки доливают по мере испарения. Рекомендуемый срок хранения — не более одного года с момента сбора ягод.

Приложение ДБ
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV–57:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДБ.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV–57:2010 **IV. A.** ***ii), iii)***	Заменено: **«IV. Положения, касающиеся допусков** **I) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу ягод, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации. **II) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу ягод, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 4 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации». на «*Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более:*
ГОСТ 33309—2015 (UNECE STANDARD FFV–57:2010), 5.2, таблица 1	- *для высшего сорта — 5,0, для первого сорта* — 10,0; - *для второго сорта* — 10,0; в пределах этого допуска может быть ягод, не соответствующих требованиям второго сорта — *со значительной помятостью и утечкой сока,* — не более 2 % от массы ягод первого сорта и не более 4 % от массы ягод второго сорта»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—57:2010 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010 со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДВ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010	Структура ГОСТ 33309—2015 (UNECE STANDARD FFV—57:2010)
I. Определение продукта	1 *Область применения*
II. Положения, касающиеся качества: A. Минимальные требования B. Требования зрелости C. Классификация	2 *Нормативные ссылки*
III. Положения, касающиеся калибровки	3 *Термины и определения*
IV. Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размерам V. Положения, касающиеся товарного вида продукции A. Однородность B. Упаковка	4 *Классификация* 5 *Технические требования* *5.1—5.3 Требования к качеству и безопасности продукции* *5.4 Упаковка* *5.5 Маркировка*
VI. Положения, касающиеся маркировки	6 *Правила приемки*
—	*7 Методы контроля*
—	*8 Транспортирование и хранение*
—	Приложение ДА (рекомендуемое) Рекомендуемые условия и сроки хранения свежих ягод клюквы
—	Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—57:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»
—	Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010 со структурой межгосударственного стандарта
—	*Библиография*

Примечание — Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8, а также дополнительным рекомендуемым приложением ДА, дополнительными справочными приложениями ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиографией.

Библиография

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

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

[3] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный 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 634.224:006.354 МКС 67.080.10 С33 MOD

Ключевые слова: клюква дикорастущая, клюква культивируемых сортов, свежие ягоды, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Корректор *О.Н. Власова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 60 экз. Зак. 3821.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru