МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31782—
2012**

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ МАШИННОЙ И РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 42-2012 от 15 ноября 2012 г.)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1735-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31782—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 года

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53023—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 31782—2012 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 10 2015 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ МАШИННОЙ И РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ
Технические условия

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

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий виноград всех ампелографических сортов рода Vitis (Tournef.) L. машинной и ручной уборки, предназначенный для промышленной переработки.

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

Требования, обеспечивающие безопасность винограда для здоровья человека, изложены в 5.2.2, требования к качеству – в 5.2.1, к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31262–2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

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 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.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

4 Классификация

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

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

5 Технические требования

5.1 Свежий виноград для промышленной переработки должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть получен по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке[1].

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Виноград ручной уборки для выработки				Виноград машинной уборки для выработки винодельческой продукции
	соков	консервированной продукции	сушеного винограда	винодельческой продукции	
Внешний вид	Чистые, свежие, здоровые грозди одного ампелографического сорта				
Вкус и запах	Характерный для данного ампелографического сорта в стадии технической зрелости, без постороннего запаха и/или привкуса				
Массовая концентрация сахаров, г/100 см^3, не менее	14,0	13,0	20,0	16,0 для белых, 17,0 для красных	16,0 для белых, 17,0 для красных
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм^3, не более	1,2	Не нормируется			
Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, %, не более	15,0	5,0	2,0	15,0	15,0
Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, %, не более	Не допускается				
Массовая доля раздавленных ягод, %, не более	10,0	3,0	1,0	20,0	Не нормируется

[1] Для государств участников Таможенного союза – по [1].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Виноград ручной уборки для выработки				Виноград машинной уборки для выработки винодельческой продукции
	соков	консервированной продукции	сушеного винограда	винодельческой продукции	
Массовая доля осыпавшихся ягод, %, не более	Не нормируется	3,0	3,0	Не нормируется	Не нормируется
Массовая доля увяленных ягод, %, не более	3,0	3,0	3,0	Не нормируется	Не нормируется
Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями, %, не более	2,0	2,0	2,0	10,0	10,0
Массовая доля органических примесей (листья, побеги), %, не более	Не допускается				1,0

5.2.2 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов свежий виноград должен соответствовать нормам, установленным санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами или техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1].

5.3 Упаковка

5.3.1 Виноград для промышленной переработки упаковывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность[2].

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

5.4 Маркировка

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

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

5.4.3 Маркировка продукции должна быть с указанием[3]:

- наименования продукта;
- ампелографического сорта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- способа уборки винограда;
- даты и времени уборки;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.4.4 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192.

6 Правила приемки

6.1 Приемку свежего винограда осуществляет перерабатывающее предприятие в присутствии полномочного представителя поставщика по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

[1] Для государств участников Таможенного союза – по [1].
[2] Для государств участников Таможенного союза – по [2].
[3] Для государств участников Таможенного союза – по [3].

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

6.3 В сопроводительном документе указывают:

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

6.4 Порядок и периодичность контроля

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

6.4.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель в программе производственного контроля согласно нормативно-правовым актам государства, принявшего стандарт[1].

6.4.3 Для определения качества свежего винограда от партии из разных мест отбирают пробы:

- от винограда, упакованного в тару:

до 30 упаковочных единиц — одну упаковочную единицу;

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

свыше 90 — дополнительно одну упаковочную единицу;

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

7 Методы контроля

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

7.2 Внешний вид, запах, вкус определяют органолептически.

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

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

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

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

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 27198 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

[1] Для государств участников Таможенного союза – по [1].

7.10 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

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

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

Срок и условия хранения устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] 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»

УДК 634.83:006.354 МКС 67.080.10

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

Подписано в печать 01.08.2014. Формат 60х84 1/8.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 90 экз. Зак. 2916.

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