
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54697—
2011

(ЕЭК ООН FFV-50:2010)

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

UNECE standard FFV-50:2010
Concerning the marketing and commercial quality
control of apples
(MOD)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 856-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-50:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества яблок (UNECE standard FFV-50:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of apples»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Внесение указанных технических отклонений направлено для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного стандарта ЕЭК ООН приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН, приведены в приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН 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 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2013

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	Технические требования	3
5	Упаковка	6
6	Маркировка	6
7	Правила приемки	7
8	Методы контроля	8
9	Транспортирование и хранение	9
Приложение А	(справочное) Перечень наиболее распространенных помологических сортов яблок с характеристиками окраски и шероховатого побурения	10
Приложение ДА	(справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	19
Приложение ДБ	(справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН	20
	Библиография	21

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

Fresh apples for retail. Specification

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на яблоки помологических сортов вида *Malus domestica* Borkh., реализуемые в розничной торговой сети в свежем виде.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 4.4, к качеству — в 4.2, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50528—93 Яблоки свежие. Хранение в контролируемой атмосфере

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 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие 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 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 27521—87 (ИСО 1990-1—82) Фрукты — Номенклатура — Первый список

ГОСТ 27819—88 Яблоки свежие. Хранение в холодильных камерах

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 излишняя внешняя влажность: Влага на плодах от полива, дождя.

П р и м е ч а н и е — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 нажимы: Повреждения кожицы и мякоти, вызванные давлением, ударом или трением, без открытых незарубцевавшихся ран, без вытекания сока.

4 Технические требования

4.1 Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

4.2 Органолептические и физические показатели яблок должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для pomологического сорта формы и окраски*, с плодоножкой**		
Площадь окрашенной поверхности для цветовой группы, не менее:			—
- А	3/4 общей площади поверхности красной окраски	1/2 общей площади поверхности красной окраски	
- В	1/2 общей площади поверхности неоднородной красной окраски	1/3 общей площади поверхности неоднородной красной окраски	
- С	1/3 общей площади поверхности розовой окраски, неоднородной красной окраски или с полосками красного цвета	1/10 общей площади поверхности розовой окраски, неоднородной красной окраски или с полосками красного цвета	
Дефекты	Допускаются очень незначительные дефекты кожицы	Допускаются: - незначительный дефект формы; - незначительный дефект развития; - легкие повреждения (нажимы, потертость) площадью не более 1 см ² ; - незначительные дефекты кожицы, не превышающие 2 см в длину для дефектов продолговатой формы и 1 см ² общей площади поверхности для других дефектов***, суммарная площадь которых не превышает 0,25 см ²	Допускаются: - дефекты формы; - дефекты развития; - дефекты окраски; - легкие повреждения площадью не более 1,5 см ² с немного изменившейся окраской; - дефекты кожицы, не превышающие 4 см в длину для дефектов продолговатой формы и 2,5 см ² общей площади поверхности для других дефектов***, суммарная площадь которых не превышает 1,0 см ²

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Шероховатое побурение кожицы*4	Допускаются бурые пятна, не выходящие за пределы полости плодоножки, но без грубой шероховатости, и/или незначительные изолированные следы побурения	Допускаются: - коричневые пятна, которые могут слегка выходить за пределы полости плодоножки, но без шероховатости; - слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/5 общей площади поверхности плода; - сильное побурение, не превышающее 1/20 общей площади поверхности плода; - слабое сетевидное и сильное побурение, не превышающие вместе 1/5 общей площади поверхности плода	Допускаются: - коричневые пятна, которые могут слегка выходить за пределы полости плодоножки, но без шероховатости; - слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/3 общей площади поверхности плода, при этом общая площадь слабого сетевидного и сильного побурения не должна превышать 1/2 общей площади поверхности плода
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Степень зрелости и состояние плода	Плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения		
Состояние мякоти*5	Мякоть доброкачественная		Без значительных дефектов
Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов, %, не более: - для высшего сорта наличие яблок первого и второго сортов в том числе второго сорта - для первого сорта наличие яблок второго сорта в том числе плодов, не отвечающих требованиям второго сорта или с признаками порчи - для второго сорта наличие яблок, не соответствующих требованиям второго сорта в том числе плодов с признаками порчи	5,0	—	—
	0,5	—	—
	—	10,0	—
	—	1,0	—
	—	—	10,0
	—	—	2,0
Наличие сорной примеси	Не допускается		
Наличие яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Не допускается		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Наличие яблок гнилых, испорченных, перезрелых	Не допускается		
<p>* Неполный перечень помологических сортов яблок, содержащий классификацию степени окраски и шероховатого побурения, приведен в приложении А.</p> <p>** Допускаются плоды без плодоножки, при условии, что место отрыва чистое и прилегающая к нему кожица не повреждена.</p> <p>*** Пятна парши (<i>Venturia inaequalis</i>) не допускаются.</p> <p>*4 Для помологических сортов яблок, отмеченных буквой «R» в приложении А, шероховатое побурение не допускается.</p> <p>*5 Яблоки всех товарных сортов должны быть без выраженной стекловидности, за исключением разновидности Fuji.</p>			

4.3 Калибровка

4.3.1 Калибровку яблок проводят по диаметру максимального поперечного сечения или по массе плода.

4.3.2 Диаметр плода должен быть не менее 60 мм, масса плода — не менее 90 г.

Допускается наличие яблок диаметром плода не менее 50 мм или массой не менее 70,0 г при условии, что содержание растворимых сухих веществ (сахаров) в плодах составляет не менее 10,5° Брикса.

4.3.3 Для яблок, калибровку которых проводят по диаметру, разница в диаметре плодов в одной и той же упаковке не должна превышать:

- 5 мм — для яблок высшего, первого и второго сортов, уложенных в упаковку слоями (для яблок помологических сортов Bramley's Seedley (Bramley, Triomphe de Kiel) и Horneburger разница в диаметре может быть до 10 мм);

- 10 мм — для яблок первого сорта, уложенных насыпью в упаковку или в потребительскую упаковочную единицу [для яблок помологических сортов Bramley's Seedley (Bramley, Triomphe de Kiel) и Horneburger разница в диаметре может быть до 20 мм].

4.3.4 Допускаемые отклонения по массе плодов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Масса плодов, г	Допускаемые отклонения, г
Для яблок всех товарных сортов, уложенных в упаковку рядами и слоями	
Св. 70,0 до 90,0 включ.	15,0
Св. 90,0 до 135,0 включ.	20,0
Св. 135,0 до 200,0 включ.	30,0
Св. 200,0 до 300,0 включ.	40,0
Св. 300,0	50,0
Для яблок первого сорта, уложенных насыпью в упаковку или в единичную потребительскую упаковку*	
Св. 70,0 до 135,0 включ.	35,0
Св. 135,0 до 300,0 включ.	70,0
Св. 300,0	100,0
* Для яблок второго сорта требования к калибровке не установлены.	

4.3.5 Для всех товарных сортов яблок допускается наличие в упаковке 10 % количества или массы плодов, не отвечающих требованиям по калибровке. При этом наличие плодов, размер которых на 5 мм меньше минимального диаметра или масса плодов которых на 10 г меньше минимальной массы, не допускается.

4.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные правовыми актами Российской Федерации.*

П р и м е ч а н и е — Пункт 4.4 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

5 Упаковка

5.1 Яблоки упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, ГОСТ Р 52579 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохранение качества и безопасности яблок.

5.2 Тара, применяемая для упаковки яблок, и материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, краску, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми, нетоксичными и должны обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности.

5.3 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на яблоки, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

5.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из яблок одного помологического и товарного сортов, происхождения и размера (в случае калибровки), а также одинаковой степени зрелости. Для яблок высшего сорта требование однородности распространяется и на окраску.

5.5 Упаковка может содержать смесь яблок различных помологических сортов при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении каждого помологического сорта являются однородными по происхождению.

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

5.7 Если плоды обертывают, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха.

5.8 Яблоки фасуют произвольной массы нетто. Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта на упаковке с учетом допустимых отклонений.

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

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

П р и м е ч а н и е — Пункты 5.1, 5.7—5.10 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

6 Маркировка

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

6.2 Текст информации наносят на русском языке.

6.3 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;

- товарного сорта;

- помологического сорта;

- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке [1].*

- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- наименования помологического сорта (сортов, если в потребительских упаковках находятся яблоки нескольких помологических сортов). Наименование помологического сорта может быть заменено синонимом. Наименование гибрида или товарное наименование допускается указывать только в дополнение к наименованию помологического сорта или синониму;
- размера или количества штук, если плоды упакованы слоями. Для яблок, на которые распространяются требования об однородности, указывают или минимальный и максимальный диаметр, или минимальную и максимальную массу плода. Для яблок, на которые не распространяются требования об однородности, указывают диаметр или массу самого мелкого плода в упаковке, затем следуют слова «и более», либо диаметр или масса самого крупного плода в упаковке;
- даты сбора и даты упаковывания;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

6.4 В случае предпродажного фасования и упаковки яблок в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [3].

6.5 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Примечание — В пункт 6.3 введены дополнения, пункты 6.1, 6.2, 6.4 и 6.5 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Правила приемки

7.1 Яблоки принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов одного помологического сорта (допускается смесь помологических сортов) и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны.

7.2 Для проверки качества яблок, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии яблок из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

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

7.3 От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10,0 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

7.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии яблок.

7.5 Качество яблок в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

7.6 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии яблок.

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

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

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб проводят в соответствии с 7.2, 7.3.

8.2 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления $e = 50$ г и пределом допускаемой погрешности $\pm 1e$;

- 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 по 7.2 упаковочных единиц оценивают визуально.

8.3.2 Для определения средней массы нетто яблок 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 яблок в упаковке проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

8.3.3 Проверке по качеству подлежат все яблоки из объединенной пробы.

8.3.4 Внешний вид и состояние мякоти определяют визуально, степень зрелости, запах и вкус оценивают органолептически.

8.3.5 Диаметр плода измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502.

8.3.6 Состояние мякоти определяют визуально, разрезая не менее 20 яблок.

8.3.7 Объединенную пробу взвешивают, после чего рассортировывают вручную на фракции.

8.3.8 Массу фракций яблок определяют взвешиванием с записью значения до второго десятичного знака.

8.3.9 Массовую долю фракций в процентах от общей массы яблок в объединенной пробе K , %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100,$$

где m_i — масса фракции, кг;

m — общая масса яблок 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 таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

8.4 Содержание растворимых сухих веществ в мякоти плода — по ГОСТ 28562.

8.5 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

8.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

8.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4].

8.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

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

9 Транспортирование и хранение

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

9.2 При транспортировании яблок в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 2 °С до 5 °С.

9.3 Допускается транспортирование яблок транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

9.4 Яблоки хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах по ГОСТ Р 50528, ГОСТ 27819 в условиях, обеспечивающих их сохранность.

9.5 Срок годности яблок устанавливает изготовитель.

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

Приложение А
(справочное)

**Перечень наиболее распространенных помологических сортов яблок
с характеристиками окраски и шероховатого побурения**

А.1 Перечень наиболее распространенных помологических сортов яблок с характеристиками окраски и шероховатого побурения приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения				
African Red	Aidared	—	African Carmine™	B B					
Akane	—	Tohoku 3, Primerouge	—	B	—				
Alborz Seedling		—		—		C			
Aldas						B			
Alice						B			
Alkmene						Early Windsor	C		
Alro						B			
Alwa						—	B		
Amasya						B			
Angold						Antei	C		
Antej							B		
Apollo						Beauty of Blackmoor	C		
Arkcharm						Arkansas No 18, A 18	C		
Arlet							B	R	
Aroma							—	C	—
						Mutants of Aroma, e. g.		C	
	Amorosa		C						
Auksis	—	—	—	B	—				
Beacon				A					
Belfort				Pella		B			
Belle de Boskoop		—	—	R					
	Mutants of Belle de Boskoop, e. g.			R					
	Boskoop rouge			Red Boskoop Roter Boskoop	R				
Belle fleur double	—	—	—	B	—				
Belorusskoje Malinovoje						Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe			
Berlepsch						Freiherr von Berlepsch	C		

Продолжение таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения
	Mutants of Berlepsch, e. g.			C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		C	
Blushed Golden	—		—		
Bogatir		Bogatyr			
Bohemia				B	
Braeburn				B	
		Mutants of Braeburn, e. g.			B
	Hidala		Hillwell®	B	
	Joburn		Aurora™, Red Braeburn™, Southern Rose™	B	
	Lochbuie Red Braeburn	—		B	
	Mahana Red		Redfield®	B	
	Mariri Red		Eve™, Red Braeburn™, Southern Rose™	B	
	Redfield Red		Braeburn™, Southern Rose™	B	
	Royal Braeburn			B	
Bramley's Seedling	—	Bramley, Triomphe de Kiel			
Brettacher Sämling			—	—	
Calvilles, Groupe des		—			
Cardinal			B		
Carola		Kalco	C		
Caudle			Cameo™, Camela™	B	
Charden			—	—	
Charles Ross		—	—	—	
Civni			Rubens®	B	
Coop 38			Goldrush®, Delisdor®	—	
Coromandel Red	Corodel A		A		
Cortland			B		
Cox's Orange Pippin	Cox orange		C	R	
	Mutants of Cox's Orange Pippin, e. g.			C	R
	Cherry Cox	—		C	R
Crimson Bramley	—				
Cripps Pink			Pink Lady®	C	—

ГОСТ Р 54697—2011

Продолжение таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения					
	Mutants of Cripps Pink, e. g.	—	—	C	—					
	Pink Rose		Pink Kiss®	C						
	Rosy Glow		Pink Lady®	C						
	Ruby Pink			C						
Cripps Red	—		—	Sundowner™	C*	R				
Dalinbel				Antares®	B					
Delblush				Tentation®						
Delcorf				Delbarestivale®	C					
				Mutants of Delcorf, e. g.	Ambassy®		C			
				Dalili	—		C			
		Monidel		—	C					
Delgollune		—		—	Delbard Jubilé®		B			
Delicious ordinaire					Ordinary Delicious		B			
Deljeni					—		Primgold®			
Delikates	B									
Delor	C									
Discovery	C									
Doč Melbi	Doch Melbi		C							
Dunn's Seedling	—		—				R			
Dykmanns Zoet						C				
Egremont Russet							R			
Elan		—		—		—	—			
Elise								Red Delight	Roblos®	A
Ellison's orange					Ellison				C	
Elstar								—	C	
					Mutants of Elstar, e. g.				C	
					Bel-El			—	Red Elswout™	C
					Daliest				Elista™	C
	Daliter		Elton™		C					
	Elshof				C					
	Elstar Armhold		—		C					
	Elstar Reinhardt		C							
	Goedhof	Elnica™	C							
	Red Elstar		C							
	Valstar		C							
Empire	—	—	—	C						
Falstaff				C						
Fiesta				Red Pippin	C					

Продолжение таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения		
Florina	—		Querina®	B	—		
Forele			—	B	R		
Fortune				B			
Fuji				B			
	Mutants of Fuji, e. g.	—	Kiku®	B	—		
	Fuji Brak			B			
Gala			—	C			
	Mutants of Gala, e. g.			C			
	Annaglo	—	Brookfield®	C			
	Baigent			C			
	Galaxy		C				
	Mitchgla		Mondial Gala®	C			
	Obrogala		—	C			
	Regala			C			
	Regal Prince			C			
	Royal Beaut			C			
	Tenroy		Royal Gala®	C			
Garcia	—			—		—	
Gloster		B					
Goldbohemia		—			—		—
Golden							
Delicious							
	Mutants of Golden Delicious	—	Golden Supreme™, Golden Extreme™				
Golden Russet	—			—	R		
Goldstar							
Granny Smith							
Gradigold							
Gravensteiner		Gravenstein	—	—			
	Mutants of Gravensteiner, e. g.	—					
	Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner					
	—						
Greensleeves	—	—	—	—	—		
Holsteiner Cox						Holstein	R
						Mutants of Holsteiner Cox, e. g.	
	Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		R			

ГОСТ Р 54697—2011

Продолжение таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения																								
Honeycrisp	—	—	Honeycrunch®	C	—																								
Honey gold			—	—		—	—																						
Hornburger						—	—	—	—																				
Howgate								—	—	—	—																		
Wonder										—	—	Manga	—																
Idared												—	—	—	B														
Iedzēnu														—	—	—	B												
Ilga																—	—	—	B										
Ingrid Marie																		—	—	—	B								
Iron																				—	—	Demir Apple	C						
Isbranica																						—	—	Izbranica	C				
Jacob Fisher																								—	—	—	—		
Jacques Lebel																										—	—	—	C
Jamba																												—	—
James Grieve	—	—			Mutants of James Grieve, e. g.																								
			—	—	James Grieve rouge																								
Jarka					—	—	—																						
Jerseymac							—	—	—																				
Jester									—	—	—																		
Jonagold											—	—	—																
													—	—	Mutants of Jonagold, e. g.														
															—	—	Crowngold												
																	—	—	Daligo										
																			—	—	Daliguy								
																					—	—	Dalijean						
																							—	—	Decosta				
																									—	—	Jomar		
																											—	—	Jomured
	—	—																											Jonabel
			—	—																									Jonabres
					—	—																							Jonagold Boerekamp
							—	—																					Jonagold 2000
									—	—																			Jonagored Supra
											—	—																	Jonaveld
													—	—															King Jonagold
															—	—													New Jonagold
																	—	—											Novajo
																			—	—									Primo
																					—	—							Red Jonaprince
																							—	—					—

Продолжение таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения		
	Romagold	Surkijn		C	—		
	Rubinstar			C			
	Schneica	Jonica		C			
	Wilmuta			C			
Jonalord	—	—	—	C	—		
Jonathan				B			
Julia				B			
Jupiter							
Karmijn de Sonnaville				C		R	
Katja				Katy		B	
Kent						R	
Kidd's Orange Red						C	R
Kim						B	—
Koit						C	
Koričnoje Novoje				Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe		C	
Kovaļenkovskoje						B	
Krameri Tuvioun						B	
Kukikovskoje						B	
Lady Williams		B					
Lane's Prince Albert							
Laxton's Superb		C	R				
Ligol		B	—				
Lobo		B					
Lodel		A					
Lord Lambourne		C					
Maigold		B					
McIntosh		B					
Meelis		B					
Melba		C					
Melodie		B					
Meridian		C					
Moonglo		C					
Melrose		C					
Morgenduft	Imperatore	B					
Mountain Cove		Ginger Gold™					
Mutsu	Crispin						
Noris		B					
Normanda		C					
Nueva Europa		C					

ГОСТ Р 54697—2011

Продолжение таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения	
Nueva Orleans	—		—	B		
Odin				B		
Ontario				B		
Orlik				B		
Orlovskoje polosatoje				C		
Ozark Gold						
Paula Red				B		
Pero de Cirio						
Piglos				B		
Pikant				B		
Pikkolo				C		
Pilot				C		
Pimona				C		
Pinova				Corail®		C
Pirella				Pirol®		B
Piros				—		C
Prima				—		B
Rafzubin				RubINETTE®		C
				Mutants of Rafzubin, e. g.		—
	Rafzubex	RubINETTE® Rosso	C			
Rajka	—		—	B		
Rambour d'hiver						
Rambour Franc				B		
Reanda				B		
Rebella				C		
Red Delicious	Mutants of Red Delicious, e. g.			A		
	Campur		Red Chief®	A		
	Erovan		Early Red One®	A		
	Fortuna Delicious			A		
	Otago			A		
	Red King			A		
	Red Spur			A		
	Red York			A		
	Richared		—	A		
	Royal Red			A		
	Shotwell Delicious			A		
	Stark Delicious			A		
	Starking			A		

Продолжение таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения			
	Starkrimson	—	—	A	—			
	Starkspur			A				
	Topred			Oregon Spur Delicious®		A		
	Well Spur			A				
Red Dougherty	—	—	—	A	—			
Redkroft				A				
Regal				A				
Regina				B				
Reglindis				C				
Reine des Reinettes				Gold Parmoné, Goldparmäne		C		
Reineta Encarnada						B		
Reinette Blanche du Canada				Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette			R	
Reinette de France								
Reinette de Landsberg				—			—	
Reinette d'Orléans								
Reinette Grise du Canada				—		Graue Kanadarenette		R
Reinette Rouge du Canada							B	—
Relinda							C	
Remo			B	R				
Renet Simirenko								
Renora	—		B	—				
Resi			B					
Resista								
Retina			B					
Rewena			B					
Roja de Benejama		Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A					
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B					
	Mutants of Rome Beauty, e. g.		B					
	Red Rome		B					
Rosana	—	—	—		B	—		
Rubin (Czech cultivar)				C				
Rubin (Kazakhstan cultivar)				B				
Rubinola				B				

ГОСТ Р 54697—2011

Окончание таблицы А.1

Наименование помологического сорта	Наименование гибрида	Синонимы	Торговые названия	Группа окраски	Наличие шероховатого побурения					
Rudens Svitrainais	—	Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svitrotais, Streifling, Streifling Herbst, Sūgisjoonik	—	C	—					
		Syysjuovikas and numerous others		—						
Saltanat		—				B				
Sciearly						Pacific Beauty™	A			
Scifresh						Jazz™	B			
Sciglo						Southern Snap™	A			
Sciray		GS48				A				
Scired		—				Pacific Queen™	A	R		
Sciros						Pacific Rose™	A	—		
Selena							B			
Shampion							B			
Sidrunkollane Talioun										
Sinap Orlovskij							—			
Snygold						Earlygold				
Sommerregent							C			
Spartan							A			
Splendour							A			
St. Edmunds Pippin									R	
Starks's Earliest							C		—	
Štaris						Staris	A			
Sturmer Pippin									R	
Sūgisdessert									C	—
Summerred							B			
Sunrise			A							
Sunset						R				
Suntan						R				
Sweet Caroline						C	—			
Talvenauding				B		R				
Tellisaare						B	—			
Tiina		Tina		C						
Topaz				B						
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B						

* Не более 20 % для первого сорта.

**Приложение ДА
(справочное)**

**Сопоставление структуры настоящего стандарта
со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН**

Т а б л и ц а ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура ЕЭК ООН FFV-50:2010
1 <i>Область применения</i>	I Определение продукта
2 <i>Нормативные ссылки</i>	—
3 <i>Термины и определения</i>	
4 <i>Технические требования</i>	II Положения, касающиеся качества А. Минимальные требования В. Требования в отношении зрелости С. Классификация III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков А. Допуски по качеству В. Допуски по размеру V Положения, касающиеся товарного вида продукции А. Однородность
5 Упаковка	В. Упаковка
	С. Расфасовка
6 <i>Маркировка</i>	VI Положения, касающиеся маркировки А. Опознавательные обозначения В. Вид продукта С. Происхождение продукта D. Товарные характеристики E. Официальная контрольная отметка (не обязательно)
7 <i>Правила приемки</i>	—
8 <i>Методы контроля</i>	—
9 <i>Транспортирование и хранение</i>	—
Приложение А (справочное) Перечень наиболее распространенных помологических сортов яблок с характеристиками окраски и шероховатого побурения	—
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	—
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН	—
<i>Библиография</i>	—

**Приложение ДБ
(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов
международным стандартам, использованным в качестве ссылочных
в примененном стандарте ЕЭК ООН**

Т а б л и ц а ДБ.1

Обозначение ссылочного национального, межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
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 27521—87	IDT	ИСО 1990-1—82 «Фрукты. Номенклатура. Первый список»
<p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT — идентичный стандарт.</p>		

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 *Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования с дополнениями и изменениями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов*
- [2] *Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299**
- [3] *Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»*
- [4] *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*
- [5] МУК 4.2.796—99 *Методы санитарно-паразитологических исследований*
- [6] МУК 4.2.1881—2004 *Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 634.1.11:006.354

ОКС 67.080.10

С32

ОКП 97 6111

Ключевые слова: яблоки свежие, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 12.08.2013. Подписано в печать 28.08.2013. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,70. Тираж 183 экз. Зак. 930.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.