

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32286–
2013
(UNECE
STANDARD
FFV–
29:2013)

СЛИВЫ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV–29:2013, MOD)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

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 «Кубаньагροстандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагροстандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 178)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44–2013)

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	Минэкономки Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV–29:2004 Relating to the marketing and commercial quality control of plums, касающемуся сбыта и контроля товарного качества слив, путем изменения содержания разделов 2, 8–10, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3–7. Настоящий стандарт дополнен разделами 7–10 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV–29:2013 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV–29:2004, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Сравнение структуры межгосударственного стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV–29:2013 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Степень соответствия – модифицированная (MOD).

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53885–2010 (ЕЭК ООН FFV–29:2013)

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 декабря 2013 г. № 2298-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32286-2013 (UNECE STANDARD FFV–29:2013) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

6 ВЗАМЕН ГОСТ 21920-76

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, 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

Введение

При оформлении национального стандарта Российской Федерации, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-10:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества моркови, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для свежих слив первого (I) и второго (II) сортов. При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДГ.

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**СЛИВЫ,
РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ****Технические условия**Plums for retail.
SpecificationsДата введения¹ – 2015 - 01 - 01**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие сливы помологических сортов (*Prunus domestica* L., *Prunus salicina* Lindl) и межвидовые гибриды сливы (*Prunus domestica* L.) и абрикоса (*Prunus armeniaca* L.), (далее-сливы) обладающие признаками, характерными для слив, предназначенных для реализации потребителю.

Требования, обеспечивающие безопасность свежих слив для жизни и здоровья людей, изложены в 5.2.2, к качеству продукции – в 5.2.1, к маркировке – в разделе 7.

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

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7502–98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие 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 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192–86 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 20463–75 Ящики деревянные проволочкоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

¹ Дату введения стандарта в действие на территории государств устанавливают их национальные органы по стандартизации.

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
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

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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 наибольший поперечный диаметр: Размер, определяемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии плода сливы.

3.2 излишняя внешняя влажность: Влага на плодах слив от промывки, дождя, росы.

Примечание – Конденсат на плодах слив, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.3 ренклоды: Плоды слив шаровидной формы со складкой, сладкой сочной мякотью и кожицей от зелено-желтого до фиолетового цвета.

3.4 венгерки: Сливы с темноокрашенными удлинёнными плодами с плотной мякотью и хорошо выраженным брюшным швом.

3.5 яичные сливы: Сливы с плодами желтого цвета яйцевидной формы.

3.6 мирабели: Сливы с плодами, по форме и окраске близкими к алыче.

3.7 племкоты: Гибриды, полученные скрещиванием абрикоса (*Prunus armeniaca* L.) и сливы (*Prunus salicina* Lindl).

3.8 плюоты: Гибриды, полученные скрещиванием сливы и абрикоса [(*Prunus salicina* Lindl × *Prunus armeniaca* L.) × *Prunus salicina* Lindl].

4 Классификация

4.1 Свежие сливы подразделяют на две помологические группы: I и II. Примерный перечень сортов слив I помологической группы указан в приложении ДА.

4.2 Свежие сливы, реализуемые в розничной торговле, относят к различным видам слив и межвидовым гибридам – племкотам и плюотам рода *Prunus* L.

Основные виды слив:

– слива домашняя (*Prunus domestica* L.), к которой относятся сортогруппы: сливы настоящие (венгерки), мирабели, ренклоды, яичные сливы;

– сливы китайские (*Prunus salicina* Lindl, *Prunus* Carr).

Межвидовые гибриды:

– племкоты;

– плюоты.

4.3 По размеру плода свежие сливы подразделяют на:

– крупноплодные (крупноплодные помологические сорта слив видов *Prunus domestica* и *Prunus salicina* и гибридов слив по Приложению 1; сорта свежих слив I помологической группы по Приложению ДА);

– средних размеров (остальные помологические сорта);

– мелкоплодные (мирабели и тернослива *Prunus institia* L.).

4.4 Свежие сливы в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Свежие сливы должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт².

5.2 Характеристики

5.2.1 Качество свежих слив должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	Второго
Внешний вид	Плоды свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые, типичных для помологического сорта формы и окраски, с плотной мякотью, без излишней внешней влажности Полностью покрыты восковидным налетом		
	Полностью покрыты восковидным налетом	Допускаются незначительные дефекты формы, развития и окраски; зарубцевавшие дефекты кожицы, не пре-вышающие 1/16 части поверхности плода	Допускаются дефекты формы, развития и окраски; зарубцевавшие дефекты кожицы, не пре-вышающие 1/4 поверхности плода
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и (или) привкуса		
Степень зрелости слив	Однородная потребительская зрелость, позволяющая выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее, для сортов:			
крупноплодных	35	35	30
средних размеров	28	28	25
мелкоплодных	20	20	17
Содержание плодов, не соответствующих мини-мальным размерам или размерам, указанным на упаковке, % от массы, не более	10,0		
Содержание плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, % от массы, не более:			
	5,0	10,0	10,0
– в том числе не			

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

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	Второго
соответствующих требованиям второго сорта	Не допускается	Не допускается	Не более 10,0
– в том числе содержание плодов с трещинами и (или) поврежденных сельскохозяйственными вредителями, не более	Не допускается	2,0	4,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается		
Содержание гнилых, перезревших и зеленых плодов	Не допускается		
Наличие посторонних примесей	Не допускается		
<p>Длина зарубцевавшегося дефекта кожицы продолговатой формы должна быть не более одной трети наибольшего поперечного диаметра сливы. Для ренклодов (Green apricots, Dauphines, Greengages), имеющих зеленую кожицу с желтоватым оттенком, допускаются зарубцевавшиеся трещины.</p> <p>Отклонение в размерах не должно превышать 3 мм.</p> <p>Примечание – Разница в размере наибольшего поперечного диаметра плодов слив высшего сорта в одной упаковочной единице не должна превышать 10 мм.</p>			

5.2.2 Содержание токсичных элементов, пестицидов, и радионуклидов в свежих сливах не должно превышать норм, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами или техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт³.

6 Упаковка

6.1 Свежие сливы упаковывают в ящики из древесины или картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохранность качества и безопасности продукции⁴.

6.2 Каждая упаковочная единица должна содержать сливы одного помологического и товарного сорта и размера. Плоды высшего сорта должны быть однородными по окраске. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Наличие в упаковочной единице посторонних примесей не допускается.

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

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта.

6.4 Свежие сливы высшего товарного сорта упаковывают в потребительскую тару из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301 или другую тару, обеспечивающую сохранность качества и безопасность продукции.

Свежие сливы упаковывают по массе в небольшие упаковочные единицы в один или несколько слоев, разделенных между собой. Для слив первого и второго сортов допускается упаковка навалом.

6.5 Масса нетто слив в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

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

⁴ Для государств участников Таможенного союза – по [2].

6.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

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

7 Маркировка

7.1 Маркировку на этикетки наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской на языке страны–потребителя.

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

7.3 Маркировка потребительской тары – по ГОСТ 14192 с указанием⁵:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адреса(ов) производства и организации (на территории государства, принявшего стандарт), уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- помологического сорта;
- товарного сорта;
- размера плодов (при необходимости);
- особых способов обработки продукта (при необходимости);
- даты сбора и даты упаковывания;
- срока хранения;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

7.4 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

7.5 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

8 Правила приемки

8.1 Свежие сливы принимают партиями. Партией считают любое количество слив одного помологического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

8.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование помологического сорта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адреса(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 нетто;
- число упаковочных единиц;
- товарный сорт;
- дату сбора и дату упаковывания;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

⁵ Для государств участников Таможенного союза – по [3].

8.3 Для определения качества свежих слив, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, число упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, число 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.	

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

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии слив.

8.6 Качество свежих слив в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.7 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии слив.

8.8 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт⁶.

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 8.3, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

9.2 Проверке по качеству подлежат все сливы в отобранных по 8.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.2.1 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 $\pm 1,0$ г;

– линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений $\pm 0,1$ мм;

– штангенциркуль по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05–0,1 мм 1–го или 2–го класса.

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

9.2.2 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованных слив взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Отобранную выборку слив в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.2.3 Общую массу m , кг, слив в объединенной пробе определяют суммированием значений, полученных по 9.2.2.

9.2.4 Плоды слив в объединенной пробе рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

⁶ Для государств участников Таможенного союза – по [1].

9.2.5 Внешний вид, запах и вкус, форму и цвет слив, наличие плодов, пораженных гнилью, перезревших или зеленых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей и сельскохозяйственных вредителей определяют органолептически и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1.

9.2.6 Размеры плодов калиброванных слив измеряют по наибольшему поперечному диаметру штангенциркулем или линейкой и выделяют фракцию слив, не соответствующих указанным в таблице 1 размерам.

9.2.7 Взвешивают каждую фракцию плодов m_i отдельно с записью значения массы фракции до второго десятичного знака.

9.2.8 По результатам взвешиваний по 9.2.7 определяют массовую долю слив с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.2.9 Обработка результатов

Массовую долю плодов слив с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции в процентах от общей массы слив в объединенной пробе K , %, вычисляют по формуле

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

где m_i – масса фракции слив с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m – общая масса слив в объединенной пробе, кг.

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

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

9.4 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

9.5 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

9.6 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.7 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.8 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.¹⁾

9.9 Определение радионуклидов в свежих сливах – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт⁷.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Свежие сливы транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

10.2 Свежие сливы хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Срок и условия хранения устанавливает изготовитель.

10.3 Транспортирование и хранение слив, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

⁷ Для государств участников Таможенного союза – по [1].

Приложение 1
(справочное)

**Примерный перечень крупноплодных помологических сортов
слив видов *Prunus domestica* и *Prunus salicina* и гибридов**

Таблица 1.1

Наименование вида	Наименование сорта	Синоним
<i>Prunus domestica</i>	Aleksona	--
	Ariel	--
	Apple	--
	Belle de Louvain	Bella di Lovanio
	Bernardina	--
	Bluefre	Blue Fré
	Cacanska lepotica	Belle de Cacak, Cacaks Beauty, Cacaks Schöne
	Cacanska najbolja	Meilleure de Cacak, Cacaks Beste
	Cacanska rana	Précoce de Cacak, Cacaks Frühe
	California Blue	California Blu
	Carpatin	--
	Centenar	--
	Coe's Golden Drop	--
	De Fraile	Fraila
	Denniston Superb	--
	Edwards	Colbus
	Emma Leppermann	--
	Empress	--
	Erfdeel	--
	Giant	Burbank Giant Prune
	Grand Prix	Grand Prize
	Hall	--
	Harris Monarch	Harris
	Heron	--
	Impérial Epineuse	--
	Janand	--
	Jefferson	Jefferson's Gage
	Jori's Plum	--
	Jubileum	--
	June Blood	--
	Magna Glauca	--
	Manns Number One	--
Marjorie's Seedling	--	
Merton Gage	Merton, Mereton	
Merton Gem	--	
Monarch	--	

Продолжение таблицы 1.1

Наименование вида	Наименование сорта	Синоним
<i>Prunus domestica</i>	Monsieur hâtif	Early Orleans
	Nueva Extremadura	-
	Oneida	-
	Ontario	Ontariopflaume
	Pitestean	-
	Pond's Seedling	-
	President	-
	Prince Engelbert	-
	Prince of Wales	Prince de Galles
	Prof. Collumbien	-
	Prune Martin	-
	Queen's Crown	Cox's Emperor
	Quetsche Blanche de Létricourt	Quetsche Dr. Létricourt
	Rausve	-
	Regina Claudia Mostruosa	-
	Regina d'Italia	-
	Reine-Claude d'Althan	Falso
	Reine-Claude d'Oullin's	Oullin's Gage
	Seneca	-
	Skalve	-
	Staro vengrine	-
	Sugar Prune	-
	Sultan	-
	Swan Gage	-
	Tragedy	-
	Utility	Laxton's Utility
	Valor	-
	Victoria	-
	Vision	-
	Washington	-
Zimmers Frühzwetsche	-	
<i>Prunus salicina</i>	Allo	-
	Andy's Pride	-
	Angeleno	-
	Autumn Giant	-
	Autumn Pride	-
	Beaut Sun	-
	Beauty	Beaty
	Bella di Barbiano	-
	Black Amber	-
	Black Beaut	-
	Black Gold	-
	Black Rosa	-
	Black Royal	-
	Black Star	-

Продолжение таблицы 1.1

Наименование вида	Наименование сорта	Синоним
<i>Prunus salicina</i>	Black Sun	—
	Burbank	—
	Burmosa	—
	Calita	—
	Casselman	Kesselman
	Catalina	—
	Celebration	—
	Centenaria	—
	Del Rey Sun	—
	Delbarazur	—
	Dolar	—
	Eclipse	—
	Eldorado	—
	Eric Sun	—
	Flavor King	—
	Formosa	—
	Fortune	—
	Friar	—
	Frontier	—
	Gavearli	—
	Gaviota	—
	Globe Sun	—
	Goccia d'Oro	—
	Golden Japan	Shiro
	Golden King	—
	Golden Kiss	—
	Golden Plum	—
	Goldsweet 4	—
	Grand Rosa	—
	Green Sun	—
	Hackman	—
	Harry Pickstone	—
	Howard Sun	—
	Kelsey	—
	Lady Red	—
	Lady West	—
Laetitia	—	
Laroda	—	
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom	
Late Red	—	
Late Santa Rosa	—	
Linda Rosa	—	
Mariposa	Improved Satsuma, Satsuma Improved	
Methley	—	

Продолжение таблицы 1.1

Наименование вида	Наименование сорта	Синоним
<i>Prunus salicina</i>	Midnight Sun	—
	Morettini 355	Cœur de Lion
	Narrabeen	—
	Newyorker	—
	Nubiana	—
	Obilnaja	—
	October Sun	—
	Original Sun	—
	Oro Miel	—
	Ozark Premier	Premier
	Pink Delight	—
	Pioneer	—
	Queen Ann	—
	Queen Rosa	—
	Red Beaut	—
	Red Rosa	—
	Red Sweet	—
	Redgold	—
	Redroy	—
	Reubennel	Ruby Nel
	Royal Black	—
	Royal Diamond	—
	Royal Garnet	—
	Royal Star	—
	Roysum	—
	Ruby Blood	—
	Ruby Red	—
	Sangue di Drago	—
	Santa Rosa	—
	Sapphire	—
	Satsuma	—
	Simka	—
	Sir Prize	Akihime
	Songold	—
	Southern Belle	—
	Southern Pride	—
	Souvenir	—
	Souvenir II	—
	Spring Beaut	—
	Starking Delicious	—
Stirling	—	
Suplumeleven ¹	—	
<i>Prunus salicina</i>	Suplumthirteen	—
	Suplumtwelve	—
	Susy	—
	TC Sun	—
	Teak Gold	—
	Top Black	—
	Tracy Sun	—
	Wickson	—
	Yakima	—
	Yellow Sun	—
Zanzi Sun	—	

Окончание таблицы 1.1

Наименование вида	Наименование сорта	Синоним
Крупноплодные гибриды: плекоты (<i>Prunus armeniaca</i> x <i>Prunus salicina</i>) плюоты [(<i>Prunus salicina</i> x <i>Prunus armeniaca</i>) x <i>Prunus salicina</i>]	Flavorella®	–
	Flavorrich®	–
	Blue Gusto®	–
	Flavor Queen®	–
	Flavor King®	–
	Dapple Dandy®	–

Примечание – В графе «Наименование сорта» таблицы 1.1 перечислены помологические сорта слив, которые в государствах, присоединившихся к стандарту, обеспечены охраной патентных прав. Сорт может быть известен под синонимом, указанным в графе «Синоним». Наименование помологического сорта или его синоним не предназначены для включения в торговое наименование и используется для информации.

Приложение ДА
(справочное)

Примерный перечень сортов свежих слив I помологической группы⁸

Албухари	Исполинская
Анна Шпет	Исполинская (Джайент – прюн)
Бертон	Кабардинская ранняя
Венгерка ажанская	Кирке
Венгерка Ваненгейма	Кишиневская ранняя
Венгерка домашняя (В.обыкновенная)	Кубанская ранняя
Венгерка донецкая ранняя	Легенда
Венгерка итальянская	Ода
Венгерка кавказская	Памяти Костиной (Октябрьская)
Венгерка крупная сладкая	Пердригон ранний
Венгерка кубанская	Персиковая
Венгерка мускатная ранняя	Ранняя синяя
Венгерка оползнянская	Ренклод Альтана
Венгерка фиолетовая	Ренклод Карбышева
Венгерка юбилейная	Сентябрьская
Виктория	Соперница
Волошка	Стенлей
	Тулесу грас
	Эдинбургская
	Этюд

Сорта слив, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

⁸ Для государств, присоединившихся к стандарту.

**Приложение ДБ
(справочное)**

**Сравнение структуры межгосударственного стандарта со структурой
примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-29:2013**

Таблица ДБ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-29:2013	Структура ГОСТ 32286-2013 (UNECE STANDARD FFV-29:2013)
I Определение продукта	1 Область применения
II Положения, касающиеся качества	2 <i>Нормативные ссылки</i>
–	3 <i>Термины и определения</i>
II Положения, касающиеся качества	4 Классификация
II Положения, касающиеся качества	5 <i>Технические требования</i>
III Положения, касающиеся калибровки	
V Положения, касающиеся товарного вида продукции	
V Положения, касающиеся товарного вида продукции	6 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки	7 Маркировка
IV Положения, касающиеся допусков	8 <i>Правила приемки</i>
–	9 <i>Методы контроля</i>
–	10 <i>Транспортирование и хранение</i>
Приложение. Неполный перечень сортов крупноплодных сортов и гибридов слив	<i>Приложение 1 (справочное) Примерный перечень крупноплодных помологических сортов слив видов <i>Prunus domestica</i> и <i>Prunus salicina</i> и гибридов слив</i>
	<i>Приложение ДА (справочное) Примерный перечень сортов свежих слив I помологической группы</i>
–	<i>Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-29:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»</i>
–	<i>Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры межгосударственного стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-29:2013</i>
–	<i>Библиография</i>
<p>П р и м е ч а н и е–Настоящий стандарт дополнен разделами 7–10, а также дополнительными приложениями ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственных стандартов, модифицированных со стандартом UNECE STANDARD FFV и библиографией.</p>	

Приложение ДВ
(справочное)

**Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-29:2013
в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»**

Таблица ДВ.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>UNECE STANDARD FFV-29:2013 IV. A. ii), iii)</p> <p>ГОСТ 32286-2013 (UNECE STANDARD FFV- 29:2013) 5.2.1 таблица 1</p>	<p>Заменено: « IV. Положения, касающиеся допусков</p> <p>I) Первый сорт В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или массе слив, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих 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. С учетом соблюдения этого допуска допускается наличие не более 2% треснувших или червивых плодов.</p> <p>II) Второй сорт В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе слив, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации. С учетом соблюдения этого допуска допускается наличие не более 4% треснувших или червивых плодов.</p> <p>на</p> <p>«Содержание слив, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, % от массы, не более:</p> <p><i>для высшего сорта – 5,0, для первого сорта – 10,0, для второго сорта – 10,0,</i></p> <p><i>в том числе содержание плодов с трещинами и (или) поврежденных сельскохозяйственными вредителями, % от массы, не более</i></p> <p><i>для первого сорта – 2,0, для второго сорта – 4,0»</i></p>
<p align="center">Примечание – В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-29:2013 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием этого термина в национальной терминологии Российской Федерации на плодоовощную продукцию и его неконкретностью</p>	

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 634.22:006.354

МКС 67.080

MOD

Ключевые слова: сливы свежие, межвидовые гибриды сливы и абрикоса, (обладающие признаками сливы), реализуемые в розничной торговле, классификация, технические требования, термины и определения, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84^{1/8}.
Усл. печ. л. 2,33. Тираж 31 экз. Зак. 1975.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru