

---

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

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
6829—  
2015  
(UNECE STANDARD  
FFV—57:2010)

---

# СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV—57:2010, MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2016

## 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 (Росстандарт)

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

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2015 г. № 1983-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6829—2015 (UNECE STANDARD FFV—57:2010) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 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 смородины черной (*Ribes nigrum* L.)], 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.

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

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

Степень соответствия — модифицированная (MOD)

6 ВЗАМЕН ГОСТ 6829—89

*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 .....	3
5 Технические требования .....	3
6 Правила приемки .....	5
7 Методы контроля .....	6
8 Транспортирование и хранение .....	8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—57:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» .....	9
Приложение ДБ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010 со структурой межгосударственного стандарта .....	10
Библиография .....	11

**Введение**

*Раздел 1 «Область применения» настоящего стандарта дополнен по сравнению с областью применения стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010, касающегося сбыта и контроля товарного качества свежих ягод, в том числе смородины (*Ribes nigrum* L.), в части ягод черной смородины, поставляемых для промышленной переработки. Причина расширения области применения настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—57:2010, приведена в примечании к разделу 1.*

*При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—57:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества ягод, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для свежих ягод черной смородины первого и второго сортов. При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДА.*

## СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ СВЕЖАЯ

### Технические условия

Fresh black currants. Specifications

---

Дата введения\* — 2017—01—01

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие ягоды культурных сортов черной смородины (*Ribes nigrum* L.) (далее — черная смородина), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в 5.5.

*Примечание* — Раздел 1 настоящего стандарта дополнен, по сравнению с областью применения стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010, в части свежих ягод черной смородины, поставляемых для промышленной переработки, в связи с тем, что требования к их качеству, безопасности и маркировке идентичны требованиям, предъявляемым к свежим ягодам черной смородины, поставляемым для потребления в свежем виде.

### 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 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—96\*\* Маркировка грузов

ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

---

\* 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».

---

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

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

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

ГОСТ 31628 — 2012<sup>4</sup>\* 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 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 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.

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52903—2007 «Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия».

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

\*\*\* 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)».

<sup>4</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

## 4 Классификация

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

Допускается по согласованию с потребителем черную смородину, предназначенную для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

## 5 Технические требования

5.1 Черная смородина должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлена и расфасована в потребительскую и/или транспортную тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Ягоды свежие, вполне развившиеся, здоровые, зрелые, чистые, цельные, без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски.		
	Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод	Ягоды могут быть разнородными по размеру и окраске. Ягоды на кистях могут быть распределены менее равномерно.	
	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	Допускаются дефекты при условии, что ягоды сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: - незначительная утечка сока; - незначительная помятость
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Степень зрелости ягод	Съемная или потребительская		
Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более*	5,0**	10,0	10,0

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
в том числе:			
- перезревших и с механическими повреждениями	Не допускаются	2,0	4,0
- не достигших съемной зрелости	0,5	3,0	5,0
- в том числе незрелых (зеленых)	Не допускаются	0,5	0,5
- не соответствующих второму сорту	Не допускаются	2,0	10,0
Массовая доля примеси растительного происхождения, %, не более	Не допускаются	0,3	0,5
Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	Не допускается		
Наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.)	Не допускается		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
Примечания			
* На не рассортированную по товарным сортам черную смородину для промышленной переработки распространяются допуски для второго товарного сорта.			
** В том числе не более 0,5 % черной смородины второго сорта.			

5.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.\*

#### 5.4 Упаковка \*\*

5.4.1 Упаковка черной смородины согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.\*\*

5.4.2 Черную смородину упаковывают насыпью без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 10131, потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301 и в другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность качества черной смородины при транспортировании.

Фасованную продукцию упаковывают в ящики и коробки по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, допускается использовать поддоны по ГОСТ 21133.

По согласованию с потребителем допускается черную смородину в потребительскую тару не фасовать.

5.4.3 Черная смородина должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность.

5.4.4 Упаковка для черной смородины должна быть целой, 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, соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт<sup>2)</sup>, и обеспечивать при контакте с черной смородиной сохранение ее качества и безопасность.

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

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



5.4.6 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из черной смородины одного и того же происхождения и помологического сорта, качества. Черная смородина высшего и первого сортов должна быть одинаковой по степени зрелости и окраске. Укладывание черной смородины должно быть плотным, вровень с краями тары. Толщина слоя черной смородины в упаковочной единице — не более 15,0 см.

5.4.7 Видимая часть продукта в упаковочной единице должна соответствовать содержанию всей упаковочной единицы.

5.4.8 В упаковочной единице не допускается наличие посторонних веществ.

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].

## 5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка черной смородины в упаковочных единицах согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.\*

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

5.5.3 Маркировка черной смородины в потребительской упаковке с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения 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 помологического сорта (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» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов»);
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.5.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

## 6 Правила приемки

6.1 Черную смородину принимают партиями. Под партией понимают любое количество ягод черной смородины одного и того же происхождения, помологического и товарного сорта, одной даты сбора, в упаковке одного вида и типоразмера, поступившие в одном транспортном средстве и оформленные одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта. В партии ягод черной смородины второго сорта допускается смесь ягод различных помологических сортов.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;

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

- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- помологический сорт (не обязательно);
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- масса нетто;
- дату сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

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 в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают не менее 10,0 % черной смородины. Из точечных проб составляют объединенную пробу, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии черной смородины.

6.5 Качество черной смородины в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на черную смородину, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

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

6.8 Проверку качества не рассортированной на товарные сорта черной смородины, предназначенной для промышленной переработки, производят в соответствии с 6.2—6.5. Результаты проверки 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  $\pm 0,5$  в;

- весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления  $e \leq 2$  г.

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

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

7.3 Проверке по качеству подлежит вся черная смородина из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.4 Черную смородину 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;
- грязную;
- со следами болезней;
- с посторонним запахом и (или) привкусом;
- зеленую и незрелую;
- механически поврежденную;
- с повреждениями мучнистой росой;
- не соответствующую товарному сорту;
- запаренную, забродившую, заплесневелую, загнившую, засохшую, со следами химических средств защиты.

7.5 Внешний вид, степень зрелости, наличие ягод черной смородины с повреждениями и больных, с излишней внешней влажностью, минеральной примеси (песок, пыль и др.), сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, а также запах и вкус черной смородины оценивают органолептически.

7.6 Массовую долю черной смородины механически поврежденной и с повреждениями мучнистой росой, заплесневелой и загнившей, не соответствующей товарному сорту в процентах от общей массы черной смородины в объединенной пробе,  $K$ , %, вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  — масса фракции черной смородины, кг;

$m$  — общая масса черной смородины в объединенной пробе, кг.

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

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

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

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 остаточных количеств пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

7.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

\* 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» (с изменением 2).

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Черную смородину 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 Допускается транспортирование черной смородины транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.3 Черную смородину хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.

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

Рекомендуемые условия хранения черной смородины: при температуре от 0 °С до 0,5 °С и относительной влажности 85 % — 90 % в течение пяти суток с даты сбора.

Приложение ДА  
(справочное)

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

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV—57:2010 <b>IV. A. ii), iii)</b></p> <p>ГОСТ 6829—2015 (UNECE STANDARD FFV—57:2010), 5.2, таблица 1</p>	<p>Заменено:</p> <p><b>«IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>II) Первый сорт</b></p> <p>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.</p> <p><b>III) Второй сорт</b></p> <p>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.</p> <p>на</p> <p><i>«Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту. %, не более:</i></p> <p><i>для высшего сорта — 5,0, для первого сорта — 10,0,</i></p> <p><i>для второго сорта — 10,0,</i></p> <p><i>в пределах этого допуска может быть не соответствующих второму сорту (в том числе ягоды со значительной помятостью и утечкой сока) не более 2 % от массы ягод первого сорта и не более 10 % от массы ягод второго сорта».</i></p>
<p><b>Примечание</b> — 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 плодовоовощную продукцию в Российской Федерации.</p>	

**Приложение ДБ**  
(справочное)

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

Таблица ДБ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010	Структура ГОСТ 6829—2015 (UNECE STANDARD FFV— 57:2010)
I Определение продукта	1 Область применения
II Положения, касающиеся качества А Минимальные требования В Требования к зрелости С Классификация	2 Нормативные ссылки
III Положения, касающиеся калибровки	3 Термины и определения
IV Положения, касающиеся допусков А Допуски по качеству В Допуски по размерам	4 Классификация
V Положения, касающиеся товарного вида продукции А Однородность В Упаковка	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 (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—57:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»
—	Приложение ДБ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV—57:2010 со структурой межгосударственного стандарта
—	Библиография
<p>Примечание — Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8, а также дополнительными приложениями ДА и ДБ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиографией.</p>	

**Библиография**

- [1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011г., № 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 законодательства государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»*

Ключевые слова: смородина черная, ягоды свежие, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Н.Г. Орлова*  
Корректор *И.А. Королева*  
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60×84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 60 экз. Зак. 56.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

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