



19215-73  
чзш. 1,2,3

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

## КЛЮКВА СВЕЖАЯ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ, ПОСТАВКАХ  
И РЕАЛИЗАЦИИ

ГОСТ 19215-73

Издание официальное

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва

**КЛЮКВА СВЕЖАЯ****ГОСТ****19215—73**

Требования при заготовках, поставках и реализации

Cranberry Fresh

Requirements for state purchases, deliveries and retail

ОКП 97 6513

Дата введения 01.01.75

Настоящий стандарт распространяется на свежие ягоды дикорастущей клюквы четырехлепестковой (*Oxycoccus quadripetalus* Gillib) и мелкоплодной (*Oxycoccus microcarpa* Turcz.), заготавливаемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Ягоды клюквы должны быть свежие или примороженные, вполне спелые, чистые, без постороннего запаха, без плодоножек, разнородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), без каких-либо повреждений и заболеваний. Ягоды клюквы могут быть влажными, но не течь.

1.2. В зависимости от времени уборки ягоды клюквы подразделяют на ягоды осеннего сбора и весеннего сбора (подснежная).

1.3. Ягоды осеннего и весеннего сбора должны соответствовать нормам, указанным в таблице.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1973

© Издательство стандартов, 1993

Переиздание с изменениями

Наименование показателей	Нормы для клюквы	
	осеннего сбора	весеннего сбора
1. Допускаемое содержание ягод, % от массы, не более:		
недозрелых	5,0	8,0
механически поврежденных и высохших в совокупности:		
при заготовке	5,0	10,0
при реализации	6,0	12,0
2. Допускаемое содержание органической примеси, % от массы, не более:		
съедобных плодов других видов растений (брусника, водяника, морошка и др.) в совокупности	1,0	1,0
плодоножек, веточек, мха, листьев и др.	0,5	1,0

Примечание. К незрелым ягодам относят ягоды с белыми пятнами, бочками, наполовину или полностью белые.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. В свежей клюкве содержание зеленых ягод, несъедобных и ядовитых плодов других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.), а также минеральной примеси (песок, пыль, другие загрязнения) не допускается.

1.5. В партии ягод клюквы в местах назначения допускается наличие заплесневелых и загнивших ягод не более 4%.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.6. Содержание токсичных элементов, пестицидов в ягодах клюквы не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Свежие ягоды клюквы принимают партиями. Партией считают любое количество ягод весеннего или осеннего сбора, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продуктах ра-

стениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

При приемке от населения партией считают любое количество ягод, предназначенных для одновременной приемки.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.1а. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции;

соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

срок хранения;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

фамилию лица, ответственного за качество;

обозначение настоящего стандарта.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

2.2. Для проверки состояния упаковочных единиц и правильности их маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта осмотру подлежит каждая упаковочная единица партии.

2.3. Для проверки качества свежих ягод клюквы на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии и разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают три упаковочных единицы, если в партии 100 упаковочных единиц, и по одной упаковочной единице на каждые полные или неполные 50 упаковочных единиц в партии свыше 100 упаковочных единиц.

При приемке ягод клюквы на заготовительных пунктах от населения в количестве до 50 кг среднюю пробу отбирают массой не менее 0,5 кг.

2.2, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию. Партия, не отвечающая нормам, установленным в пп. 1.3; 1.4; 1.5, считается не соответствующей требованиям стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.5. Качество ягод клюквы в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на продукцию только в этих упаковочных единицах.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.6. После проверки качества ягоды клюквы, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.7. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

3.1. От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест (сверху, из середины, снизу) отбирают пробы массой не менее 0,5 кг и составляют среднюю пробу массой не менее 1,5 кг. Из бочек пробу отбирают сначала сверху, затем, повернув бочку на бок и высыпав часть ягод из бочки, — из середины и снизу.

Если ягоды находятся в бочке, залитой водой, то пробу массой 0,5 кг (литровая банка) берут дуршлагом из глубины бочки и после стекания воды высыпают для анализа на лист фильтровальной бумаги.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Среднюю пробу высыпают на ровную поверхность (бумагу, стекло, фанеру, клеенку, картон), разравнивают и анализируют на соответствие требованиям настоящего стандарта.

3.3. Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод), а также наличие минеральных примесей определяют органолептически.

3.4. Недозрелые, механически поврежденные и высохшие ягоды отбирают из средней пробы, взвешивают отдельно с погрешностью не более 0,1 г на технических весах Т-1-1 1-го класса с ценой деления 20 мг и определяют процент их в партии.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.5. Плоды других видов растений (съедобных, несъедобных, ядовитых), плодоножки, мох и другие примеси отбирают из средней пробы. Каждый вид примеси взвешивают отдельно с погрешностью не более 0,1 г и определяют его процент.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.6. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Свежую клюкву осеннего сбора упаковывают в плетеные корзины или ящики по нормативно-технической документации вместимостью не более 30 кг, а также в бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 150 дм<sup>3</sup>. При упаковывании ягод в корзины без крышек верх их обшивают полотном, марлей, рогожей, плотно пришивая их к верхнему краю корзины.

Свежую клюкву весеннего сбора упаковывают в бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Тара для упаковывания ягод должна быть чистой, прочной, сухой, без постороннего запаха, не зараженной вредителями.

4.3. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

- наименования отправителя;
- наименования продукции;
- массы брутто и нетто, кг (для бочек);
- даты сбора и упаковывания;
- обозначения настоящего стандарта.

4.4. (Исключен, Изм. № 2).

4.5. Ягоды клюквы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, и санитарно-гигиеническими правилами, утвержденными в установленном порядке.

При перевозке в открытых автомобильных транспортных средствах упаковочные единицы с клюквой закрывают брезентом.

4.6. Сухое хранение клюквы производят в корзинах, ящиках и бочках в специальных проветриваемых, чистых, без постороннего запаха складских помещениях при температуре 3—5°С не более 2 мес.

Корзины и ящики укладывают на решетчатые подставки рядами или ступенчато. Бочки устанавливают в один ряд.

4.5, 4.6. (Измененная редакция, Изм. № 2).

4.7. Мокрое хранение клюквы осуществляют в бочках, залитых свежей холодной питьевой водой, покрытых деревянными крышками, входящими в тару. Крышки являются легким гнетом. Воду доливают по мере испарения. Срок хранения — 1 год с момента сбора.

4.8. Временно ягоды клюквы хранят в 100—150-литровых бочках. Допускается хранить клюкву насыпью слоем не более 25—30 см в неотапливаемых помещениях (2—15°С) сроком до

10 дней с момента закладки. При хранении клюквы в бочках до весны в снежных буртах бочки ставят в один ряд, засыпают слоем снега, затем слоем опилок и снова слоем снега. Толщина покрова — 1 м.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом лесного хозяйства Совета Министров СССР

### РАЗРАБОТЧИКИ:

Н. М. Березенко, канд. сельхоз. наук; П. Н. Райко, канд. биол. наук; Т. И. Бобровникова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 21.11.73 № 2540

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 8777—80	4.1
ГОСТ 26927—86	3.6
ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86	3.6

5. Срок действия продлен до 01.07.95 Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 13.12.89 № 3711
6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 1993 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1976 г., мае 1990 г., сентябре 1990 г. (ИУС 9—76, 8—90, 12—90)

Редактор *А. В. Цыганкова*  
Технический редактор *В. Н. Прусакова*  
Корректор *М. С. Кабацкова*

Сдано в набор 01.07.93. Подп. в печ. 18.10.93. Усл. печ. л. 0,47. Усл. экз.-917. 0,47.  
Уч.-изд. л. 0,43. Тир. 606 экз. С 725.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 425