

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53990—  
2010  
(ЕЭК ООН FFV-19:2007)

---

## ВИНОГРАД СВЕЖИЙ СТОЛОВЫЙ

### Технические условия

UNECE STANDARD FFV-19  
Concerning the marketing and commercial quality control of table grapes  
(MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

## 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 на русский язык регионального 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 29 ноября 2010 г. № 563-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-19:2007, касающемуся сбыта и контроля товарного качества столового винограда (UNECE standard FFV-19:2007 «Concerning the marketing and commercial quality control of table grapes»), 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 на учет особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного регионального стандарта 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 издаваемых информационных указателях «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*

© Стандартинформ, 2011

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 . . . . .	2
5 Технические требования . . . . .	2
6 Упаковка . . . . .	4
7 Маркировка . . . . .	4
8 Правила приемки . . . . .	5
9 Методы контроля . . . . .	6
10 Транспортирование и хранение . . . . .	7
Приложение А (обязательное) Перечень мелкоягодных сортов винограда . . . . .	8
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного регионального стандарта . . . . .	10
Библиография . . . . .	11

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ СТОЛОВЫЙ

Технические условия

Fresh table grapes. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий столовый виноград ампелографических сортов рода Витис (*Vitis L.*), реализуемый в розничной торговле для потребления в свежем виде.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.4, к качеству — в 5.2.1, к маркировке — в разделе 7.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 52681—2006 Виноградарство. Термины и определения

ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

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

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

# ГОСТ Р 53990—2010

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 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. 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 27198—87 Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров

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

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

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

**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 указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующему 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 и определения по ГОСТ Р 52681, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **нецелая гроздь**: Гроздь, имеющая 15 и менее компактно расположенных здоровых ягод.

3.2 **излишняя внешняя влажность**: Влага от дождя, росы или вытекания собственного сока.

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

## 4 Классификация

Виноград свежий столовый подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

## 5 Технические требования

5.1 Для потребления в свежем виде используют виноград столовых, столово-технических сортов, а по согласованию с потребителем — виноград технических сортов, пригодных для транспортирования и потребления в свежем виде.

Перечень ампелографических районированных и перспективных сортов винограда публикуется в [1]. Перечень мелкоягодных сортов дан в приложении А.

**П р и м е ч а н и е** — Пункт 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Свежий столовый виноград должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта					
	высшего	первого	второго			
<b>Внешний вид</b>	<p>Грозди целые, характерные для ампелографического сорта, аккуратно собраны и уложены, здоровые, без излишней внешней влажности.</p> <p>Ягоды свежие, зрелые, нормально развитые, целые, упругие, чистые</p> <table> <tr> <td>Почти целиком покрыты восковидным налетом характерной окраски</td> <td>На большей части поверхности покрыты восковидным налетом, допускаются незначительные дефекты формы, окраски и солнечные ожоги кожицы</td> <td>Покрыты восковым налетом, допускаются дефекты формы, окраски, солнечные ожоги кожицы, незначительные дефекты кожицы и помягкость без повреждения кожицы</td> </tr> </table>			Почти целиком покрыты восковидным налетом характерной окраски	На большей части поверхности покрыты восковидным налетом, допускаются незначительные дефекты формы, окраски и солнечные ожоги кожицы	Покрыты восковым налетом, допускаются дефекты формы, окраски, солнечные ожоги кожицы, незначительные дефекты кожицы и помягкость без повреждения кожицы
Почти целиком покрыты восковидным налетом характерной окраски	На большей части поверхности покрыты восковидным налетом, допускаются незначительные дефекты формы, окраски и солнечные ожоги кожицы	Покрыты восковым налетом, допускаются дефекты формы, окраски, солнечные ожоги кожицы, незначительные дефекты кожицы и помягкость без повреждения кожицы				
Степень зрелости и состояние винограда	Позволяющие выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии					
Запах и вкус	Характерные для ампелографического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса					
<i>Массовая концентрация сахаров, г/дм<sup>3</sup>, не менее,</i> - в ягодах столовых и столово-технических сортов с семенами; - бессемянных и технических сортов	<p style="text-align: right;">120,0 140,0</p>					
<i>Массовая доля непрочных гроздей, %, не более</i>	5,0	10,0	10,0			
Масса грозди, г, не менее*	75,0					
<i>Массовая доля гроздей, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низкого сорта, %, не более:</i> - для высшего сорта наличие гроздей первого и второго сорта, всего, в т. ч. второго сорта - для первого сорта наличие гроздей второго сорта и не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту, в т. ч. не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту, - для второго сорта наличие гроздей, не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту	5,0 0,5	— 10,0 — 1,0	— — — — 10,0			
Наличие посторонних примесей	Не допускается					
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается					
Наличие гроздей и ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Не допускается					
Наличие гроздей и ягод, раздавленных, пораженных гнилью и испорченных	Не допускается					

\* Минимальную массу не устанавливают для упаковочной единицы продукта.

**5.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных паразитов в свежем столовом винограде не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.**

**П р и м е ч а н и е** — Пункт 5.3 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

## **6 Упаковка**

**6.1 Виноград свежий столовый упаковывают массой нетто не более 8 кг без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохранность качества и безопасность винограда.**

**6.2 Тара, применяемая для упаковки винограда, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, должны быть новыми, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями и не должны иметь постороннего запаха.**

**6.3 Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из гроздей винограда одного ампелографического и товарного сорта, качества и степени зрелости. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.**

В небольших упаковках массой нетто не более 1 кг допускается наличие гроздей, неоднородных по ампелографическим сортам.

Для сорта Шасла в декоративных целях допускается наличие гроздей различного цвета.

**П р и м е ч а н и е** — В виде особого декоративного оформления разрешается оставлять на отдельной грозди часть побега винограда длиной не более 5 см.

**6.4 Грозди винограда высшего сорта укладывают в один слой.**

**6.5 Виноград фасуют в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 12301 или другую тару, обеспечивающие сохранность качества и безопасность винограда.**

**6.6 Масса нетто винограда в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.**

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

**6.7 Упаковка 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 6.1, 6.5 — 6.7 введены дополнительно для учета национальной экономики Российской Федерации.

## **7 Маркировка**

**7.1 Маркировку наносят на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.**

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

**7.3 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием:**

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес производства 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 — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3].

- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- ампелографического сорта;
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковки;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (при необходимости);
- срока хранения;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

7.4 *Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 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.*

*П р и м е ч а н и е — В пункт 7.3 введены дополнения, пункты 7.2, 7.4 и 7.5 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.*

## 8 Правила приемки

8.1 *Свежий столовый виноград принимают партиями. Партией считают любое количество винограда одного ампелографического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типо-размера, поступившее в одном транспортном средстве, 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 ампелографического сорта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес производства и организации в Российской Федерации, 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 упаковки;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

### 8.3 Порядок и периодичность контроля

8.3.1 *Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии винограда.*

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

8.4 *Для определения качества винограда, правильности упаковки и маркировки, 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, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 » 1000 »	20
» 1000 » 5000 »	25
» 5000 » 10000 »	30
Более 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
<i>При мечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.</i>	

Виноград всех отобранных в соответствии с таблицей 2 упаковочных единиц составляет объединенную пробу.

8.5 Для проведения контроля качества из объединенной пробы отбирают подряд (не выбирая) навеску массой не более 50 кг, которую анализируют.

8.6 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии винограда.

8.8 Качество винограда в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

## 9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по 8.4.

9.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 8.4, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

### 9.3 Порядок проведения контроля

#### 9.3.1 Средства измерений

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

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

9.3.2 Проверке по качеству подлежат все грозди винограда в отобранных по 8.4 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

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

Отобранные выборку винограда в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.4 Общую массу гроздей винограда в объединенной пробе  $m$ , кг, определяют суммированием значений, полученных по 9.3.3.

9.3.5 Внешний вид, степень зрелости и состояние винограда, нецелевые грозди, подверженные гниению или порче, раздавленные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями грозди и ягоды, наличие посторонних примесей и сельскохозяйственных вредителей определяют визуально. Запах и вкус — органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

9.3.6 Взвешивают каждую фракцию  $m_i$  отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

9.3.7 По результатам взвешиваний по 9.3.6 определяют в процентах массовую долю гроздей с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

**9.3.8** Массу гроздей калиброванного винограда определяют путем поочередного взвешивания всех гроздей и выделения фракции гроздей, не соответствующих указанным в таблице 1 требованиям.

#### **9.4 Обработка результатов**

**9.4.1** Массовую долю каждой фракции гроздей с отклонениями по качеству от общей массы гроздей в объединенной пробе  $K$ , %, вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  — масса фракции гроздей с отклонениями по качеству, кг;

$m$  — общая масса гроздей в объединенной пробе, кг.

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

**9.4.2** Массу нетто винограда в каждой упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по 6.6.

**9.5** Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 27198.

**9.6** Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

**9.7** Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

**9.8** Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

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

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

**9.11** Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, [3], [4].

**9.12** Определение радионуклидов — по [5].

**9.13** Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [6], [7].

### **10 Транспортирование и хранение**

**10.1** Виноград свежий столовый транспортируют в чистых, сухих без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

**10.2** Виноград свежий столовый хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами и в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Срок и условия хранения устанавливает изготавитель.

**При меч а н и е** — Разделы 8, 9 и 10 введены дополнительно в интересах национальной экономики в целях обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

**Приложение А**  
**(обязательное)**

**Перечень мелкоягодных сортов винограда**

Таблица А.1

Наименование сорта	Синоним
Admirable de Courtiller	Admirable — Csiri Csuri
Albillo	Acerba — Albuela — Blanco Ribera — Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos — Eva
Catalanesca	Catalanesa — Catalana — Uva Catalana
Centennial Seedless	
Chasselas blanc	Chasselas doré — Franceset — Franceseta — Gutedel — Krachtgutedel — White van der Laan
Chasselas rouge	
Chelva	Chelva de Cebreros — Guareña — Mantuo — Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette — Malvoisie — Uva de Jijona
Colombana bianca	Veredea — Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
Csaba gyöngye	Cabski Biser — Julski muskat — Muscat Julius — Perle de Csaba — Perla di Csaba
Dawn Seedless	
Dehlro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondaza — St. Jeannet — Trionfo dell'Esposizione — Verdal — Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St. Jacques — Saint Jacques
Madeleine	Angevine — Angevine Oberlin — Madeleine Angevine Oberlin — Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano — Castiza — Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat — Hambro — Hamburg — Hamburski Misket — Muscat d'Hambourg — Musato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat Seedless	
Muska	
Oeillade	Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster — Foster's white — Sicilien

Окончание таблицы А.1

Наименование сорта	Синоним
Perlaut	
Perlette	
Pirobella	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro — Coretto — Cornichon blanc — Rish Baba — Sperone di gallo — Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera — Pergola rossa — Pergolese di Tivoli
Servant	Servan — Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sharat Seedless	Kishmi Chorni
Sultanines	Bidaneh — Kishmich — Kis Mis — Sultan — Sultana — Sultani — Cekirdeskiz — Sultanina bianca — Sultanije — Thompson seedless and mutations
Sundance	
Sunred Seedless	
Szölöskertek Királynöje	Königin der Weingärten — Muskat Szölöskertek Kizalyneja — Szölöskertek Kizalyneh — Rasaki ourgarias — Regina Viloz — Reina de las Viñas — Reine des Vignes — I. Mathiasz 140 — Queen of the Vineyards — Regina dei Vigneti
Thompson Seedless and Mutations	
Valenci blanc	Valensi — Valency — Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro
Yapincak	

П р и м е ч а н и е — В графе «Наименование сорта» перечислены наименования сортов, по которым в одной или нескольких странах обеспечена охрана патентных прав. Сорт может быть известен под синонимом, указанным в графе «Синоним». Наименование сорта или его синоним не предназначены для включения в торговое наименование, и его используют для информации.

Приложение ДА  
(справочное)

**Сопоставление структуры настоящего стандарта  
со структурой примененного регионального стандарта**

Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура регионального стандарта ЕЭК ООН FFV-19:2007
1 Область применения	I Определение продукта II Положения, касающиеся качества
2 Нормативные ссылки	—
3 Термины и определения	II Положения, касающиеся качества
4 Классификация	II Положения, касающиеся качества
5 Технические требования	II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков
6 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции
7 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки
8 Правила приемки	—
9 Методы контроля	—
10 Транспортирование и хранение	—
Приложение А (обязательное) Перечень мелкоягодных сортов винограда	Приложение: полный список мелкоплодных сортов
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного регионального стандарта	—
Библиография	—

### **Библиография**

- [1] Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию (сорта растений). М.: Ежегодное официальное издание ФГУ «Государственная комиссия РФ по испытанию и охране селекционных достижений»
- [2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [3] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [4] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.
- [5] МУК 2.6.1.1194—03 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [6] МУК 1440—76 Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них неприятностей, почвы, овощей, ягод, предметов общего пользования
- [7] МУК 4.2.1881—04 Санитарно-паразитологические исследования плодоово-ягодной, плодово-ягодной и растительной продукции

# ГОСТ Р 53990—2010

УДК 634.836.14:006.354

ОКС 67.080.10

С35

ОКП 97 6171

97 6172

97 6173

97 6174

Ключевые слова: виноград свежий столовый, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *А.Д. Чайка*  
Технический редактор *Н.С. Гришанова*  
Корректор *В.Е. Нестерова*  
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 14.11.2011. Подписано в печать 19.12.2011. Формат 60 ×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 171 экз. Зак. 1248.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

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