

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

**ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ**

Цена 1 руб. 50 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1948**

<b>С С С Р</b> — <b>Народный</b> <b>комиссариат</b> <b>заготовок</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> (Заготовительный) <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> 445 <b>НКЗар</b>
	<b>ПЕРСИКИ СВЕЖИЕ</b>	Взамен <b>ОСТ</b> 5510 <b>КЗ СНК</b> 40 и 42
		Редакция 1939 г

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды культурных сортов персиков.

### А. КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

1. Персики свежие по качеству делятся на 1-й и 2-й товарные сорта.

В пределах каждого товарного сорта свежие персики делятся по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) на:

- а) крупные — от 50 мм и более,
- б) средние — от 35 мм до 50 мм,
- в) мелкие — менее 35 мм.

2. Персики свежие каждого товарного сорта должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование признаков	Характеристика признаков	
	1-й сорт	2-й сорт
а) Внешний вид	Лучшие, типичные по форме и окраске, вполне развившиеся плоды, одного помологического сорта, однородные по степени зрелости, но не перезрелые и не зеленые, опушенные или покрытые восковым налетом не менее чем на $\frac{2}{3}$ поверхности плода, без трещин и прорывов кожицы	Типичные и нетипичные по форме и окраске плоды, неоднородные по степени зрелости, но не перезрелые и не зеленые, опушенные или покрытые восковым налетом не менее чем на $\frac{1}{2}$ поверхности плода, без трещин и прорывов кожицы На каждом плоде допускается не более 5 из нижеперечисленных отдельных повреждений
б) Повреждения:		
1. Бородавки	Не более 2 бородавок	Не более 5 бородавок
2. Градобойны	Не допускаются	Не более 3 незначительных зарубцевавшихся градобойн

Утвержден 1/VI 1938 г.

Срок введения 15/VI 1938 г.

## Продолжение

Наименование признаков	Характеристика признаков	
	1-й сорт	2-й сорт
3. Сетка, не характерная для помологического сорта	Не допускается	Допускается на $\frac{1}{4}$ поверхности плода
4. Потертость (пробковое образование)	Не допускается	Допускается незначительная
5. Ожоги солнечные	Не допускаются	Допускаются на площади $\frac{1}{8}$ поверхности плода
6. Уколы долгоносиком	Не допускаются	Не более 3 зарубцевавшихся
7. Повреждения гусеницами и другими насекомыми	Не допускаются	Одно небольшое зарубцевавшееся повреждение
8. Сажистый грибок	Не допускается	Допускается легкий налет сажистого грибка не более чем на $\frac{1}{4}$ поверхности плода

**Примечание.** Наличие плодоножки для персиков не обязательно. При отсутствии плодоножки кожица плода у места прикрепления к плодоножке должна быть целой, не оторванной от мякоти.

3. Персики свежие, не отвечающие требованиям 2-го сорта, считаются нестандартными.

**Б. УПАКОВКА**

1. Свежие персики, отсортированные по качественным показателям и подготовленные к упаковке, не должны иметь влажную поверхность.

2. Тара для упаковки персиков должна быть чистой, сухой и крепкой.

3. В каждую единицу упаковки должны укладываться плоды одного товарного сорта и размера.

4. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом персики укладываются в ящики с гладкой внутренней поверхностью и с прозорами или отверстиями или в решета емкостью до 6 кг. Решета с плодами увязываются в паки.

5. Персики всех размеров укладываются в ящики рядами, а в решета кругами, в ячейки из картона или на древесную

стружку, обернутую тонкой бумагой. Слой мягкой, тонкой стружки стелется также на дно и под крышку ящика.

6. Укладка персиков производится плотно, в уровень с краями тары, с небольшим повышением к центру.

7. При автогужевых перевозках в местах заготовок для непосредственной реализации (сдача в торговую сеть или на переработку) допускается упаковка свежих персиков в ящики емкостью до 12 кг.

#### В. МАРКИРОВКА

1. При перевозках свежих персиков железнодорожным или водным транспортом на каждой единице упаковки или на прикрепленном (приклеенном) ярлыке должно быть четко обозначено:

- а) наименование изготовителя,
- б) наименование плодов и размер их,
- в) сорт по стандарту,
- г) вес нетто,
- д) дата упаковки,
- е) номер укладчика,
- ж) наименование или номер упаковочного пункта.

2. При перевозках персиков автогужевым, железнодорожным или водным транспортом каждая партия должна сопровождаться качественным удостоверением отправителя, в котором должно быть указано:

- а) наименование отправителя и место отправления,
- б) наименование получателя и место назначения,
- в) наименование плодов,
- г) количество мест в партии по товарным сортам и размерам,
- д) вес нетто и брутто,
- е) номер качественного удостоверения и дата его составления,
- ж) номер железнодорожной накладной или коносамента и номер вагона или автомашины,
- з) должность и фамилия лица, ответственного за качество и погрузку.

#### Г. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Партия свежих персиков, подлежащая приемке, подвергается в местах отгрузки осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно стандарту.

2. Наличие в 1-м сорте до 10% плодов 2-го сорта и кроме того до 5% плодов с нажимами без потемнения мякоти не может служить основанием считать партию вторым сортом.

Наличие во 2-м сорте до 5% нестандартных, но транспортабельных плодов и кроме того до 10% плодов с нажимами без потемнения мякоти не может служить основанием считать партию нестандартной.

3. Для анализа из каждой партии производится отбор образцов до 5% мест для каждого товарного сорта и размера, но не менее трех единиц упаковки.

4. Образцы берутся из разных частей партии (из середины, верха, низа).

5. Взятые образцы подвергаются исследованию по каждому из установленных стандартом качественных признаков.

# СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ НКЗаг 444 Абрикосы свежие . . . . .	3
ОСТ НКЗаг 449 Айва свежая . . . . .	7
ОСТ НКЗаг 450 Брусника свежая . . . . .	10
ОСТ НКЗаг 452 Виноград свежий . . . . .	12
ОСТ НКЗаг 442 Вишня свежая . . . . .	15
ОСТ НКЗаг 448 Груши свежие . . . . .	18
ОСТ НКЗаг 446 Кизил свежий . . . . .	23
ОСТ НКЗаг 451 Клюква свежая . . . . .	25
ОСТ НКЗаг 445 Персики свежие . . . . .	27
ОСТ НКЗаг 432 Яблоки свежие . . . . .	31
ОСТ НКЗаг 439 Ягоды культурные свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	37