

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

**ГОСТ**  
**33551—**  
**2015**  
**(UNECE STANDARD FFV-09:**  
**2012)**

---

# КАПУСТА САВОЙСКАЯ СВЕЖАЯ

## Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-09:2012, Concerning the marketing and commercial quality control of headed cabbages, MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2015 г. № 2119-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33551—2015 (UNECE STANDARD FFV-09:2012) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-09:2012 «Касающемуся сбыта и контроля товарного качества кочанной капусты» («Concerning the marketing and commercial quality control of headed cabbages», MOD) путем внесения изменений в содержание разделов 2, 3, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3—5, выделенных в тексте курсивом.

Настоящий стандарт дополнен разделами 6—8 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012 приведено в дополнительном приложении ДБ

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© Стандартиформ, оформление, 2016, 2019



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 настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-09:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества кочанной капусты (*Brassica oleracea* var. *sabauda* L.), исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДА.*

**КАПУСТА САВОЙСКАЯ СВЕЖАЯ**

**Технические условия**

Fresh savoy cabbage. Specifications

---

Дата введения — 2017—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежую савойскую капусту (*Brassica oleracea var. sabauda L.*) (далее — капуста), поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14192\* Маркировка грузов

ГОСТ 17812 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

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

ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27523 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

---

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

ГОСТ 29329 *Весы для статического взвешивания. Общие технические требования\**

ГОСТ 30090 *Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия*

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

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

ГОСТ 30538 *Продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом*

ГОСТ 30710 *Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов*

ГОСТ 31628\*\* *Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка*

ГОСТ 32161 *Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137*

ГОСТ 32163 *Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90*

ГОСТ 32164 *Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137*

ГОСТ 34150 *Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа*

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 излишняя внешняя влажность:** Влага на кочанах от дождя и полива.

**Примечание** — Конденсат на кочанах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

**3.2 миниатюрная продукция:** Разновидность или сорт овощной культуры, полученный методом селекции и/или с помощью специальной техники выращивания, за исключением продукции неминиатюрных сортов, не достигших полного развития или имеющих неадекватный размер.

### 4 Классификация

4.1 Капусту савойскую в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

### 5 Технические требования

5.1 Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлена и упакована в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции

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

\*\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт\*.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Кочаны характерной для ботанического сорта формы и окраски, свежие, чистые, здоровые, вполне сформировавшиеся, без излишней внешней влажности. Кочерыга должна быть срезана немного ниже места произрастания листьев, листья должны оставаться плотно облегающими, срез должен быть чистым. Листья кочанов должны быть надлежащим образом подрезаны, при этом может быть оставлено несколько защитных листьев	
	Длина наружной кочерыги не должна быть более одной четвертой высоты кочана. Допускаются небольшие трещины на наружных листьях, незначительная побитость и слегка подрезанные наружные листья, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранимость и товарный вид продукта в упаковке	Длина наружной кочерыги не должна быть более две трети высоты кочана. Внешние листья могут быть удалены. Допускаются трещины на наружных листьях, большая степень побитости и большее число наружных листьев может быть подрезано, при условии, что кочаны сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохранимость и товарный вид продукта в упаковке
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту. Без постороннего запаха и/или привкуса	
Плотность кочанов	Различной степени плотности	
Массовая доля кочанов, %:		
второго сорта	Не более 10,0	Не менее 90,0
не соответствующих требованиям второго сорта	Не более 1,0**	Не более 10,0
Массовая доля кочанов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0***	
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями	Не допускается	
Наличие посторонней примеси	Не допускается	
* Допускается удалять несколько наружных листьев капусты, предназначенной для хранения. ** В пределах допуска по наличию кочанов второго сорта. *** Вес кочана ранней капусты должен быть не менее 300 г, а кочана капусты других видов — не менее 400 г.		

5.3 Содержание в капусте токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, ми-

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

*микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт*<sup>\*</sup>.

#### **5.4 Калибровка**

5.4.1 Калибровка является обязательной для капусты, поставляемой в упаковке.

5.4.2 Калибровка капусты производится по массе кочана.

5.4.3 Минимальная масса кочана капусты должна быть не менее 500 г, ранних сортов капусты — не менее 350 г.

5.4.4 Масса самого тяжелого кочана в упаковке не должна быть более чем в 2 раза больше массы самого легкого кочана. Разница между массами самого тяжелого и легкого кочана не должна превышать 1 кг, если масса самого тяжелого кочана составляет 2 кг и менее.

5.4.5 Требования калибровки не распространяются на миниатюрную продукцию.

#### **5.5 Упаковка**

5.5.1 Упаковка капусты согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт<sup>\*\*</sup>.

5.5.2 Капусту упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, мешки по ГОСТ 30090, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или другие виды упаковки из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности.

5.5.3 Капуста, фасованная в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, должна быть упакована в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую жесткую тару.

5.5.4 Содержимое каждой упаковочной единицы (партии продукции, поставляемой навалом в транспортном средстве), должно быть однородной по происхождению, ботаническому сорту, качеству и размеру. Кочаны 1 сорта должны быть однородными по форме. Миниатюрные кочаны должны быть приблизительно одинаковыми по размеру.

Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.5.5 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными и обеспечивать при контакте с кочанами сохранение их качества и безопасности.

5.5.6 Наклейки, прикрепляемые непосредственно на кочаны, должны быть такими, чтобы после их снятия не оставалось видимых следов клея или повреждений на поверхности листьев.

5.5.7 В упаковках или партиях (в случае поставки навалом в транспортном средстве) содержание посторонних примесей не допускается.

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

5.5.9 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

#### **5.6 Маркировка**

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с капустой согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт<sup>\*\*\*</sup>.

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

<sup>\*</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [1].

<sup>\*\*</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [2].

<sup>\*\*\*</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [3].



5.6.3 Информация, наносимая на каждую потребительскую упаковочную единицу, должна содержать:

- наименование продукта («Капуста савойская», «Капуста савойская миниатюрная»);
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- ботанический сорт (не обязательно);
- товарный сорт;
- максимальную и минимальную массу продукта в упаковке;
- год сбора и дату упаковывания;
- условия хранения и срок годности;
- сведения 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»):

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.6.4 Маркировка продукции в транспортной таре с указанием:

- наименования продукта («Капуста савойская», «Капуста савойская миниатюрная»);
- наименования и места нахождения организации-упаковщика и/или отправителя (юридический адрес, включая страну и, при несопадении с юридическим адресом, адрес организации-упаковщика и/или отправителя и организации, уполномоченной на принятие претензий от потребителей (при наличии));

- страны происхождения;
- наименования ботанического сорта (не обязательно);
- товарного сорта;
- размера, выраженного максимальной и минимальной массой продукта;
- количества кочанов (не обязательно);
- даты сбора, упаковывания и отгрузки;
- масса брутто и нетто;
- условий хранения;

- 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»):

- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.6.5 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скорпортящийся груз» и «Ограничение температуры» с указанием: «от 1 °С до 2 °С».

## 6 Правила приемки

6.1 Капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

### 6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества капусты, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30
Св. 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.	

6.2.3 Для определения качества капусты савойской, поставляемой навалом, на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Масса партии, кг	Масса объединенной пробы, кг
До 500 включ.	30
Св. 500 до 1000 включ.	60
Св. 1000 до 5000 включ.	120
Св. 5000	120 и дополнительно по 10 кг на каждые последующие полные и неполные 2000 кг

6.2.4 Проверяют 100 % продукции, содержащейся в выборке, в соответствии с таблицами 2 и 3.

6.2.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.6 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в п. 5.2, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

6.2.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

6.2.8 Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.2.9 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт\*.

## 7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

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

## 7.2 Порядок проведения контроля

### 7.2.1 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  $\pm 0,5$  е;

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

- линейка металлическая по ГОСТ 427, ценой деления 1 мм с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений государства, принявшего стандарт, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

7.2.2 Проверке по качеству подлежит вся капуста в отобранных по 6.2 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

7.2.3 Отобранную выборку капусты савойской в транспортной упаковке взвешивают, определяют массу брутто и нетто.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Внешний вид, запах и вкус, наличие кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, определяют органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.5 Длину внешней кочерыги (от основания плотно прилегающего листа до среза по наибольшей длине) измеряют линейкой.

7.2.6 Размер кочанов определяют взвешиванием.

7.2.7 Взвешивают каждую фракцию кочанов  $m_i$ . Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.8 По результатам взвешиваний по 7.2.6 определяют в процентах содержание кочанов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

### 7.3 Обработка результатов

7.3.1 Содержание кочанов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции  $K$ , %, от общей массы кочанов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  — масса фракции кочанов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

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

7.3.2 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.

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

7.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.6 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.7 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.9 Определение остаточных количества хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.10 Определение наличия генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ 34150, а также по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт\*.

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения».

7.11 *Определение нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — методами, утвержденными нормативными документами, действующим на территории государства, принявшего стандарт.*

7.12 *Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.*

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 *Капусту транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.*

8.2 *Капусту хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих его сохранность.*

*Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.*

8.3 *Рекомендуемые условия хранения — в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 65—70 % при температуре воздуха 0 °С для капусты ранних сортов — не более 3—6 недель, для капусты поздних сортов — не более 5—6 мес., при хранении капусты в регулируемой атмосфере срок хранения увеличивается до 8—9 мес.*

Приложение ДА  
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части исключенного термина  
«продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>UNECE STANDARD FFV-09:2012 IV. A. ii), iii)</p> <p>Настоящий стандарт, 5.2, таблица 1</p>	<p>Заменено:</p> <p><b>«IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>II) Первый сорт</b> Допускается наличие 10 % по количеству или весу кочанов, не отвечающих 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.</p> <p><b>III) Второй сорт</b> Допускается наличие 10 % по количеству или весу кочанов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации»</p> <p>на</p> <p><b>«Массовая доля кочанов</b>, не соответствующих требованиям данного сорта: для первого сорта — не более 10,0 %, для второго сорта — не более 10,0 %, в том числе, для первого сорта: - соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %, - не соответствующих требованиям второго сорта — не более 1,0 %; для второго сорта: <i>не соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %»</i></p>
<p><b>Примечание</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-09:2012 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в межгосударственных стандартах на плодовоовощную продукцию и его некорректностью.</p>	

**Приложение ДБ**  
(справочное)

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта  
UNECE STANDARD FFV-09:2012**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества C Классификация
3 Термины и определения	
4 Классификация	
5 Технические требования (пункты 5.1—5.2), а также: 5.4 Калибровка 5.5 Упаковка 5.6 Маркировка	II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования B Требования к зрелости III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A Допуски по качеству B Допуски по размерам V Положения, касающиеся товарного вида продукции A Однородность B Упаковка VI Положения, касающиеся маркировки
6 Правила приемки	—
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012	—
Библиография	—
<p><b>Примечание</b> — Настоящий стандарт дополнен разделами 6—8, а также дополнительными приложениями ДА, ДБ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV, и библиографией.</p>	

**Библиография**

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 880
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011 г., № 769
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 881
- [4] Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

Ключевые слова: калуста савойская свежая, термины и определения классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Редактор *Е.И. Мосур*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *И.А. Королева*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)