

---

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

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

**ГОСТ**  
**33851—**  
**2016**

---

# КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ СВЕЖАЯ

## Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-08:2010,  
Concerning the marketing and commercial quality control of Brussels sprouts,  
MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2016

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 русской 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 27 сентября 2016 г. № 91-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 17 октября 2016 г. № 1407-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33851—2016 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-08:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества брюссельской капусты (Concerning the marketing and commercial quality control of Brussels sprouts, MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-08:2010 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов, показателей и их значений в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-08:2010 принят на 66-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-08 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-08, касающегося сбыта и контроля товарного качества капусты брюссельской, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-08:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-08:2010 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДВ.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54693—2011 (ЕЭК ООН FFV-08:2010) «Капуста брюссельская свежая. Технические условия»\*

\* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 октября 2016 г. № 1407-ст ГОСТ Р 54693—2011 (ЕЭК ООН FFV-08:2010) «Капуста брюссельская свежая. Технические условия» отменен с 1 января 2017 г.

## 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартиформ, 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  | 2  |
| 5 | Технические требования   | 3  |
| 6 | Правила приемки  | 6  |
| 7 | Методы контроля  | 7  |
| 8 | Транспортирование и хранение   | 8  |
|   | Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-08:2010 в части<br>исключенного термина «продукция, подверженная деградации» | 9  |
|   | Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой<br>стандарта UNECE STANDARD FFV-08:2010                    | 10 |
|   | Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных<br>стандартов международным стандартам                           | 11 |
|   | Библиография   | 12 |

## **Введение**

*При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-08:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества капусты брюссельской, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для капусты брюссельской первого и второго сортов. При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.*

**Поправка к ГОСТ 33851—2016 Капуста брюссельская свежая. Технические условия**

| В каком месте                     | Напечатано | Должно быть |    |                                     |
|-----------------------------------|------------|-------------|----|-------------------------------------|
| Предисловие. Таблица согласования | —          | Казахстан   | KZ | Госстандарт<br>Республики Казахстан |

(ИУС № 4 2020 г.)

## КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ СВЕЖАЯ

## Технические условия

Fresh Brussels sprouts. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на капусту брюссельскую (далее — капуста) ботанических сортов *Brassica oleracea* var. *gemmifera* DC., 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 5.5.

**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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ ISO 1956-2—2014 Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология.

Часть 2

ГОСТ 9142—2014 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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. 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 14192—96\* Маркировка грузов

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволочкоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

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

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

ГОСТ 23285—78 *Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия*

ГОСТ 24831—81 *Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры*

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 27523—87 (ИСО 1991-1:1982) *Овощи — 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\*\*\* *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*

**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 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 ISO 1956-2, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 наибольший поперечный диаметр:** Диаметр, измеряемый по наибольшему поперечному сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии кочанчика.

**3.2 излишняя внешняя влажность:** Влага на капусте от промывки, дождя, росы.

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

### 4 Классификация

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

\* 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)».

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



## 5 Технические требования

5.1 Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлена и упакована в потребительскую и/или транспортную тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

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

Таблица 1

| Наименование показателя  | Характеристика и норма для товарного сорта (класса)  |  |
|--|--|--|
|  | первый   | второй   |
| Внешний вид  | Капуста (кочанчики) свежая, целая, здоровая, чистая, вполне сформировавшаяся, различной степени плотности, не раскрывшаяся, типичной для ботанического сорта формы и окраски; без повреждений: механических*, вызванных низкой температурой или сельскохозяйственными вредителями; непроросшая, без излишней внешней влажности, со снятыми или неснятыми внешними листьями или кочанчики на стебле, с которого удалены листья и верхушечные листочки, с кочерыгой длиной не более 50 мм от нижних кочанчиков. Кочерыга у капусты со снятыми внешними листьями должна быть подрезана непосредственно под оставленными листьями, у капусты с неснятыми внешними листьями кочерыга должна иметь чистую поверхность слома у основания без других прилегающих частей растения |  |
|  | Капуста должна иметь характерные признаки своей разновидности, быть твердой, хорошо закрытой, капуста со снятыми внешними листьями ярко окрашена.<br>Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранимость и товарный вид продукта в упаковке: незначительный дефект формы, незначительная потеря окраски неснятых внешних листьев капусты, незначительные дефекты и повреждения внешних листьев  | Допускаются дефекты при условии, что капуста сохраняет присущие ей характерные признаки качества, сохранимость и товарный вид: дефекты формы, окраски, кожицы, незначительная утрата твердости; менее плотные кочанчики, но не открытые; незначительное повреждение, вызванное низкой температурой, небольшие механические повреждения |
| Запах и вкус   | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса   |  |
| Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:<br>- кочанчиков со снятыми внешними листьями | 10,0   |  |
|  | - кочанчиков с неснятыми внешними листьями   |  |
| - кочанчиков на стебле:<br>расположенных на $\frac{3}{4}$ стебля от его нижнего среза                  | 15,0   |  |
|  | расположенных в верхней части растения   |  |
| Разница в размере кочанчиков в одной упаковке, мм, не более  | Не нормируется   |  |
|  | 20,0**   |  |

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

Окончание таблицы 1

| Наименование показателя  | Характеристика и норма для товарного сорта (класса) |        |
|--|---|--------|
|  | первый  | второй |
| Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки, %, не более  | 10,0  |        |
| Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта (в т. ч. с сухим загрязнением, с механическими повреждениями, с засечкой кочана, с кочерыжкой более установленной длины), %, не более: | 10,0  | 10,0   |
| в т. ч. капусты, не соответствующей второму сорту  | 1,0   | 10,0   |
| Наличие минеральной и посторонней примеси  | Не допускается                                      |        |
| Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности   | Не допускается                                      |        |
| Наличие кочанчиков гнилых, запаренных, мороженых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями   | Не допускается                                      |        |
| * Растения брюссельской капусты, имеющие не более 10,0 % механически поврежденных кочанчиков, считаются неповрежденными.<br>** Однородность по размеру обязательна для продукции первого сорта.              |   |        |

5.3 Содержание в капусте радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

#### 5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку капусты проводят по наибольшему поперечному диаметру кочанчиков.

#### 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка капусты согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>2)</sup>.

5.5.2 Капуста должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность.

5.5.3 Капусту упаковывают массой нетто 0,5; 1,0 кг в потребительскую тару деревянную, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, в пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает качество и безопасность капусты.

Допускается по согласованию с потребителем капусту не упаковывать.

Потребительскую упаковку или неупакованную капусту помещают в цельные и крепкие деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 12301, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

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

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

5.5.4 Упаковка для капусты должна быть целой и крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

5.5.5 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, должны быть чистыми и обеспечивать при контакте с капустой сохранение ее качества и безопасности. Чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными.

5.5.6 Наклейки, прикрепляемые непосредственно на капусту, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности капусты.

5.5.7 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать капусту одного и того же происхождения, ботанического и товарного сорта, качества и размера (в случае калибровки).

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

5.5.9 Наличие посторонней примеси в упаковке не допускается.

5.5.10 Масса нетто капусты в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение массы капусты в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируются [3].

## 5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с капустой согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящую стандарт<sup>1)</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.

5.6.3 Маркировка потребительской упаковки с капустой с указанием:

- наименования продукта («Брюссельская капуста со снятыми внешними листьями» или «Брюссельская капуста с неснятыми внешними листьями», «Брюссельская капуста на стебле»);

- 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);

- страны происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;

- массы нетто продукции в упаковочной единице или количества кочанчиков;

- ботанического сорта (не обязательно);

- товарного сорта;

- размера (при калибровке), выраженного минимальным и максимальным диаметрами кочанчиков;

- даты сбора и даты упаковывания,

- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);

- 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.

5.6.4 В случае упаковывания капусты в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

5.6.5 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

<sup>1)</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [4].

## 6 Правила приемки

6.1 Капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты одного и того же происхождения, одного ботанического и товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта («Брюссельская капуста со снятыми внешними листьями» или «Брюссельская капуста с неснятыми внешними листьями», «Брюссельская капуста на стебле»);
- ботанический сорт;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- даты сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для проверки качества капусты, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии капусты из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

Т а б л и ц а 2

| Объем партии, количество упаковочных единиц, шт. | Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.                                     |
|--|--|
| <i>Капуста в потребительской упаковке</i>        |  |
| До 100 включ.                                    | 5  |
| Св. 100  | 5 и дополнительно по 5 упаковочных единиц на каждые полные и неполные 100 упаковочных единиц     |
| <i>Капуста без потребительской упаковки</i>      |  |
| До 100 включ.                                    | 3  |
| Св. 100  | 3 и дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц |

6.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % капусты. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

6.5 Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.6 Контроль за содержанием в капусте токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями безопасности (патогенными) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

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

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

## 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  $\pm 0,5 e$ ;

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм;

- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05—0,10 мм.

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

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

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

7.4 Отобранные в выборку упаковочные единицы продукции в потребительской упаковке поочередно взвешивают, определяют массу продукции в килограммах.

Для определения средней массы продукции в упаковочной единице взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.5 Общую массу нетто капусты в объединенной пробе  $m$  определяют суммированием значений, полученных по 7.4.

7.6 Капусту в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям по показателям, установленным в таблице 1.

7.7 Внешний вид, запах и вкус, окраску листьев, состояние капусты, наличие кочанчиков с повреждениями, загрязненных, перезревших, проросших, неплотных, подмороженных, гнилых, нетипичной для помологического сорта формы и окраски, наличие минеральной и посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают органолептически.

7.8 Поперечный диаметр кочанчиков капусты, длину кочерыги измеряют с погрешностью не более  $\pm 1$  мм с использованием линейки металлической по ГОСТ 427 или штангенциркуля по ГОСТ 166 с записью значения до первого десятичного знака.

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

7.10 По результатам взвешиваний по 7.3.7 определяют в процентах массовое содержание капусты с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.11 Массовую долю каждой фракции с отклонениями по качеству в процентах от общей массы капусты в объединенной пробе  $K$ , %, вычисляют по формуле

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

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

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

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

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

7.13 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

7.17 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.18 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей (патогенных) — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.19 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.20 *Определение генно-модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.*

## **8 Транспортирование и хранение**

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

*Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.*

8.2 *Капусту хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих ее сохранность согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявших настоящий стандарт.*

*Условия хранения капусты устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявших настоящий стандарт.*

---

<sup>1)</sup> *На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения», 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).*

Приложение ДА  
(справочное)

**Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-08:2010  
в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»**

Таблица ДА.1

| Раздел, пункт   | Модификация  |
|---|--|
| <p>Стандарт UNECE STANDARD FFV—08:2010 IV. А. i), ii)</p> <p>ГОСТ 33851—2016, 5.2, таблица 1</p>  | <p>Заменено:</p> <p><b>«IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>А. Допуски по качеству</b></p> <p><b>i) Первый сорт</b><br/>В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу брюссельской капусты, не соответствующей требованиям этого 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>ii) Второй сорт</b><br/>В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу брюссельской капусты, не удовлетворяющей 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 капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта, но соответствующая более низкому сорту, %, не более:</b></p> <p><i>для первого сорта — 10,0, для второго сорта — 10,0, в пределах этого допуска может быть капуста, не соответствующей второму сорту, не более 1 % от массы капусты первого сорта и не более 10 % от массы капусты второго сорта»</i></p> |
| <p><b>П р и м е ч а н и е</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—08:2010 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.</p> |  |

**Приложение ДБ**  
(справочное)

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта  
UNECE STANDARD FFV-08:2010**

Таблица ДБ.1

| Структура настоящего стандарта   | Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-08:2010                                      |
|--|---|
| Раздел   | Раздел  |
| 1 <i>Область применения</i>  | I Определение продукта  |
| 2 <i>Нормативные ссылки</i>  | II Положения, касающиеся качества<br>А Минимальные требования<br>В Классификация    |
| 3 <i>Термины и определения</i>   | III Положения, касающиеся калибровки  |
| 4 <i>Классификация</i>   | IV Положения, касающиеся допусков<br>А Допуски по качеству<br>В Допуски по размерам |
| 5 <i>Технические требования (5.1—5.3), а также:</i><br>5.4 <i>Калибровка</i><br>5.5 <i>Упаковка</i><br>5.6 <i>Маркировка</i>   | V Положения, касающиеся товарного вида продукции<br>А Однородность<br>В Упаковка    |
| 6 <i>Правила приемки</i>   | VI Положения, касающиеся маркировки   |
| 7 <i>Методы контроля</i>   | —   |
| 8 <i>Транспортирование и хранение</i>  | —   |
| Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-08:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»  | —   |
| Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV—08:2010   | —   |
| Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам  | —   |
| <i>Библиография</i>  | —   |
| <p><b>П р и м е ч а н и е</b> — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.</p> |   |



**Приложение ДВ**  
**(справочное)**

**Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам**

Таблица ДВ.1

| Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта  | Степень соответствия | Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта                         |
|---|----------------------|--|
| ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)   | IDT                  | ISO 3599:76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»                             |
| ГОСТ ISO 1956-2—2014  | IDT                  | ISO 1956-2:1989* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2» |
| ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1:1982)   | IDT                  | ISO 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»                                   |
| <p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:<br/>IDT — идентичные стандарты.</p> |                      |  |

\* ISO 1956-2:1989 был рассмотрен и подтвержден в 2011 году.

**Библиография**

- [1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*
- [2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011, № 769*
- [3] *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»*
- [4] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*

УДК 635.3.006.034      МКС 67.080.10      ОКП 973215      ОКПД 01.13.12.110      MOD

Ключевые слова: капуста брюссельская свежая, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *М.Е. Никулина*  
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*  
Корректор *М.И. Першина*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 19.10.2016. Подписано в печать 31.10.2016. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$ . Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 38 экз. Зак. 2686.  
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

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

**Поправка к ГОСТ 33851—2016 Капуста брюссельская свежая. Технические условия**

| В каком месте                     | Напечатано | Должно быть |    |                                     |
|-----------------------------------|------------|-------------|----|-------------------------------------|
| Предисловие. Таблица согласования | —          | Казахстан   | KZ | Госстандарт<br>Республики Казахстан |

(ИУС № 4 2020 г.)