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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34313—
2017

ЗЕЛЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ ОВОЩНЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 ноября 2017 г. № 52—2017)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1955-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34313—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 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)

© Стандартиформ, 2018

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 Технические требования	2
5 Правила приемки	4
6 Методы контроля	5
7 Транспортирование и хранение	6
Библиография	8

ЗЕЛЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ ОВОЩНЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh green vegetables. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие овощные зеленые культуры ботанических сортов и их гибридов, а также дикорастущих видов зеленых овощных культур (далее — зеленые овощные культуры):

- анис обыкновенный (*Pimpinella anisum* L.),
- витекс священный (*Vitex agnus-castus* L.),
- душица (*Origanum vulgare* L.),
- иссоп (*Hyssopus* L.),
- корвель (*Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm),
- котовник (*Nepeta* L.),
- любисток (*Levisticum officinale* W.D.J.Koch.),
- майоран (*Origanum majorana* L.),
- мелисса (*Melissa Toumex* L.),
- мята (*Mentha* L.),
- портулак огородный (*Portulaca oleracea* L.),
- тимьян ползучий (*Thymus serpyllum* L.),
- хрен-листья (*Ammoracia rusticana* G.Gaerth, B.Mey.et Scherbius),
- чабер (*Satureja* L.),
- шалфей мускатный (*Salvia sclarea* L.),

поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления.

Требования, обеспечивающие безопасность зеленых овощных культур для жизни и здоровья людей, изложены в 4.3, к качеству — в 4.2, к маркировке — в 4.5.

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 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192—96* Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволочкоармированные 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 27523—87 (ИСО 1991/1—1982) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание — 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 и определения по ГОСТ 27523, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 излишняя внешняя влажность: Влага на зеленых овощных культурах от дождя, росы или промывки.

Примечание — Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств зеленых овощных культурах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Зеленые овощные культуры должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлены и упакованы в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.

4.2 Качество зеленых овощных культур должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

* 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».

*** Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1], [2], [3].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта
Внешний вид	Листья или листья со стеблем или побегом, здоровые, свежие, чистые*, нежные, мясистые, непожелтевшие, неволокнистые, неувядшие, незапаренные, непомороженные, без корней, не загрязненные землей, не достигшие стрелкования или образования цветочного стебля или бутонизации, или стадии образования семян, характерной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности
Состояние зеленых овощных культур	Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса
Массовая доля зеленых овощных культур, помятых, поломанных, слегка увядших, %, не более	10,0
Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.), %	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей, листьев, стеблей, побегов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, %	Не допускается
Наличие листьев, стеблей, побегов гнилых и заплесневевших, %	Не допускается
* Вымытые зеленые овощные культуры могут иметь следы земли или другой среды выращивания.	

4.3 Содержание в зеленых овощных культурах токсичных элементов, радионуклидов, 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.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка зеленых овощных культур — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.

4.4.2 Зеленые овощные культуры упаковывают произвольной массой в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

По согласованию с потребителем допускается не упаковывать зеленые овощные культуры в потребительскую упаковку.

4.4.3 Зеленые овощные культуры упаковывают без нажима непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или в другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность продукта при транспортировке.

4.4.4 Упаковка зеленых овощных культур в ящики должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений.

4.4.5 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны обеспечивать при контакте с зелеными овощными культурами сохранение их качества и безопасности.

4.4.6 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и содержать только зеленые овощные культуры одного и того же происхождения, ботанического и товарного сортов. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

** Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [2].

4.4.7 Масса нетто фасованного продукта в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка упаковочных единиц зеленых овощных культур — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт^{*}.

4.5.2 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.

4.5.3 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу зеленых овощных культур, должна содержать:

- наименование продукта;
- 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);
- наименование фасовщика (для фасованной продукции);
- массу нетто;
- товарный сорт;
- страну происхождения и при необходимости района производства или его национального, регионального или местного названия;
- дату сбора и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- сведения о применении генно-модифицированных организмов: в том случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированный продукт»);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

4.5.4 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5 Правила приемки

5.1 Зеленые овощные культуры принимают партиями. Под партией понимают любое количество зеленых овощных культур одного ботанического сорта (их гибридов), одного вида в случае дикорастущих зеленых овощных культур, одинаково упакованное, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта,
- количество упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- срок годности;

^{*} Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].

- дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.2 Порядок и периодичность контроля

5.2.1 Контроль показателей качества, массы зеленых овощных культур в упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

5.2.2 Для определения качества зеленых овощных культур, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии зеленых овощных культур 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 10 000 включ.	30
Св. 10 000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

5.2.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % массы зеленых овощных культур. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 1 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии зеленых овощных культур.

5.2.5 Качество зеленых овощных культур в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на зеленые овощные культуры, находящиеся в этих упаковочных единицах.

5.2.6 Контроль за содержанием в зеленых овощных культурах токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

5.2.7 Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

6 Методы контроля

6.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц с продуктом, отобранных по 5.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

6.2 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 $\pm 0,5 e$;

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

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

6.3 Проверке по качеству подлежат все зеленые овощные культуры, отобранные по 5.2.3.

6.4 Для определения средней массы нетто продукта в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц, отобранных в выборку по 5.2.2, определяют массу брутто и нетто продукции с точностью до второго десятичного знака.

6.5 Зеленые овощные культуры в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, взвешивают, определяют общую массу зеленых овощных культур в объединенной пробе, m , осматривают ее и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

6.6 Внешний вид, запах и вкус, состояние зеленых овощных культур, наличие листьев, побегов, стеблей, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и заплесневевших, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, листьев, помятых, поломанных, слегка увядших, оценивают органолептически.

6.7 Взвешивают каждую фракцию зеленых овощных культур m_i . Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.8 По результатам взвешиваний по 6.7 определяют в процентах массовую долю зеленых овощных культур с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

6.9 Массовую долю каждой фракции зеленых овощных культур с отклонениями по качеству K , %, от общей массы продукта в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции зеленых овощных культур с отклонениями по качеству, г;

m — общая масса зеленых овощных культур в объединенной пробе, г.

6.10 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.

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

6.12 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824.

6.13 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

6.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.15 Определение нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

6.16 Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт*.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Зеленые овощные культуры транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения зеленых овощных культур, установленными изготовителем.

7.2 Зеленые овощные культуры хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых, охлаждаемых помещениях в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт^{*}.

7.3 Сроки годности и условия хранения зеленых овощных культур устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

^{*} Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
 [2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
 [3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 635.3:006.354
 УДК 635.4:006.354
 УДК 635.5:006.354

МКС 67.080.20

С42

ОКПД 01.13.1

Ключевые слова: культуры зеленые овощные свежие, анис обыкновенный, витекс священный, душица, иссоп, кервель, котовник, любисток, майоран, Melissa, мята, портулак огородный, тимьян ползучий, хрен-листья, чабер, шалфей мускатный, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 10—2017/139

Редактор *Г.Н. Симонова*
 Технический редактор *В.Н. Прусакова*
 Корректор *Е.Р. Ароян*
 Компьютерная верстка *И.В. Белюсенко*

Сдано в набор 18.12.2017. Подписано в печать 01.02.2018. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
 Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,33. Тираж 35 экз. Зак. 83.
 Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11
www.jurisdat.ru y-book@mail.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru