

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ	СТАНДАРТ СЭВ	СТ СЭВ 4302—83
	ФРУКТЫ И ОВОЩИ СВЕЖИЕ Термины и определения	Взамен РС 3681—72
		Группа С00

Настоящий стандарт СЭВ устанавливает термины и определения основных понятий для свежих овощей и фруктов.

Термин	Определение
1. Свежие фрукты и овощи	Фрукты и овощи с характерной упругостью (тургесценцией) и внешним видом, типичными для данного сорта и степени зрелости
2. Увядшие фрукты и овощи	Фрукты и овощи, утратившие характерную упругость (тургесценцию) и внешний вид, типичные для данного сорта и степени зрелости
3. Здоровые фрукты и овощи	Фрукты и овощи без признаков болезней грибного, бактериального, вирусного происхождения, а также физиологических заболеваний
4. Целые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, содержащие все морфологические части, типичные для данного вида, являющиеся предметом потребления и не имеющие видимых повреждений поверхности
5. Чистые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, практически свободные от любых видимых загрязняющих веществ
6. Аккуратно (тщательно) собранные фрукты и овощи	Фрукты и овощи, собранные вручную или при помощи приспособлений так, чтобы они не получили повреждений, влияющих на их качество и сохранность, а плоды, имеющие восковой налет, сохранили его
7. Вполне развившиеся фрукты и овощи	Фрукты и овощи, достигшие формы и размера, характерных для данного вида и сорта (помологического, ампелографического и ботанического)
8. Внешний вид фруктов и овощей	Совокупность признаков фруктов и овощей, определяемых визуально (форма, свежесть, однородность и т. д.)

**Утвержден Постоянной Комиссией по сотрудничеству
в области стандартизации
Дрезден, декабрь 1983 г.**

Термин	Определение
9 Сортировка фруктов и овощей	Разделение на однородные по качественным показателям группы (товарные сорта)
10 Калибровка фруктов и овощей	Группировка фруктов и овощей по размеру или массе
11 Поперечный диаметр фруктов и овощей	Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к продольной осевой линии
12 Длина (высота) фруктов и овощей	Наибольшая длина (высота) фруктов и овощей, измеряемая по продольному осевому сечению
13 Однородность фруктов и овощей	Фрукты и овощи одинаковые по форме, размеру, окраске, степени зрелости и сорту (помологическому, ампелографическому, ботаническому и товарному)
14 Степени зрелости фруктов и овощей	Степени (стадии) созревания фруктов и овощей, при которых они достигают качеств, соответствующих требованиям потребителя
15 Съемная зрелость фруктов и овощей	Различают следующие степени зрелости. съемная, техническая (технологическая), потребительская
16 Техническая зрелость фруктов и овощей	Степень зрелости, при которой фрукты и овощи являются вполне развившимися и сформировавшимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости
17 Потребительская зрелость фруктов и овощей	Степень зрелости, при которой фрукты и овощи достигают оптимальных технологических свойств для переработки на определенные продукты
18 Перезревшие фрукты и овощи	Степень зрелости, при которой фрукты и овощи достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти
19. Незрелые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, потерявшие признаки потребительской зрелости
20 Заплесневевшие фрукты и овощи	Фрукты и овощи, которые не могут после съема, даже при оптимальных условиях, приобрести внешний вид, консистенцию и вкус мякоти, свойственные данному сорту в зрелом состоянии
21. Червивые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, пораженные плесенью
22. Запаренные фрукты и овощи	Фрукты и овощи, в которых обнаружено присутствие личинок насекомых или следы их питания в виде каналов, засоренных экскрементами
	Фрукты и овощи, внешний вид, консистенция и вкус которых ухудшились вследствие воздействия повышенной температуры и влажности или недостаточной вен-

Термин	Определение
23 Загнившие фрукты и овощи	<p>тиляции при транспортировании или хранении</p> <p>Фрукты и овощи, имеющие пятна гнили внутри и (или) на поверхности</p>
24. Незастрелковавшиеся овощи	<p>Овощи, у которых нет видимого нарастания верхней почки или начала образования цветоносного стебля (стрелки)</p>
25 Окраска фруктов и овощей	<p>Размещение и интенсивность цвета на кожице (характерные для данного вида и сорта)</p>
26 Побурение кожицы фруктов (загар)	<p>Ожог кожицы летучими веществами, которые выделяют сами же плоды</p>
27 Побурение мякоти фруктов	<p>Изменение окраски мякоти фруктов вследствие нарушения технологии их выращивания, перезревания или воздействия низких температур при хранении</p>
28 Излишняя внешняя влажность фруктов и овощей	<p>Наличие на фруктах и овощах влаги от дождя, росы, полива или вытекания собственного сока Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью</p>
29 Посторонние вкус и запах фруктов и овощей	<p>Вкус и (или) запах, не характерные для данного вида фруктов и овощей, приобретенные от других продуктов, химических средств, упаковки или вызванные болезнями и вредителями</p>
30 Волокнистость фруктов и овощей	<p>Признак структуры съедобной части некоторых фруктов и овощей, характеризуемый наличием волокон (нитей), снижающих их качество</p>
31 Механические повреждения фруктов и овощей	<p>Повреждения кожицы и (или) мякоти (надрезы, царапины, вмятины, надломы, нажины, трещины, проколы, ушибы и т. д.) вызванные механическими воздействиями</p>
32 Дефекты кожицы фруктов и овощей	<p>Повреждения кожицы, вызванные климатическими, агротехническими или биологическими факторами</p>
33 Зарубцевавшиеся повреждения кожицы фруктов и овощей	<p>Повреждения, на которых образовалась ткань, закрывающая рану и препятствующая проникновению инфекции внутрь (каллус)</p>
34 Нажимы на фруктах и овощах	<p>Механические повреждения, вызванные давлением, ударом, без открытых незарубцевавшихся ран и вытекания сока</p>
35 Легкие механические повреждения фруктов и овощей	<p>Повреждения кожицы, не снижающие пригодность фруктов и овощей к хранению</p>
36. Подмороженные фрукты и овощи	<p>Фрукты и овощи, качество и сохранность которых ухудшились в результате воздействия отрицательных температур</p>

Термин	Определение
37 Переохлажденные фрукты и овощи	Фрукты и овощи, качество и сохранность которых ухудшились в результате воздействия низких температур
38 Допускаемые отклонения для фруктов и овощей	Отклонения от установленных стандартом СЭВ требований к качеству в пределах одного товарного сорта или класса калибра
39 Транспортабельность фруктов и овощей	Способность фруктов и овощей сохранять при транспортировании комплекс признаков, которые позволят доставить их в места назначения в пригодном для использования свежем виде
40 Солнечные ожоги фруктов и овощей	Повреждения поверхности фруктов и овощей, вызываемые воздействием солнечной радиации, проявившиеся в виде некротических пятен

К о н е ц

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 Автор — делегация НРБ в Постоянной Комиссии по сотрудничеству в области сельского хозяйства, Институт СЭВ по стандартизации

2 Тема — 21 400 19—82

3 Стандарт СЭВ утвержден на 54 м заседании ПКС

4 Сроки начала применения стандарта СЭВ

Страны — члены СЭВ	Сроки начала применения стандарта СЭВ	
	в договорно правовых отношениях по эконо- мическому и научно- техническому сотруд- ничеству	в народном хозяйстве
НРБ	Январь 1986 г	
ВНР	Январь 1986 г.	—
СРВ		
ГДР		
Республика Куба	Январь 1986 г	—
МНР		
ПНР	Январь 1986 г	
СРР	—	—
СССР	Январь 1986 г.	
ЧССР	Январь 1986 г	

5 Срок проверки — 1990 г

Сдано в наб. 08.02.84 Подп. в печ. 19.06.84 0,375 усл. п. л. 0,375 усл. кр.-отт. 0,39 уч.-изд. л.
Тир. 850 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 145