

**ВИШНЯ СВЕЖАЯ**

Технические условия

Fresh cherries. Specifications

**ГОСТ****21921—76\***

ОКП 97 6125

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 9 июня 1976 г. № 1400 срок введения установлен

с 01.07.77

Проверен в 1992 г. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта России № 340 от 30.03.92

Настоящий стандарт распространяется на свежую вишню культурных сортов (*Cerasus vulgaris* Mill), заготавливаемую (закупаемую), отгружаемую (поставляемую) и реализуемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

**1. КЛАССИФИКАЦИЯ**

1.1. Свежую вишню подразделяют на две помологические группы: I и II.

Перечень сортов вишни I помологической группы указан в справочном приложении.

При реализации вишни в торговой сети ее принадлежность к помологической группе не учитывается.

1.2. Свежую вишню в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй.

1.3. В зависимости от способа уборки вишня может быть с плодоножкой или без нее.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

\* Переиздание октябрь 1994 г. с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1981 г., ноябре 1983 г., феврале 1987 г., мае 1988 г., августе 1990 г. (ИУС 5—81, 1—84, 5—87, 8—88, 11—90).

© Издательство стандартов, 1976

© Издательство стандартов, 1995

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, вполне развившимися, целыми, свежими, чистыми, здоровыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса и соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
1. Внешний вид	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта
2. Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Допускаются плоды не однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие
3. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее в том числе для мелкоплодных сортов (Владимирская, Самаркандская, Растунья, Картули алубали, Шубинка), а также для степной и войлочной вишни	15          12	Не нормируется          Не нормируется

Таблица 2

Наименование показателя	Допускаемые отклонения, % по массе, не более			
	для партии вишни, убранной с плодоножкой		для партии вишни, убранной без плодоножки	
	первого сорта	второго сорта	первого сорта	второго сорта
1. Содержание плодов без плодоножки:				
в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	5	10	—	—
в местах назначения (магазин, торговая база, завод и др.)	10	20	—	—

Наименование показателя	Допускаемые отклонения, % по массе, не более			
	для партии вишни, убр- ранной с плодоножкой		для партии вишни, убранной без пло- доножки	
	первого сорта	второго сорта	первого сорта	второго сорта
2. Содержание плодов с заживши- ми механическими повреждениями	5	20	5	20
3. Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (тре- щины у плодоножки и помятые):				
в местах заготовки	3	5	5	10
в местах назначения	6	10	10	20
4. Содержание плодов с побурени- ем в виде пятен и перезревших:				
в местах заготовки	Не допускается			
в местах назначения	5	10	5	10
5. Содержание плодов с зарубце- вавшимися повреждениями вредите- лями	2	5	2	5

**Примечания:**

1. Плоды с излишней внешней влажностью — плоды, мокрые от дождя, росы, поливки или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средствах плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

2. Перезревшие плоды — плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

3. Зеленые плоды — плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

2.2. Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование, а в местах назначения имели внешний вид и вкус, соответствующие потребительской зрелости.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Вишня, убранный без плодоножки, за исключением сортов, имеющих сухой отрыв плодов от плодоножки, используется для промышленной переработки в зоне заготовительной деятельности перерабатывающих предприятий или для немедленной реализации.

Перечень сортов вишни, имеющих сухой отрыв плодов от плодоножки, указан в приложении 2.

2.4. В вишне, предназначенной для промышленной переработки на спиртованные соки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями и помятых во втором сорте не ограничивается.

2.3—2.4. (Измененная редакция, Изм. № 3).

2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в вишне не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.  
(Измененная редакция, Изм. № 5).

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Приемку вишни производят партиями. Партией считают любое количество вишни, но не более одной транспортной единицы, одного помологического и товарного сорта, упакованное в однородную тару и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

При наличии в одном вагоне, авторефрижераторе нескольких партий допускается их оформлять одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 4.4.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.2. Для проверки качества плодов, упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

от партии до 100 упаковок — не менее трех упаковочных единиц;

от партии свыше 100 упаковок — дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковок по одной упаковочной единице.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3.3. Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 5 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность внутри плода определяют органолептически.

Для установления зараженности вредителями внутри плода разрывают (разрезают) не менее 10 % плодов, взятых из разных мест объединенной пробы. При необходимости разрывают (разрезают) все плоды в объединенной пробе.

3.5. Размер плодов вишни определяют измерением.

3.6. Результаты анализа объединенной пробы выражают в процентах.

3.7. Результаты проверки распространяют на всю партию. Отбранную выборку присоединяют к исследуемой партии.

3.8. Качество вишни в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти упаковки.

3.9. При наличии в партии вишни, убранной с плодоножкой, плодов без плодоножки сверх установленных в табл. 2 норм партию вишни принимают как партию, убранную без плодоножки.

3.10. При приемке в партии вишни первого сорта допускается не более 10 % плодов, относящихся по размеру ко второму сорту. Если в партии первого сорта количество плодов с дефектами превышает нормы, установленные в табл. 2, и допуск по размеру, всю партию переводят во второй сорт.

Если при приемке в партии вишни второго сорта количество плодов с дефектами превышает нормы, установленные в табл. 2, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Партия вишни, по качеству не соответствующая требованиям второго сорта, отгрузке не подлежит.

Партия вишни при поступлении в места назначения по качеству ниже второго сорта считается не соответствующей требованиям стандарта и к реализации в торговой сети не допускается.

3.12. В местах заготовки загнившие и раздавленные плоды не допускаются.

3.13. При межреспубликанских, межобластных перевозках наличие в местах назначения в партии первого сорта до 3 % загнивших и раздавленных плодов, а в партии второго сорта до 7 % загнивших и раздавленных плодов не служит основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие и раздавленные плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие и раздавленные плоды не допускаются.

3.14. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Вишня должна быть упакована в ящики по ГОСТ 13359—84 и ГОСТ 20463—75.

По соглашению сторон допускается упаковывание и в другие виды тары, однородные по размеру, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

4.2. В каждую упаковочную единицу укладывают плоды одного помологического и товарного сорта. Укладка плодов вишни должна быть плотной, в уровень с краями тары, с небольшим повышением к центру.

4.3. На каждую упаковочную единицу наклеивают этикетку для первого сорта — с красной, для второго сорта — с зеленой окантовкой с указанием:

- наименования отправителя;
- наименования продукта;
- помологического сорта;
- товарного сорта;
- даты упаковывания;
- номера партии;
- обозначения настоящего стандарта.

Внутри каждого ящика должен быть вложен талон с указанием номера укладчика.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.4. Каждая партия вишни сопровождается документом о качестве с указанием:

- номера документа о качестве и даты его выдачи;
- номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;
- номера партии;
- наименования и адреса организации-отправителя;
- наименования и адреса организации-получателя;
- наименования продукта;
- помологического сорта;
- товарного сорта;
- количества мест;
- массы брутто и нетто в кг;
- средней массы единицы тары с упаковочным материалом;
- даты сбора и упаковывания;
- номера транспортного средства;
- срока транспортирования в сутках;
- фамилии ответственного за качество;
- обозначения настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4.5. Транспортируют вишню всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Вишню перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладки ящиков с вишней в железнодорожных вагонах должна

устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладки 1,6—2,4 м.  
(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
*Справочное*

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**СОРТОВ ВИШНИ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ**

**РСФСР**

Анадольская	Подбельская
Багряная	Чернокорка
Владимирская	Ширпотреб черная
Гриот московский	Шпанка краснокутская
Гриот остгеймский	Шпанка ранняя
Жуковская	Шпанка черная
Коротконожка	Шубинка
Лотовая	Комсомольская
Любская	Память Вавилону

**Украинская ССР**

Гриот остгеймский	Шпанка ранняя
Гриот украинский	Анадольская
Лотовая	Любская
Мелитопольская десертная	Робатская красавица
Подбельская	Чернокорка

**Белорусская ССР**

Владимирская	Новодворская
Гриот остгеймский	Сеянец № 1 (Сеянец Лошицкой)
Любская	

**Узбекская ССР**

Анадольская	Подбельская
Гриот остгеймский	Самаркандская
Любка ташкентская	Шпанка черная

**Казахская ССР**

Владимирская	Любская
Гриот остгеймский	Самаркандская

**Грузинская ССР**

Грузинская (Картули алубали)  
Подбельская

Шпанка крупная

**Азербайджанская ССР**

Анадольская  
Английская ранняя

Подбельская  
Шпанка крупная

**Литовская ССР**

Латвийская низкая (Жагарская)  
Любская

Подбельская

**Молдавская ССР**

1. Английская ранняя  
2. Лотовая  
3. Подбельская  
4. Шпанка поздняя

Шпанка ранняя  
Анадольская  
Ранняя 2  
Кришана

**Латвийская ССР**

1. Латвийская низкая (Жагарская)

**Киргизская ССР**

1. Владимирская  
2. Любская

Самаркандская  
Шпанка крупная

**Таджикская ССР**

1. Анадольская  
2. Гриот остгеймский  
3. Любка ташкентская

Подбельская  
Самаркандская

**Армянская ССР**

1. Гриот остгеймский  
2. Жуковская  
3. Любская

Подбельская  
Сисиани  
Шубинка

**Туркменская ССР**

1. Анадольская  
2. Английская ранняя  
3. Владимирская

Гриот остгеймский  
Самаркандская  
Ширпотреб черная

**Эстонская ССР**

1. Гинденбургская  
2. Латвийская низкая (Жагарская)

Лотовая

Сорта вишни, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

При сдаче для промышленной переработки сорта вишни Английская ранняя, Сеянец № 1 (Сеянец Лошницкой) не относят к I помологической группе.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

**ПЕРЕЧЕНЬ СОРТОВ ВИШНИ С СУХИМ ОТРЫВОМ ПЛОДОВ  
ОТ ПЛОДОНОЖКИ**

Владимирская  
Гриот остгеймский  
Жуковская  
Коротконожка  
Лотовая  
Любская  
Подбельская.  
(Введено дополнительно, Изм. № 3).