

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ  
И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY  
AND CERTIFICATION (EASC)

---



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31039—  
2002  
(ISO 2168:1974)

---

## ВИНОГРАД СТОЛОВЫЙ

Руководство по хранению  
в холодильных камерах

(ISO 2168:1974, MOD)

Издание официальное



Зарегистрирован

№ 5383

" 10 " июля 2006 г.



Минск  
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## Предисловие

Евразийский Совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-97 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов и Всесоюзным Ордена Трудового Красного Знамени научно-исследовательским институтом винограда и продуктов его переработки «Магарач»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 22-2002 от 6 ноября 2002 г.)

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	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Ростехрегулирование
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 2168:1974 «Виноград столовый. Руководство по хранению в холодильных камерах» (ISO 2168:1974 «Table grapes. Guide to cold storage»). При этом дополнительные требования, указаны в приложениях Б и В.

Степень соответствия – модифицированная, MOD

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 50522–93 (ИСО 2168 - 74) «Виноград столовый. Руководство по хранению в холодильных камерах», который продолжает действовать в Российской Федерации в качестве национального стандарта.

## 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) "Межгосударственные стандарты", а текст изменений – в информационных указателях "Межгосударственные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Межгосударственные стандарты".*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

---

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т**


---

**ВИНОГРАД СТОЛОВЫЙ****Руководство по хранению в холодильных камерах**

Table grapes.  
Guide to cold storage

---

Дата введения

-

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт устанавливает способы обеспечения сохранности в течение относительно продолжительного хранения в холодильных камерах определенных ампелографических сортов столового винограда семейства *Vitis vinifera* Linnaeus.

Правила долгосрочного хранения\* в таре в предварительно охлажденных холодильных камерах с общеобменной вентиляцией, обеспечивающих фумигацию винограда сернистым ангидридом, в местах заготовки приведены в приложении В.

**2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

ГОСТ 8.010-99 ГСИ. Методики выполнения измерений. Основные положения  
 ГОСТ 8.513-84 ГСИ. Поверка средств измерений. Организация и порядок проведения  
 ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности  
 ГОСТ 1770-74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия  
 ГОСТ 3118-77 Кислота соляная. Технические условия  
 ГОСТ 4233-77 Натрий хлористый. Технические условия  
 ГОСТ 4328-77 Натрия гидроокись. Технические условия  
 ГОСТ 5962-67 Спирт этиловый ректификованный. Технические условия  
 ГОСТ 6709-72 Вода дистиллированная. Технические условия  
 ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию  
 ГОСТ 9293-74 Азот газообразный и жидкий. Технические условия  
 ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800x1200 мм. Технические условия  
 ГОСТ 9570-84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия  
 ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия  
 ГОСТ 10929-76 Водорода пероксид. Технические условия  
 ГОСТ 14919-83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия  
 ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры  
 ГОСТ 25896-94 Виноград свежий столовый. Технические условия

---

\* Долгосрочное хранение - вид хранения, назначенный срок которого составляет не менее 2/3 установленного срока сохраняемости партии винограда, но не менее 3 мес.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование на плоских поддонах. Общие технические требования

ГОСТ 28558-90 Аттестация холодильных камер для хранения фруктов и овощей. Основные положения

ГОСТ 30999-2002 (ИСО 2169:1981) Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определения понятий и измерения

### 3. УСЛОВИЯ СБОРА УРОЖАЯ И ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ

#### 3.1. Ампелографические сорта

Примерный перечень ампелографических сортов винограда, выращиваемого в различных странах и предназначенных для длительного хранения, приведен в приложении А.

#### 3.2. Сбор урожая

Виноград должен быть собран зрелым, так как он не дозревает при хранении. Если сбор урожая запоздал, ресурс долговечности винограда при хранении невелик, за исключением винограда, выращенного в защищенном грунте и собранного в сухую погоду. Однако, если сбор происходил в конце дождливого периода, средний ресурс долговечности винограда при хранении будет меньше.

Для контроля степени зрелости наиболее часто используют следующие признаки:

органолептические признаки, индивидуальные для каждого ампелографического сорта;

коэффициент преломления отжатого сока (значение этого показателя примерно от 13 до 20 в зависимости от ампелографического сорта и места выращивания);

сахарокислотный коэффициент, определяемый отношением общего содержания сахаров, выраженного в граммах глюкозы, приходящихся на 1 дм<sup>3</sup> отжатого сока, к кислотности, выраженной в граммах безводной винной кислоты, приходящихся на 1 дм<sup>3</sup> отжатого сока (значение этого показателя около 18).

Гроздья винограда следует снимать осторожно и по возможности укладывать непосредственно в тару, применяемую при хранении.

#### 3.3. Качество винограда, закладываемого на хранение

Гроздья винограда должны быть крепкими, без каких-либо видимых следов поражения плесенью, чистыми, без излишней внешней влажности.

Ягоды на гребне должны быть расположены как можно равномернее и преимущественно целиком покрыты пруиновым налетом. Гребень должен быть зеленым и упругим.

Не рекомендуются для хранения гроздья с недозрелыми ягодами, а также слишком плотно или необычно расположенными (нецелая гроздь). Допускается удаление части ягод, но при условии отсутствия образования слишком больших голых участков.

#### 3.4. Дезинфекция

Охлаждаемое складское помещение и, по возможности, тару следует предварительно продезинфицировать одним из соответствующих способов.

Обычно рекомендуется сразу же после сбора урожая обработать виноград допускаемыми к применению фунгицидами по разд. 5.

#### 3.5. Хранение в холодильных камерах

Виноград следует закладывать на хранение в холодильные камеры по возможности сразу после сбора урожая.

Если местоположение холодильных камер делает невозможной немедленную закладку на хранение, то виноград следует разместить в защищенном от солнечных лучей прохладном месте на срок не более 24 ч. Рекомендуется тотчас после сбора урожая подвергать виноград предварительному охлаждению как можно более эффективным способом.

Если предварительное охлаждение винограда проводят до его упаковывания, то необходимо применять меры, предотвращающие выпадение конденсата влаги на поверхности ягод так, чтобы после упаковывания виноград не был бы мокрым.

#### 3.6. Способ хранения

Рекомендуется укладывать гроздья винограда в один слой. Содержимое каждой упаковочной единицы для обеспечения операционного контроля качества винограда во время хранения должно быть однородным. Не следует укладывать гроздья винограда в таре слишком плотно. Для отделения гроздьев друг от друга рекомендуется применять чистую пленку, безвредную для контакта с пищевыми продуктами, исходя из безопасности для здоровья человека. В случаях, когда эту пленку приме-