

## Служба качества X5 Retail Group

### ВИЗУАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ



Определение качества фруктов и овощей – партия товара однородна, одного бренда, одного ботанического (помологического или ампелографического) сорта, класса или товарного сорта, упакованная в тару одного вида и типоразмера, оформленная одним документом установленной формы, удостоверяющим её качество.

*Импортная продукция предназначенная для реализации в сети магазинов X5 Retail Group должна отвечать требованиям, определенным в Стандартах ЕЭК ООН для Класса (Сорта) 1. Допускается, в партии Класса (Сорта) 1 не более 10% присутствия плодов Класса (Сорта 2), в соответствии с Международными правилами и нормами.*

*Продукция, произведенная в Российской Федерации, предназначенная для реализации в сети магазинов X5 Retail Group должна отвечать требованиям Национальных стандартов Российской Федерации, определенным для Сорта 1 (в случаях если сортность предусмотрена стандартом), до момента вступления в силу соответствующих Технических регламентов или общепринятых международных стандартов качества, с момента вступления в ВТО.*

Общие требования для Класса (Сорта 1). Плоды должны быть:

- целыми (без механических повреждений, ухудшающих товарный вид),
- здоровыми (без налетов плесени, заболеваний),
- чистыми (освобождены от земли, грязи, листьев, следов удобрений),
- не поврежденные вредителями,
- без аномальной внешней влажности,
- без посторонних запахов и/или привкусов
- аккуратно собранные и упакованные,
- достаточно развитые.

Качество свежих фруктов и овощей оценивают по определяющим (общим) и специфическим показателям.

**Определяющие показатели** – важнейшие и наиболее общие показатели, характерные для большинства видов плодов и овощей. К ним относятся:

- внешний вид (комплексный показатель, включающий ряд единичных показателей – окраска, форма, свежесть, степень зрелости, состояние поверхности, целостность);
- вкус и запах;
- калибр (размер или масса) плодов и овощей.

**Специфические показатели** – свойственные только данному виду продукции, например, внутреннее строение (свекла, тыквенные овощи), степень зрелости – пенетрация, содержание сахара, содержание сока, длина кочерыги, длина высущенной шейки у лука, консистенция мякоти банана и др.

При установлении качества фруктов и овощей производится сортировка на фракции по показателям, установленным в основном Каталоге качества X5 Retail Group, с учетом норм допускаемых отклонений, Приложений по калибрам и устанавливается количество бездефектных экземпляров и с наличием дефектов: допустимых и недопустимых.

# АБРИКОС



Хорошее качество



Класс «Экстра»



Класс 1



Класс 2 (не допускается к поставкам)

Допустимые дефекты



Незначительные дефекты формы или развития, дефекты окраски, потертости, легкие солнечные ожоги, незначительные дефекты кожицы (не более 1 кв. см в длину для дефектов продолговатой формы, и не более 0,5 кв.см. от общей площади для других дефектов), незначительные трещинки, 1-2 градобоины,

Класс 1: Плоды хорошего качества , товарного вида, тщательно отобраны, типичной окраски,



Недопустимые дефекты



Градобоины



Болезни плодов



Повреждение сельхозвредителями



Механические повреждения (проколы, нажимы от упаковки)



Следы гниение, плесневение (отход)



Повреждения высокими и низкими температурами



Перезрелый



Не спелый

# АВОКАДО



Хорошее качество



Класс Экстра



Класс 1



Класс 2 (не допускается к поставкам)

Допустимые дефекты



Незначительные дефекты формы



Незначительное  
опробковение



Незначительные  
потертости



Незначительный  
загар



Слева: типичной формы, справа: дефект  
формы, соответствующий категории 2.  
Таких плодов м.б. не более 10% в партии 1  
категории



Недопустимые  
дефекты



Глубокое механическое повреждение, проколы, ушибы  
(побитости),



Черные рубцы



Загар



Антрахноз  
(заболевание)



Повреждение  
грызунами

# АНАНАС (ТАБЛИЦА СПЕЛОСТИ)



## GUIDE OF COLORS FOR EXPORT PINEAPPLE



COLOR 0

The eyes are green, no color.



COLOR 1

The center of some eyes starts to show some color.



COLOR 2

Some eyes show color.



COLOR 3

Most of the eyes have color.



COLOR 4

All eyes are yellow with green areas.



COLOR 5

All eyes are yellow with very few green areas.



COLOR 6

All eyes are yellow, without green areas.

Поставке подлежат плоды спелости:

С1 –начало появления желто-оранжевой окраски на  $\frac{1}{4}$  поверхности плода,

С2-желто-оранжевая окраска на  $\frac{1}{2}$  поверхности плода ,

С3-желто-оранжевая окраска на  $\frac{2}{3}$  поверхности плода.

# АНАНАС



Хорошее качество



Плоды со свойственным ароматом мякоти, форма удлиненно-овальная, яйцевидная или округло-овальная; цвет кожуры (от зеленого до оранжевого) и мякоти (от белой до оранжевой) плодов определяется их сортом и происхождением. Стебель должен быть коротко отрезан, срез должен быть чистым и длиной не более 10-30мм. Плоды должны быть целые с султаном (небольшие повреждения листьев султана допускаются), чистые, плотные, свежие на вид, с блестящей кожурой, здоровые, без ушибов и размягчений. Листья султана должны быть зеленого цвета. Прямыми и средними по размерам листьями султана.

Допустимые дефекты



Незначительные повреждения листьев султана

Допускаются незначительные дефекты формы и окраски, с незначительные повреждения листьев султана, но не оказывающие существенного влияния на товарный вид партии в целом.



Недопустимые дефекты



Плоды с солнечными ожогами, трещинами, механическими повреждениями, с признаками заболеваний, застуженные, перезревшие, зеленые, забродившие. С большими темными пятнами на поверхности, заплесневелые, с тусклой коркой или вообще матовой, мягкие с проникновением в мякоть.

Налет плесени  
(Плесень донца)

Признаки  
увядания, вялый



# АПЕЛЬСИН (СОРТА)

№1 Navelina



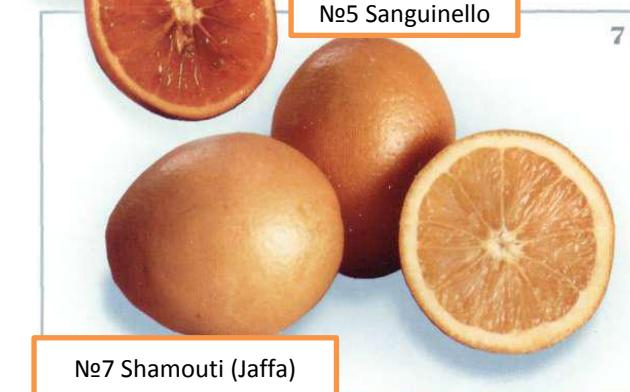
№3 Washington Navel



№2 Navel Late

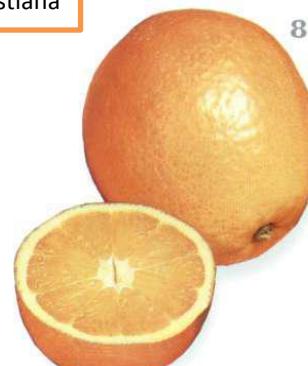


№5 Sanguinello



№7 Shamouti (Jaffa)

№8 Verna



Апельсин Сорта Washington



Апельсин Сорта Navel



Апельсин Сорта Valencia



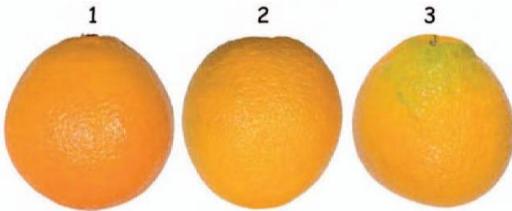
Сорт **Washington Navel** обладает кисло-сладким вкусом, умеренной сочностью, довольно толстой кожурой и минимальным количеством косточек.

Апельсины сорта **«Valencia»** отличает тонкая кожура ярко-оранжевого цвета с небольшими красными пятнами. Мякоть этих плодов так же ярко-оранжевая и так же содержит красные вкрапления. По сравнению с **«Washington Navel»** **«Валенсия»** обладает более сладким вкусом.

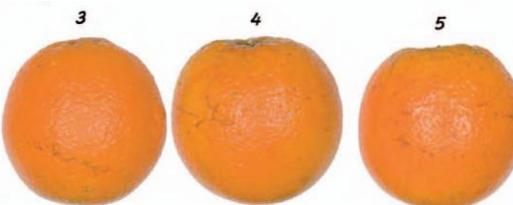
# АПЕЛЬСИН



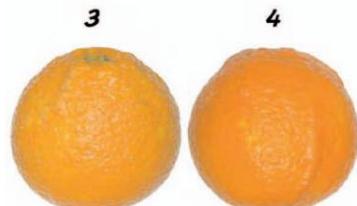
Хорошее качество КЛАСС 1



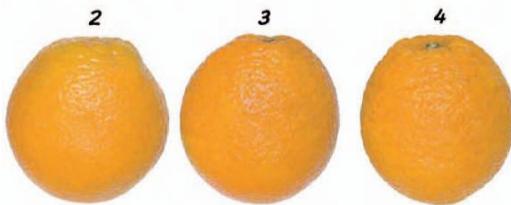
Класс 1. Цвет: В начале и конце сезона допускается зеленоватая окраска на плодах до 1/5 поверхности плода



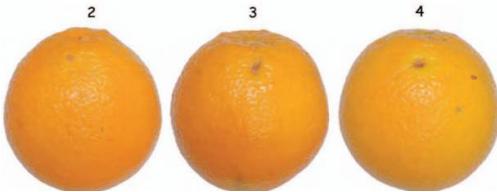
Класс 1. Допускаются незначительные дефекты кожи- Потертости



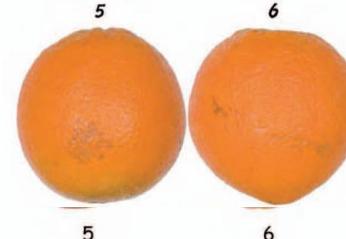
Класс 1. Допускаются незначительные дефекты формы.



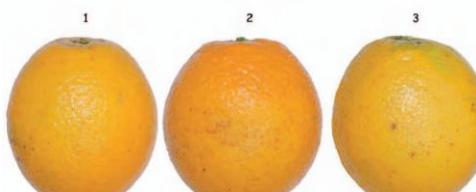
Класс 1. Допускаются незначительные дефекты кожи -Шероховатости



Градобоины



Класс 1. Допускаются незначительные дефекты кожи-серебристый «налет», вкл. более темные оттенки



Класс 1. Солнечный ожог

Допускаются в 1 категории:

- незначительные дефекты кожуры, такие как серебристо-белые или бурье пятна и пр., свойственные процессу формирования плода,

Такого рода дефекты кожи разрешаются в общей сложности: удлиненные - до 1/2 наибольшего диаметра в поперечном сечении, плоскостные - до 1/4 диаметра в квадрате.

- незначительные, зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение, удары при погрузке и разгрузке и пр.,

Разрешены только отдельные незначительные повреждения, вызванные градом или трением, погрузо-разгрузочными работами, а также дефекты кожи, вызванные насекомыми. Мякоть плода должна быть совершенно здоровой, т.е. дефекты кожи могут достигать только альбедо (внутренней белой части кожи). Дефекты кожи не должны влиять на сохранность фруктов.

## Класс I

Допускается наличие 10% от общего количества или веса цитрусовых, которые не соответствуют требованиям этого класса, но которые отвечают требованиям класса II, а в исключительных случаях - соответствуют отклонениям класса II. Кроме того, максимум 20% от общего количества или веса фруктов может быть без завязи.

# АПЕЛЬСИН



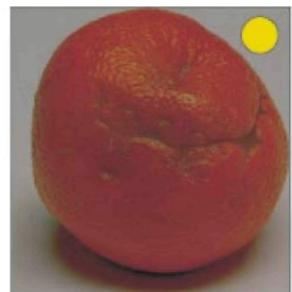
Темные пятна



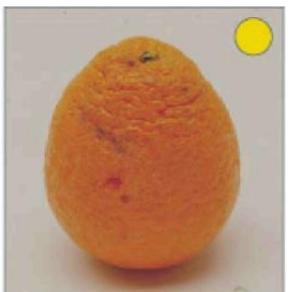
Дефекты формы (плоды 2 класса не более 10% в партии)



«Пробка»-природное образование



Сухие повреждения кожуры от 10% до 30% поверхности плода

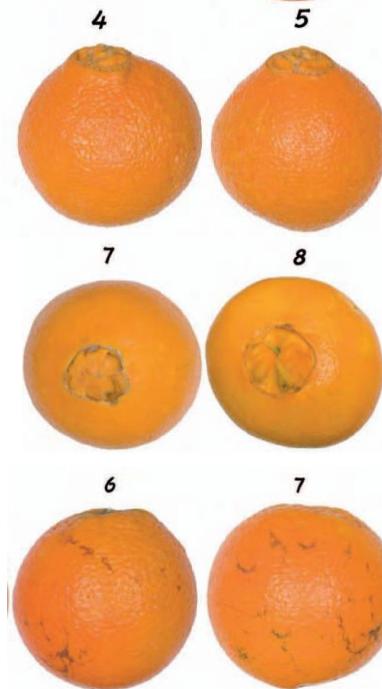


Темные пятна менее 3% поверхности

## Допустимые дефекты

### Нормы допусков:

- Сухие повреждения кожуры, например рубцы более 30% поверхности плода, темные пятна более 30% поверхности плода, зеленый оттенок (более 30% поверхности плода, в случае сорта Valencia Late допускаются более желтые плоды с зеленым оттенком), большие нажимы с повреждением мякоти, темные пятна от 3-30% поверхности –  
**Допускается максимально 1 штука на 4 ящика весового апельсина, для фасованного – не допускается. Зеленый оттенок максимально 1 штука на 2 упаковки фасованного.**
- Сухие повреждения кожуры от 10-30% поверхности плода, выраженная морщинистость, плоды с отставанием кожуры, очень мягкие –  
Допускаются 1 штука на 1 ящик весового апельсина и 1 штука на 5 упаковок фасованного апельсина.
- Темные пятна до 3% поверхности, сухие повреждения кожуры от 5-10% поверхности плода, небольшие нажимы без повреждений мякоти, плоды с грубой неровной структурой кожуры, с дефектом окраски до  $\frac{1}{2}$  поверхности, с дефектом формы (приplusplusнутые, с выступающим одним ребром или вдавленным желобком), со срывом или отсутствием небольшого кусочка кожуры (площадью 0,5 кв.см.) до мякоти (но не проникающим в мякоть), плоды с заметной, но не выраженной морщинистостью –  
**Допускаются в совокупности до 10% по счету или весу в партии. Весового товара и максимально 1 штука на упаковку 1 кг и 2 штуки на упаковку 2 кг фасованного товара.**



Выступающие «пупки» рис. 4,5 и внутренние «пупки», рис 7,8, класс 2, не более 10% в партии класса 1

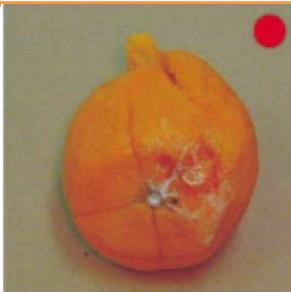
«Потертости», класс 2, допускается до 10% в партии класса 1

**Незначительные дефекты:**  
Натуральные точечные рубцы на кожуре, небольшие точечные рубцы, незначительные дефекты окраски (не превышающие  $\frac{1}{4}$  поверхности) и формы (до несколько грушевидной), с легкими дефектами кожуры, возникающими при формировании плодов площадью не более  $\frac{1}{4}$  диаметра в квадрате.

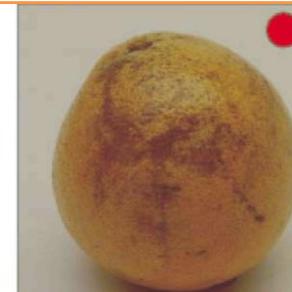
# АПЕЛЬСИН



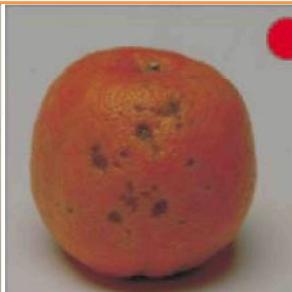
Недопустимые дефекты



Загнив



Темные пятна более  
30% поверхности



Темные пятна от 3%  
до 30%



Белая гниль



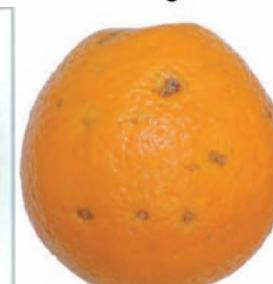
Фитофтороз



Бурая гниль



Кислая гниль: слева - начальная стадия, справа -  
прогрессирующее заболевание



Градобоины



1

2



Зеленая плесень



Внутренние  
«пупки» - вне  
категории



Темные пятна  
-Антракноз

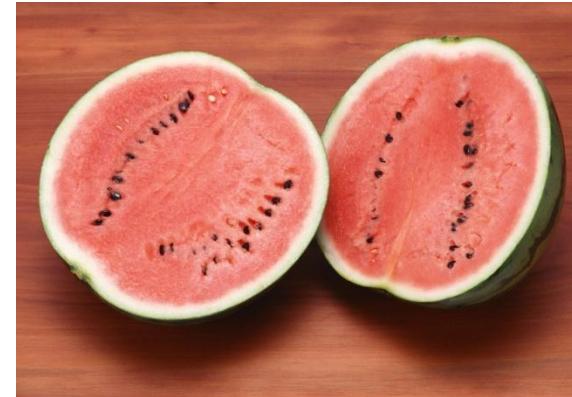
## Не допускаются:

Плоды с остатками прилипшей земли, химических веществ, плоды загнившие, плесневелые, нецелевые, с механическими повреждениями с проникновением в мякоть плода, с вдавленными коричневыми пятнами правильной формы, застуженные, пораженные заболеваниями и вредителями.

# АРБУЗ



Хорошее качество



Допустимые дефекты



Натуральный  
сухой рубец

Допускаются маленькие трещинки вокруг плодоножки не проникающие в мякоть. Допускается бледная окраска части плодов в месте соприкосновения с почвой в период роста и созревания. Этот бок часто бывает бесцветным и недостаточно гладким у арбуза.

Допускается принимать арбузы с отклонениями от правильной формы, но не уродливые. Не должно быть внутренних повреждений и дефектов в окраске мякоти. Вес самого тяжелого арбуза в партии не должен превышать веса самого легкого арбуза в партии более чем на 50%



Недопустимые  
дефекты



Сильное  
отслаивание  
мякоти

Треснувшие, раздавленные, перезрелые с ослизнением мякоти, недозрелые с бледно-розовой (не пригодные для употребления), пораженные сельскохозяйственными болезнями и вредителями вглубь плода, загнившие (в местах коры мягкая и западает), с остатками химических веществ на поверхности, забродившие, застуженные, подмороженные, запаренные, размягченные

## **БАНАН (ТАБЛИЦА ЦВЕТНОСТИ)**



**COLOUR**

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**Равномерно  
Зеленые (снятый с  
дерева и  
предназначенный  
для  
транспортировки и  
закладки на  
дозаривание  
(газацию)**

**Зелено –  
желтые.  
Характерно для  
бананов,  
которые  
начинают  
процесс  
дозревания.**

**Желто -  
Зеленые. Будут  
готовы к  
продаже через  
10 часов.**

**Желтые с  
зеленым  
носиком.  
Оптимальная  
фаза для  
реализации, так  
как у  
покупателя есть  
3 – 4 дня после  
покупки до  
наступления  
фазы 7.**

**Равномерно  
желтый цвет.  
Срок  
реализации  
менее 10 часов.**

**Желтые с  
коричневыми  
 пятнами. Принимать  
и продавать бананы  
в этой фазе  
запрещено.**

# БАНАН (СЕРЬЕЗНЫЕ ДЕФЕКТЫ)



Недопустимые дефекты



Гребневая гниль и гниль плодоножки



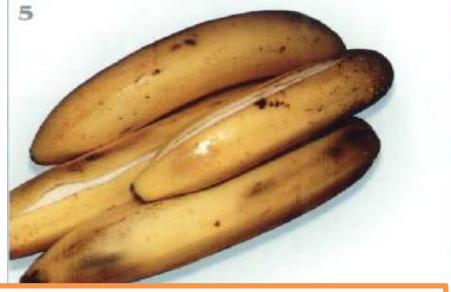
Шейковая гниль, сопровождающаяся отваливанием плодов



«Вареные» бананы



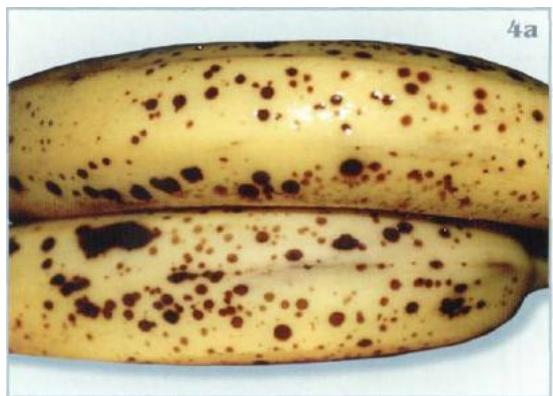
Застуженные (справа) и здоровые (слева) бананы



Растрескивание кожуры после дозаривания



Загнив «носиков»



Антракноз банан (латентная)

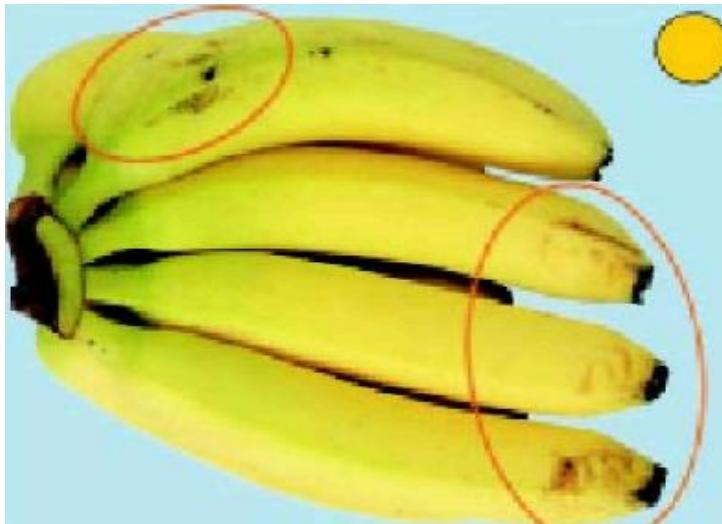


Антракноз банан (нелатентная)

Недопустимыми являются дефекты:  
Плоды подмороженные, застуженные, «сваренные», гнилые и загнившие, с наличием сухой или влажной гнили, с выраженной гребневой гнилью достигшей ножек плодов (отбраковывается вся кисть), раздавленные, перезревшие с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры, с покоричневениями или потемнениями вдоль внутренней оси плода (скрытый дефект)

# БАНАН (НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ДЕФЕКТЫ)

Допустимые дефекты



Загрязнения латексом. Допускается до 5% в партии

- Содержание бананов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5%
- Поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические, а также повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями на одном плоде общей площадью, кв. см, не более 2
- Содержание плодов с подтеками ( пятнами ) латекса, %, не более:  
площадью не более 10 кв. см. - НЕ НОРМИРУЕТСЯ,  
площадью более 10 кв. см. - не более 2%

## ВНИМАНИЕ!

При температуре хранения и реализации выше +18 С сроки созревания сокращаются на 1-2 дня.  
При температуре хранения и реализации ниже +12 С банан темнеет (сереет).

Конденсат на плодах, вызванный разницей температур транспортного средства и зала приемки не считается дефектом



Единичные рубцы, непроникающие в мякоть.

# ВИНОГРАД



Хорошее качество



Класс Экстра



Класс 1



Класс 2

Допустимые дефекты



Незначительные дефекты  
формы (справа)



Незначительные дефекты  
окраски (справа)



Слегка «рассеянные»  
ягоды (справа)



Незначительная  
коричневая  
 пятнистость



Незначительные  
дефекты кожи



Недопустимые  
дефекты



Сморщеные,  
увядшие



Следы от обработки сернистым ангидридом.



Серая плесень



Треснутые ягоды



Темное мучнистое  
загрязнение



Антракноз



Мучнистая  
роса



Черная  
гниль

# ГРАНАТ



Хорошее  
качество



Допустимые дефекты



Допускаются плоды не типичные по форме и окраске. Побурение кожуры плода более  $\frac{1}{4}$  поверхности, потертость кожиры на поверхности более  $\frac{1}{4}$  поверхности, сажистый грибок на поверхности более  $\frac{1}{4}$  поверхности, плоды с незарубцевавшимися трещинами и проколами – Допускается до 10% в совокупности от веса партии



Недопустимые дефекты



Поврежденные сельскохозяйственными вредителями, раздавленные, треснувшие, с механическими повреждениями, не достигшие семенной степени зрелости, загнившие, гнилые, с признаками побурения на поверхности кожи.



Внешний вид пораженных плодов гнилью (зитиозом) плодов

# ГРЕЙПФРУТ



Хорошее качество



Цвет кожуры от темно-зеленого до зеленовато-желтого. Плоды Класс 1 Плоды свежие и чистые характерного для сорта цвета. Слегка зеленоватая окраска кожиры допускается только при условии, что плоды в целом соответствуют показателям спелости. Для сорта *Sweetie*, зеленая окраска кожиры допускается без ограничений. Плоды должны быть сочные, но не сухие, без повреждений при транспортировке, плотными, но не твердыми, не волокнистыми. В Классе 1 могут быть единичные точечные рубцы (длиной до  $\frac{1}{2}$  наибольшего диаметра или площадью не более 1 кв см.) или легкие дефекты кожиры площадью до  $\frac{1}{4}$  диаметра в квадрате, незначительные дефекты формы (несколько грушевидной формы).

# ГРЕЙПФРУТ

Допустимые дефекты



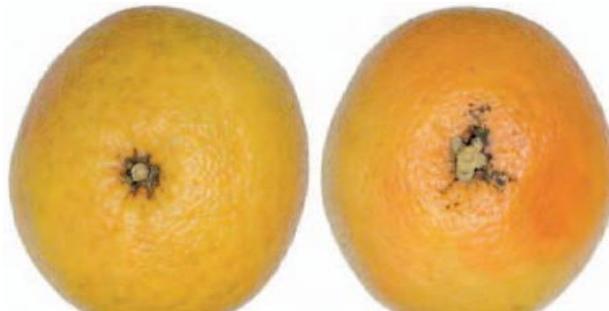
Сухие повреждения кожуры в виде серебристых и темных пятен на поверхности плода. Класс 2 не более 10% плодов в партии



Темные «точки» в порах,  
Класс 2 не более 10% в партии

Потертости, Класс 2 не более  
10% в партии

Начальная стадия меланоза.  
Класс 2 не более 10% в партии  
плодов Класса 1



Темный налет от грязи Класс 2 не  
более 10% плодов в партии

# ГРЕЙПФРУТ



Недопустимые дефекты



Застуживание



«Жировые пятна» по всей поверхности плода



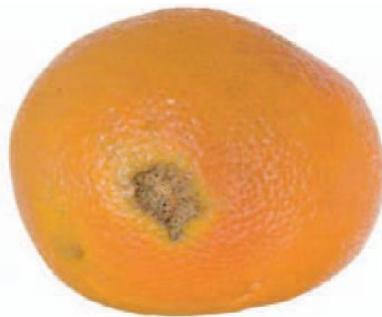
«Свежие» проколы



Заболевание -Меланоз



Повреждение холодом



Сухие зарубцевавшиеся повреждения, свыше 10% поверхности плода



Сухие рубцы на поверхности, занимающие свыше 10% поверхности плода



Глубокий солнечный ожог

# ГРУША (ПОМОЛОГИЧЕСКИЕ СОРТА)



Сорт Williams (Уильямс)



Сорт Abbe Fetel (Аббат)



Сорт Passe crassane



Сорт Packham's (Пакхам)



Сорт Packham's (Пакхам)



Сорт Alexander Lucas (Лукас)



Сорт Conference (Конференция)



Сорт Taylors Gold



Сорт Ercolini



Сорт Beurré Bosc (Берри Боск)

# ГРУША



Плоды Класс 1: целые, чистые, свежие на вид, без повреждений сельхозвредителями. Форма, окраска и размер плодов типичные для каждого помологического сорта, допустимо легкое повреждение плодоножки. Груша поставляется 1 категории.

Мякоть должна быть светлой и чистой, достаточно плотной, без червоточин, внутренних некрозов или разложения тканей. Плоды должны быть физиологически вызревшими, но не перезревшими. Стадия спелости плодов груши определяется цветом покровной окраски и/или плотности мякоти.



# ГРУША

## Допустимые дефекты



Дефекты окраски: природная сетка, типичная для данного ботанического сорта, например Груша Конференс, небольшие дефекты формы (легкие отклонения от типичной), поверхностные дефекты кожицы, длиной не более 2 кв.см, без заметного влияния на окраску и внешний вид – **Допускается не более 3 дефектов на одном плоде: один дефект формы, один окраски и один кожицы, при этом они не должны оказывать существенного влияния на общий вид.** Сухие рубцы или нажимы диаметром менее 10 мм, плоды изогнутой формы (уродливые), плоды с поверхностными дефектами кожицы длиной не более 4 см. или общей площадью до 2,5 кв.см, плоды с более заметными нажимами площадью до 2,5 кв.см. с одним опробковелым проколом кожицы, с 2-3 градобоинами глубиной до 3-5 мм., с зарубцевавшейся но треснувшей кожицеей общей площадью до 2,5 кв.см – **Допускается в совокупности до 10% в партии.**



# ГРУША



Недопустимые дефекты



Плоды с остатками химических веществ, глубокими механическими повреждениями проникающими внутрь плода до мякоти, загнившие, гнилые, заплесневелые, подмороженные, запаренные, плоды с признаками старения (разложение тканей вокруг семенной камеры, побурение самих плодов), плоды поврежденные грызунами, перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения), плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, повреждения кожицы более 10% поверхности плода, плоды уродливой формы (очень изогнутые), плоды с выраженным градобоинами (глубокие заметные зарубцевавшиеся темные точки площадью более 4 кв.см), с солнечными ожогами (уплотненное некротическое пятно коричневого цвета).

# ДЫНЯ СВЕЖАЯ

Форма:  
Круглая Сорт  
а.)WESTERN  
SHIPPER,  
в.) GALIA



Форма:  
Овальная  
Сорт:  
а.) YELLOW  
EASTERN  
SHIPPER,  
в.) ANANAS



a.)

Форма: Элips.  
Сорт  
а.) ROCHE  
в.) CANARI  
с.) BRANCO



a.)

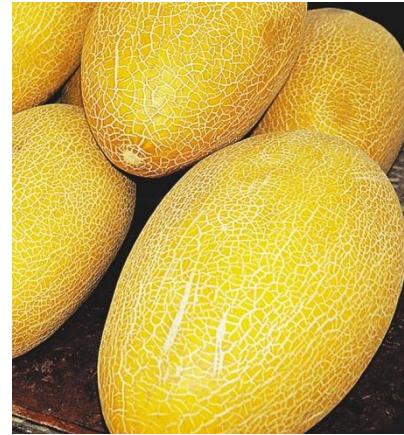
в.)

с.)

Свежие на вид, достаточной степени развития и зрелости, целые, чистые, здоровые, незагрязненные, с формой, характерной окраской, неповрежденные сельхоз вредителями, целые не битые, без трещин, хорошо сформированы. Допускаются маленькие трещинки вокруг плодоножки не проникающие в мякоть. Плодоножки дынь, не отпавшие при созревании должны быть целыми, неповрежденными, а дина не должна превышать 2 см для сорта Charentais, Ogen, Gallia и 3 см. для всех остальных сортов. Допускается бледная окраска части плодов в месте соприкосновения с почвой в период роста и созревания. Мякоть должна быть от белой до слегка оранжевой. Допускается принимать дыни с отклонениями от правильной формы, но не уродливые. Не должно быть внутренних повреждений и дефектов в окраске мякоти. Вес самой тяжелой дыни в партии не должен превышать веса самой легкой дыни в партии более чем на 50%

# ДЫНЯ СВЕЖАЯ

Допустимые дефекты



Допускаются: Небольшие дефекты кожицы не контрастирующие с общим внешним видом плодов (потертости), легкие отклонения формы и окраски (белое пятно в месте соприкосновения с почвой не считается дефектом окраски), небольшие натуральные рубцы на коре вокруг плодоножки длиной до 2 см .

Допускаются небольшие повреждения вызванные насекомыми вредителями, с незначительными нажимами на поверхности, трещинами и царапинами не проникающими внутрь плода – Допускается 5% в совокупности от веса в партии.



# ДЫНЯ СВЕЖАЯ



Недопустимые дефекты



Дыня  
(незрелая)

Дыня  
(плесневелая)

Не допускаются: Треснувшие, раздавленные, перезрелые с ослизнением мякоти, недозрелые с бледно-розовой и белой мякотью (не пригодные для употребления), пораженные сельскохозяйственными болезнями и вредителями с проникновением внутрь плода, загнившие (в местах кора мягкая и западает), с остатками химических веществ на поверхности, забродившие, застуженные, подмороженные, запаренные, размягченные.



# ИНЖИР



Хорошее качество

Допустимые дефекты



Недопустимые дефекты



Цвет кожицы в зависимости от сорта может быть от зеленовато-желтого до желто-янтарного, или от бордового до сиренево-пурпурного, а также медно-коричневого. Цвет мякоти также сильно варьирует от желтого, розово-янтарного, беловато-розового, землянично-красного до коричнево-пурпурного. Плоды должны быть свежими, целыми, неповрежденными, доброкачественными и спелыми. Степень зрелости плодов должна обеспечивать их перевозку, погрузо-разгрузочные операции и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. **Плоды Высшего сорта**, должны иметь форму, внешний вид, окраску и развитие, типичные для помологического сорта.



Допускаются незначительные изменения кожицы, не влияющие на общий товарный вид, качество и сохранность продукта. **Для плодов 1-го сорта** – допускаются небольшие дефекты окраски.

**Допуски:** Легкое повреждение плодоножки (1-й сорт) или её отсутствие (2-й сорт), трещины на противоположной плодоножке части плода (1-й сорт – общая длина не должна превышать 3 см., 2-й сорт – 4 см., но при этом длина самой длинной трещины – 3 см.), незначительное пробковое образование на кожице или легкие потертости (1-й сорт- длиной не более 1 см., 2-й сорт- не более 2 см.) и прочие дефекты кожицы (1-й сорт – на площади не более 0,5 см<sup>2</sup>, 2-й сорт – 1,5 см<sup>2</sup>), а также продольные трещины на кожице (1-й сорт – незначительные, 2-й сорт- без ограничений).

Для всех сортов допускается 10% (по числу или массе), не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям следующего сорта или минимальным требованиям 2-го сорта. Разница в диаметре между самым мелкими и самым крупными плодами в одной упаковке не должна превышать 5 мм для плодов, упакованных рядами и слоями, и 10 мм для плодов, упакованных навалом.



**Не допускаются повреждения плодоножки и другие дефекты, за исключением крайне незначительных изменений кожицы, не влияющих на общий товарный вид, качество и сохранность продукта.**

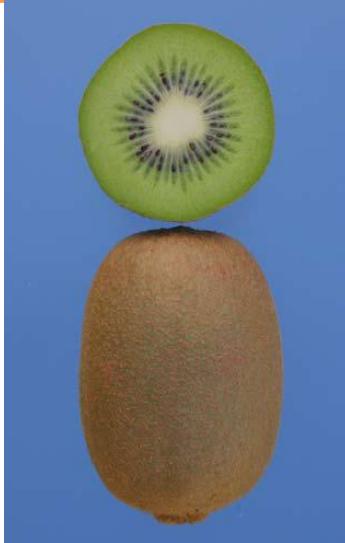


ИНЖИР

# КИВИ



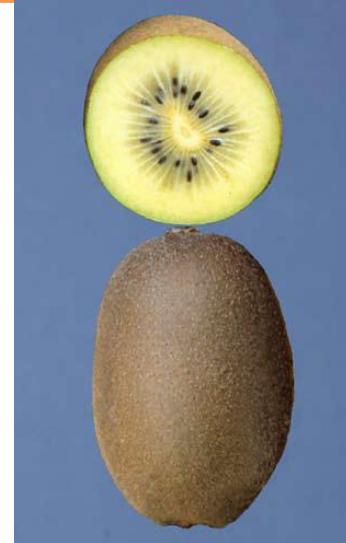
Хорошее качество



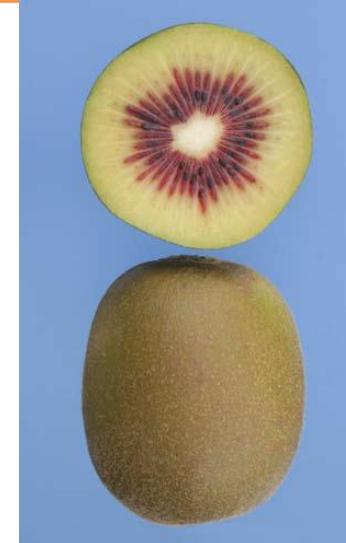
Сорт Variety Hayward



Сорт Variety Hort16a



Сорт Variety Jintao



Сорт Variety Hongyang



Плоды чистые, плотные (в конце сезона допускаются несколько менее плотные), окраска плодов от бледно-зеленого до коричневого цвета, в зависимости от сорта. Кожица плодов тонкая, опущенная; плоды овальной удлиненной формы, свежие, целые, плотные, здоровые, чистые, без механических повреждений.

Киви может не иметь внешних признаков подмораживания, определить можно только разрезав плод. Подмороженные плоды будут иметь более темные плечики или верхнюю часть плода или признаки коллапсации мякоти с образованием плотных пленок внутри плода.

# КИВИ

## Допустимые дефекты



Допускаются незначительные дефекты формы (чашечка чуть ниже плеч) и окраски ( пятна от воды, не контрастирующие с основной окраской плодов и не влияющие на их общий внешний вид). Допускаются поверхностные природные дефекты кожицы общевой площадью не более 1 кв.см., до 2 легких поверхностных рубцов (Хайард линии) сумма длин которых не превышает длины плода. Плоды с коричневыми контрастирующими пятнами (в результате контакта с водой), с легкими нажимами, с 2-3 выраженнымми рубцами, с поверхностными повреждениями кожицы до 2 кв.см., незначительно размягченные но крепкие –  
**Допускается в совокупности не более 10% по счету в упаковке весового товара и не допускается в фасованном.**



# КИВИ



Недопустимые дефекты



Плоды поврежденные болезнями и насекомыми-вредителями, сросшиеся (диплоидные или триплоидные), раздавленные, с сильными нажимами, с механическими повреждениями кожицы и оголением мякоти, загнившие, подмороженные, забродившие, с остатками химических веществ, увядшие (морщинистые) плоды, переспелые, незрелые, с ярко выраженными солнечными ожогами в виде коричневых пятен на поверхности плода.



# КРЫЖОВНИК



Хорошее качество



Ягоды чистые, свежие на вид, без глубоких механических повреждений, Упругие, одного сорта, однородные по степени зрелости, не перезревшие и не дозревшие, с незначительными природными дефектами кожицы, не треснувшие.  
Различают три степени зрелости крыжовника: не спелый, твердый спелый, спелый. В одной упаковке должны быть ягоды одной степени зрелости.



Допустимые дефекты



Допускаются незначительные отклонения по форме и цвету, единичные пятнышки ржавчины, легкий солнечный ожог, потертости не оказывающие существенного влияния на общий товарный вид партии.  
Ягоды с выраженными природными дефектами кожицы, спелые но мягкие, допускаются в совокупности не более 10% от веса партии.



Недопустимые дефекты



Американская  
мучнистая роса

Ягоды червивые, с остатками химических веществ, гнилые или с загнивом, плесневелые, перезревшие, забродившие, подмороженные, с серьезными механическими повреждениями с вытеканием сока: раздавленные, с сильными нажимами. Проколы, мелкие дефекты кожицы, солнечные ожоги, сетка от обработки химикатами, пятна ржавчины, нажимы, трещины.

# ЛАЙМ



Хорошее качество



Цвет кожуры от темно-зеленого до зеленовато-желтого. Плоды Класс 1 должны соответствовать основным требованиям: целостность, плотность, типичность по форме, однородность по размеру, отсутствие нажимов, повреждений холодом (как застуживание, так и подмораживание исключаются) и микробиологических заболеваний. Кожура должна быть гладкой, не сухой. Остальные показатели товарные вида как и при оценке качества лимона. Заболевания типичные как и у лимона

Допустимые дефекты



Допускается дефекты формы, окраски и развития, в партии плодов Класса 1 не более 10% плодов Класса 2, не оказывающие существенного влияния на внешний вид: сухие повреждения кожи, в виде серебристых пятен, небольшие «Масляные пятна» в виде темных пятен на кожуре, потертости



Недопустимые дефекты



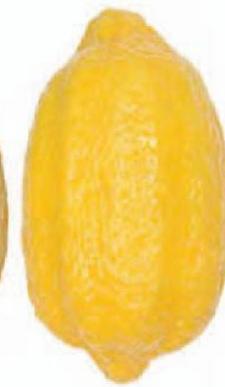
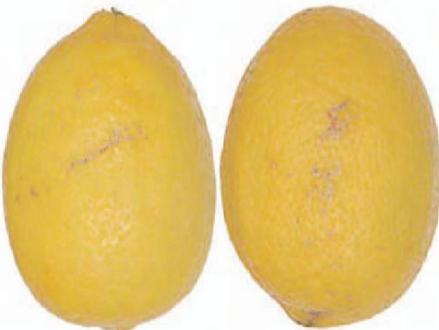
Диплодиоз

Недопустимо: «Черная пятнистость» с проникновением внутрь плода и без проникновения внутрь плода, глубокие «сухие повреждения кожи», поражения холодом, повреждения вредителями, болезнями, наличие свежих механических повреждений, с вытеканием сока и без вытекания.

# ЛИМОН



Хорошее качество



Плоды Класс 1, плоды чистые, свежие на вид, плотные, с гладкой кожурой, с равномерным цветом окраски. Допускаются природные дефекты не оказывающие существенного влияния на внешний вид плодов: небольшие точечные рубцы, незначительные дефекты окраски (не превышающие  $\frac{1}{4}$  поверхности плода), дефекты формы (менее выражен кончик или наоборот немного вдавлен, но не круглый). Допускаются натуральные серые/серебристые и темные пятна на поверхности плода, отдельные легкие зарубцевавшиеся потертости, нажимы, градобоины, площадью до 1 см<sup>2</sup>, легкие дефекты кожи, образовавшиеся в процессе формирования плода, но не более  $\frac{1}{4}$  диаметра в квадрате

# ЛИМОН

Допустимые дефекты



«Прозелень» -новый урожай



«Масляные пятна» не оказывающие  
существенного влияния на внешний вид

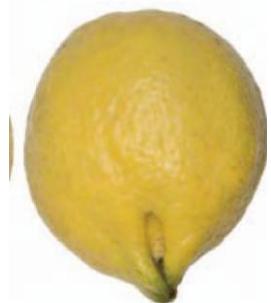


Поверхностные «сухие» дефекты кожуры  
Класс 2 не более 10% в партии



Поверхностные «сухие» дефекты кожуры  
Класс 2 не более 10% в партии

Поверхностные «сухие» дефекты кожуры  
Класс 2 не более 10% в партии



Дефекты формы, развития, окраски плода, не существенно влияющие на внешний вид. Класс 2 не более 10% в партии



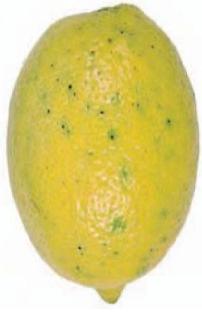
Сухие  
повреждения  
кожуры в виде  
серебристых  
пятен на  
поверхности  
плода. Класс 2  
не более 10%  
плодов в партии



Небольшие загрязнения в  
порах, Класс 2 не более 10% в  
партии



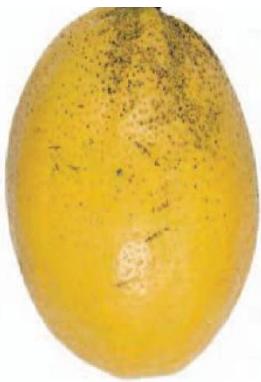
Темные «точки» в порах,  
Класс 2 не более 10% в партии



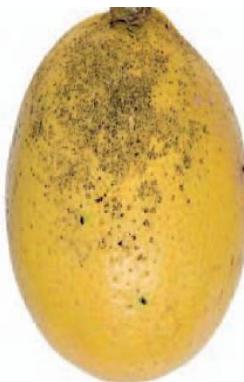
# ЛИМОН



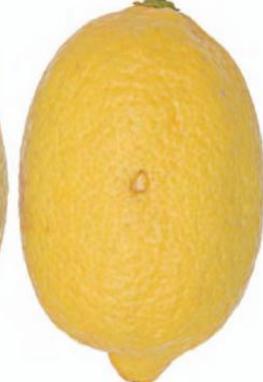
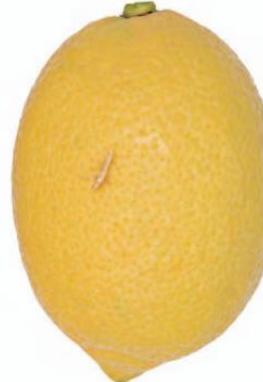
Недопустимые дефекты



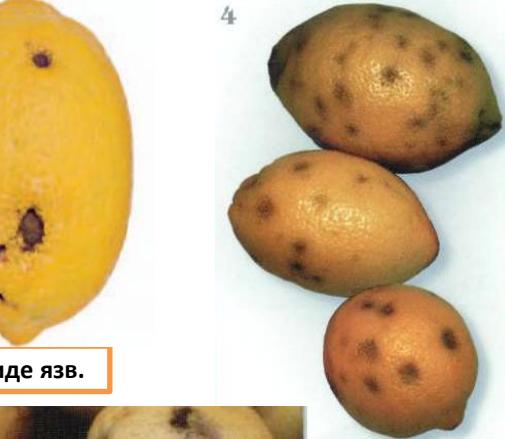
«Темный налет» на кожуре



Механические  
повреждения(свежие)



«Масляные пятна» в виде темных  
пятен на кожуре существенно  
влияющие на внешний вид



Повреждение холодом



Темные пятна в виде язв.



«Зебровидность»



Сухие повреждения  
кожуры



Петека

«Черная  
 пятнистость» в  
проникновени  
ем внутрь  
плода

# МАНГО



Хорошее качество



Класс «Экстра»

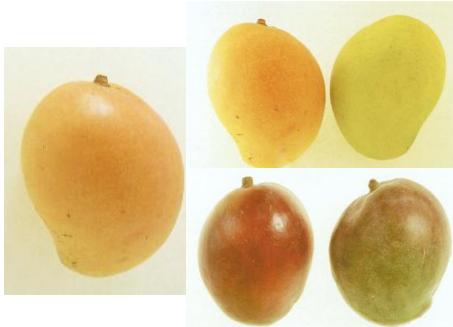


Класс 1



Класс 2 (не допускается к поставкам)

Допустимые дефекты



Потертости



Наличие смолы (Resin exudation)



Плоды Класса 2, допускаются в количестве не превышающем 10% (по количеству или весу) в партии плодов Класса 1

Незначительные изменения формы , цвета (дефекты роста, развития) не ухудшающие общий вид



Недопустимые дефекты



Механические повреждения

Признаки увядания

Солнечный ожог

Гниль

Антракноз

Дефекты развития в процессе созревания: вид снаружи и изнутри

Повреждение вредителями

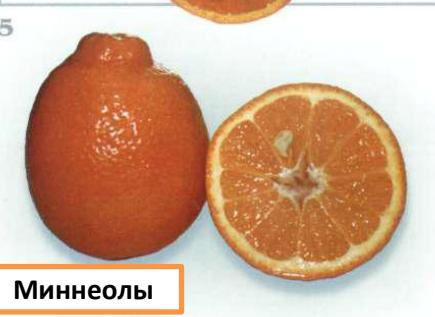
# МАНДАРИН И ЕГО РАЗНОВИДНОСТИ



Эллендале



4



Ортаникве

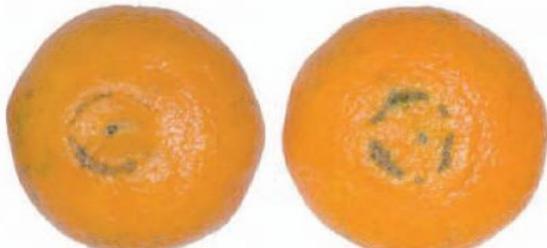


# МАНДАРИН И ЕГО РАЗНОВИДНОСТИ

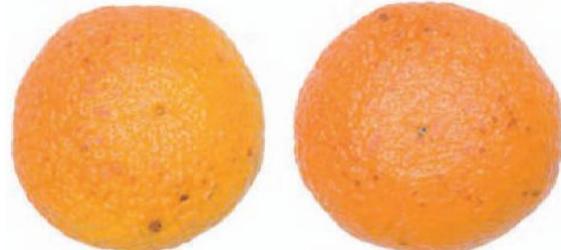
## Допустимые дефекты

Сухие повреждения кожура. Класс 2 не более 10% плодов в партии

7



Потертости из-за трения при перевозке.  
Класс 2 не более 10% плодов в партии



Легкий солнечный  
ожог

Зарубцевавшийся  
прокол Класс 2 не  
более 10% в партии

Следы от  
соприкосновения с  
веткой

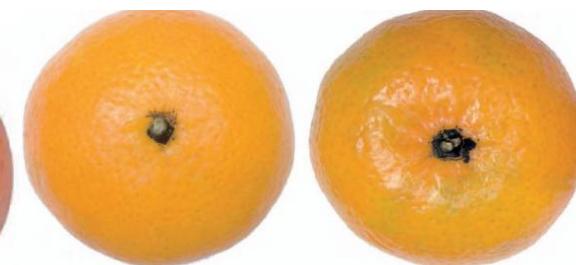
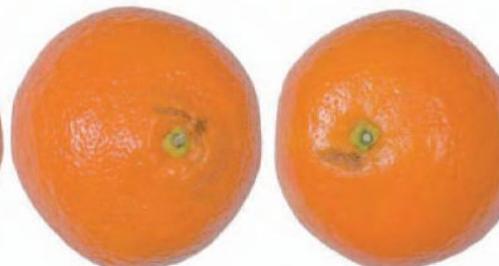
Темный налет от грязи Класс 2 не  
более 10% плодов в партии



Легкие «следы  
цикадо» Класс 2 не  
более 10% в партии

Темные «точки» в порах,  
Класс 2 не более 10% в партии

«Масляные выделения» Класс 2  
не более 10% плодов в партии



# МАНДАРИН И ЕГО РАЗНОВИДНОСТИ



Недопустимые дефекты



Голубая гниль

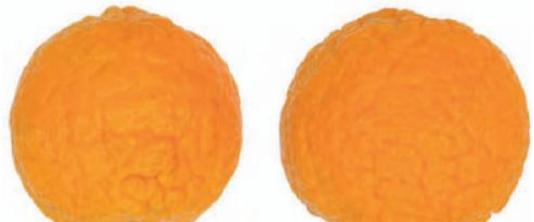


Белая гниль



Зеленый

Потертости из-за трения при перевозке , существенно ухудшающие вид



Серьезные дефекты кожи (грубая текстура)

Сухие повреждения кожура в виде серебристых пятен на поверхности плода , существенно ухудшающие вид



Следы от химической обработки

Сухие повреждения кожура, существенно ухудшающие вид



Солнечный ожог, существенно влияющий на внешний вид



Проколы в т.ч. Сухие с проникновением внутрь, существенно влияющие на внешний вид

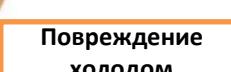


«Сухая корка»



Механические повреждения(свежие)

Повреждение холодом



# НЕКТАРИН



Сорт Fire Gem



Сорт Sun Ruby



Сорт Sweet Robin

Хорошее качество

Целые, чистые, плотные, сухие на вид (без избыточной влаги), мякоть не должна быть волокнистой, плоды сочные, зрелые.

Основной цвет кожицы должна быть белым, желтым или красным в зависимости от сорта, зеленоватый оттенок на желтых плодах может присутствовать не более чем на 15% поверхности плода, а красный не менее чем на 15%.

Если основной цвет желтый, то зеленоватый оттенок может присутствовать не более чем на 15% поверхности плода, а красный не менее чем на 25% поверхности плода.



Сорт Platañomel

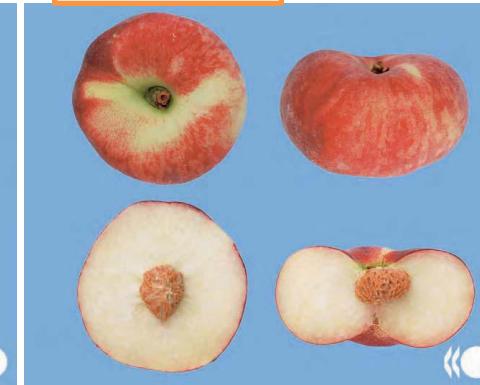


Сорт Red Top



Сорт Paraguayo

Сорт Mesembrine



# НЕКТАРИН



## Допустимые дефекты

Небольшие сухие природные дефекты удлиненной формы на кожице до 1 см в длину, плоды с 1-2 легкими градобоинами, мелкими пятнышками парши, легким ожогом, но без серьезного повреждения кожиц и не оказывающие существенного влияния на потерю товарного вида партии, легкие потертости, плотные нажимы, легкие зарубцевания и утолщения общей площадью до 1 кв.см, плоды с дефектами формы из-за неравномерного развития плода и дефектами окраски в виде незначительных отклонений от основного цвета – Допускается несколько дефектов на одном плоде только если нет существенного влияния на товарный вид партии в целом.

В партии плодов Класса 1 допускается не более 10% присутствия плодов Класса 2



# НЕКТАРИН



**Не допускаются:** Градобоины, сильно выраженные нажимы, трещины на поверхности плода, длиной более 1,5 см., потертости на площади более 2,5 кв.см., переспелые (очень мягкие), недозрелые (зеленый оттенок более 30% поверхности плода), плоды с солнечными ожогами до мякоти, с вырванными плодоножками, уродливой формы

**Не допускаются:** Небольшие сухие удлиненные трещинки на кожице длиной до 2 см. и другими природными дефектами площадью до 1,5 кв.см.(градобоины, мелкие пятнышки парши, легкий солнечный ожог в виде отдельных желтых пятнышек

## Недопустимые дефекты



# ПЕРСИК



Хорошее качество



Сорта персика:  
A- Sweet Crest  
B- Pelota  
C- Pink Fire  
D- Sweet Robin  
E- Spring Crest

Целые, чистые, плотные, сухие на вид (без избыточной влаги), мякоть не должна быть волокнистой, плоды сочные, зрелые.

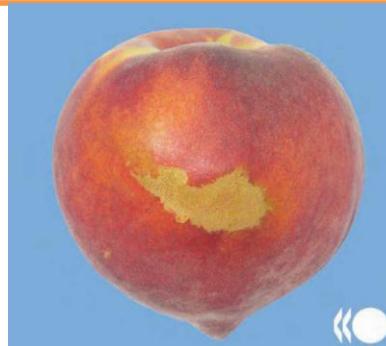
Основной цвет кожицы должен быть желтым или красным в зависимости от сорта, зеленоватый оттенок на желтых плодах может присутствовать не более чем на 15% поверхности плода, а красный не менее чем на 15%.

Допускаются незначительные дефекты формы и развития, не влияющие на внешний вид



# ПЕРСИК

Допустимые дефекты



Допускаются плоды с дефектами формы и развития, не влияющими на внешний вид, незначительные плотные нажимы, не превышающие 1 см<sup>2</sup> поверхности плода, незначительные дефекты на поверхности плода, продолговатой формы, не более 1,5 см. в длину, незначительные солнечные ожоги, не влияющие на общий вид. Допускается в Классе 1, не более 10% присутствия плодов Класса 2

# ПЕРСИК



Недопустимые дефекты



**Не допускаются:** Градобоины, сильно выраженные нажимы, трещины на поверхности плода, длиной более 1,5 см., потертости на площади более 2,5 кв.см., переспелые (очень мягкие), недозрелые (зеленый оттенок более 30% поверхности плода), плоды с солнечными ожогами до мякоти, с признаками подмораживания, с вырванными плодоножками, уродливой формы , свежими проколами от плодоножки, плесневелая косточка, с механическими повреждениями (ушибами), признаками увядания

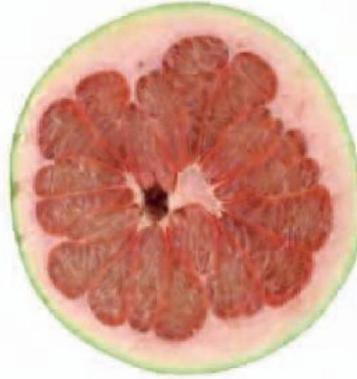
**Не допускаются:** Небольшие сухие удлиненные трещинки на кожице длиной до 2 см. и другими природными дефектами площадью до 1,5 кв.см.(градобоины, мелкие пятнышки парши, легкий солнечный ожог в виде отдельных желтых пятнышек



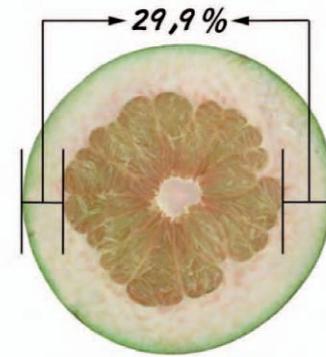
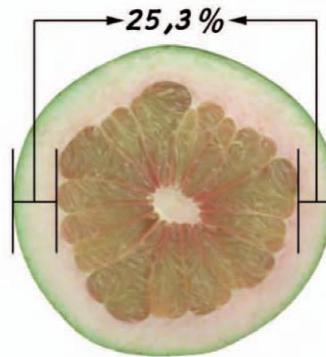
# СВИТТИ



Хорошее качество



Цвет кожуры от светло до темно-зеленого Плоды Класс 1 Плоды свежие и чистые характерного для сорта цвета. Плоды должны быть сочные, но не сухие, без повреждений при транспортировке, плотными, но не твердыми, не волокнистыми. В Клasse 1 могут быть незначительные отклонения по форме, окраске, развитию, единичные точечные рубцы (длиной до  $\frac{1}{2}$  наибольшего диаметра или площадью не более 1 кв см.) или легкие дефекты кожиры площадью до  $\frac{1}{4}$  диаметра в квадрате, незначительные дефекты формы (несколько грушевидной формы), но не оказывающие существенного влияния на общий вид. % соотношение кожиры к мякоти плода, не должно превышать 30%



# СВИТТИ

## Допустимые дефекты



Сухие повреждения кожуры в виде серебристых пятен на поверхности плода. Класс 2 не более 10% плодов в партии

Присутствие плодов Класса 2 в партии Класса 1 не более 10%. Допускаются: Сухие рубцы на поверхности, занимающие от 5 до 10% поверхности плода, с легкими дефектами кожуры но не потерявшиими внешний вид плодами до 1/3 поверхности плода . Темные пятна на поверхности плода менее 3%, небольшие нажимы и вмятины, дефекты формы (приплюснутые, с вдавленным желобком или выступающими ребрами). Плоды с сухими повреждениями кожуры (рубцы более 10% поверхности, темные пятна более 3% поверхности), плоды битые и мятые до повреждения мякоти, сильно деформированные, с пористой кожурой – Допускается 1 штука на 5 коробок весового товара и не допускается в фасованном



Солнечный ожог



«Масляные пятна» Класс 2 не более 10% плодов в партии



Дефекты формы. Класс 2, не более 10% в партии



Темный налет от грязи Класс 2 не более 10% плодов в партии



Темные «точки» в порах, Класс 2 не более 10% в партии



Серебристые и бурые пятна. Класс 2 не более 10% плодов в партии



# СВИТТИ



Недопустимые дефекты



Серьезные дефекты кожи на поверхности, проникающие внутрь плода

Солнечный ожог, существенно влияющий на внешний вид



«Масляные пятна», занимающие более 10% поверхности плода



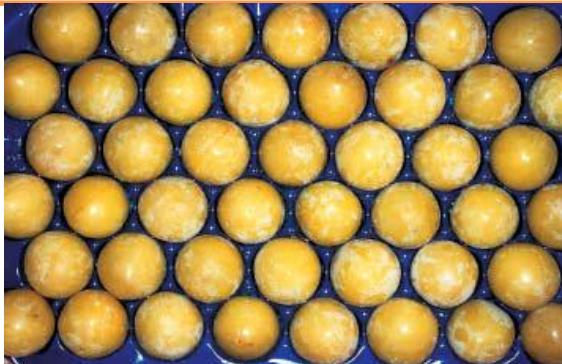
Существенный дефект формы

Сухие повреждения кожи в виде серебристых пятен на поверхности плода, существенно ухудшающие вид

# СЛИВА



Хорошее качество



Класс «Экстра»



Класс 1



Класс 2 (навалом)

Допустимые дефекты



Покрыт налетом



Незначительные поверхностные дефекты формы, потерпости, зарубцевавшиеся трещины. Плоды Класса 2, допускаются в количестве не превышающем 10% (по количеству или весу) в партии плодов Класса 1



Побурение класс 2

Незначительное побурение класс 1



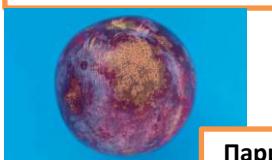
Недопустимые дефекты



Механические повреждения: Вырвана ветка, трещины, нажимы, вмятины



Следы хим.обра ботки



Парша



Сухая мучнистая мякоть



Внутренние повреждения

# ХУРМА



Хорошее качество



Мякоть должна быть сочная, в неспелом состоянии плотная, в спелом – желеобразная, кожица тонкая, но не плотная, и из-за жесткости часто несъедобная. Внутри мякоти может находиться 8-10 семян. Цвет кожуры может варьировать от оранжевого до ярко-красного или коричневого, мякоти – от оранжевого до красного или коричнево-красного и коричнево-оранжевого. Плоды должны быть однородны по степени зрелости и окраске, одного сорта, не поврежденные сельхозвредителями, не гнилые, не подмороженные, без признаков порчи.



Допустимые дефекты



Допускаются незначительные дефекты формы и развития, не влияющие на общий вид. Международный стандарт на хурму отсутствует. При оценке качества хурмы поступающей на импорт, обращают особое внимание на внешний вид (типичность формы, окраски, блеск кожиры), свежесть, плотность мякоти, массу плодов, наличие дефектов кожиры.



Недопустимые  
дефекты



Не допускаются плоды пораженные черной гнилью и серой. Не допускаются переспевшие плоды, а также плоды пораженные кладосприозом, антракнозом, пенициллезом и ризоктониозом.



# ЧЕРЕШНЯ (ВИШНЯ)



Хорошее качество



В Классе 1 могут быть ягоды с незначительными отклонениями по форме и окраске, с присутствующими легкими но плотными нажимами, не оказывающими существенного влияния на общий товарный вид

Допустимые дефекты



Сухие потертости, легкие зарубцевавшиеся трещинки, трещинки средней величины, не влияющие на общий товарный вид партии и сохранность ягод, небольшие червоточинки ( в рамках особого допуска) – Допускается в совокупности не более 10% по счету и 4% (как особый допуск на ягоды треснутые и небольшими червоточинками).



Недопустимые дефекты



Плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, плоды перезревшие, раздавленные, с глубокими механическими повреждениями проникающими внутрь ягоды, треснувшие и не зарубцевавшиеся, загнившие, заплесневелые, червивые, с остатками химических веществ. Ярко выраженные градобоины, проколы, размягченные ягоды, с солнечными ожогами оказывающие существенное влияние на товарный вид.



# ЯБЛОКО ИМПОРТНОЕ



Хорошее качество



Категория «Экстра»

Категория 1

Категория 2 (валом)

Категория 1  
фасованное

Допустимые дефекты



Коричневое пятно  
в виде кольца в  
области ветки



Незначительные  
отклонения по  
тону цветности



Небольшое побурение кожицы



Градобоины



Незначительные  
нажимы без потемнения



Незначительные дефекты  
формы и окраски



Недопустимые дефекты



Проколы от  
плодоножки

Солнечный  
ожог (загар)

Внутренний  
загнив



Точечный  
загнив

Парша  
более 1 см<sup>2</sup>

Темная  
плесень



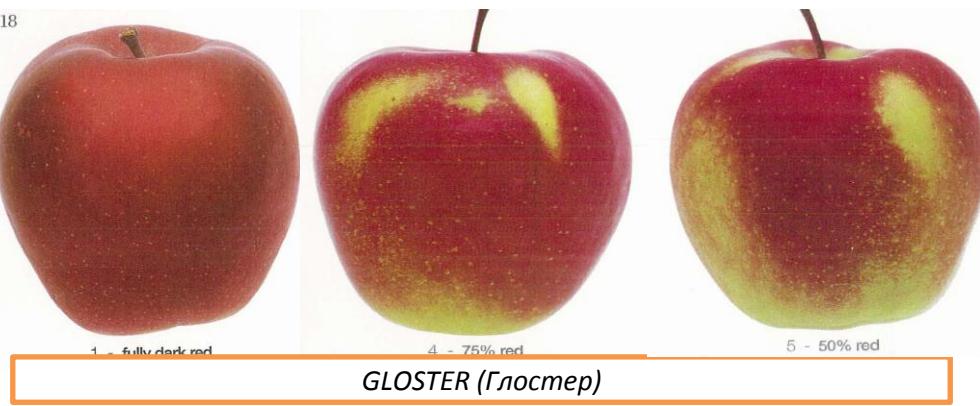
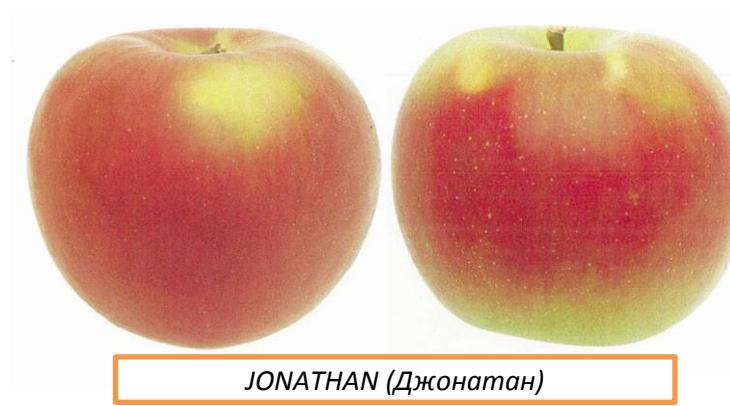
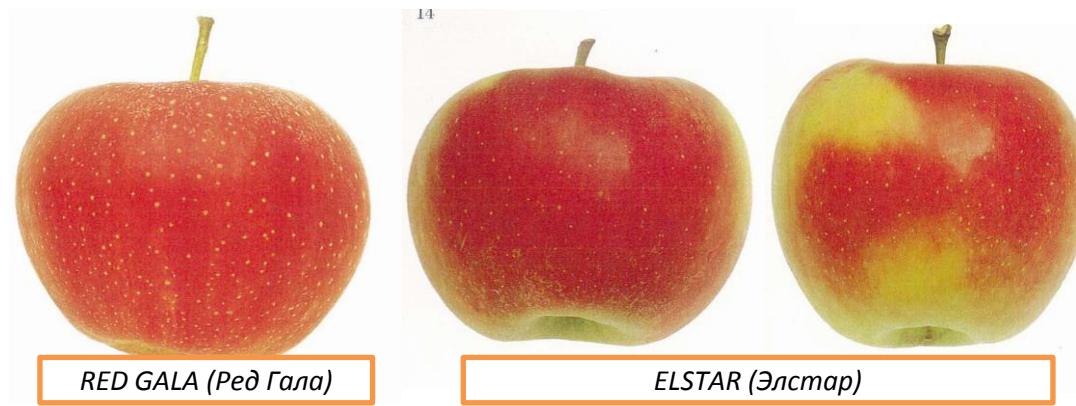
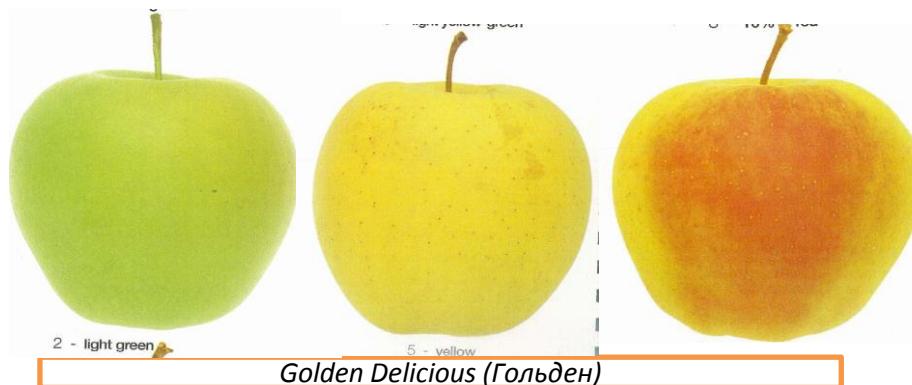
Повреждения  
вредителями

Градобоины

Побитость с  
потемнением  
мякоти

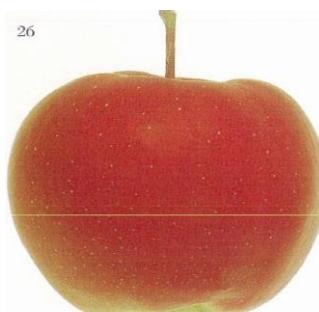
Подкожная  
 пятнистость

# ЯБЛОКО ИМПОРТНОЕ ПОМОЛОГИЧЕСКИЕ СОРТА

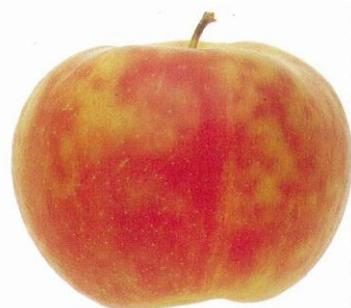


# ЯБЛОКО ИМПОРТНОЕ ПОМОЛОГИЧЕСКИЕ СОРТА

26



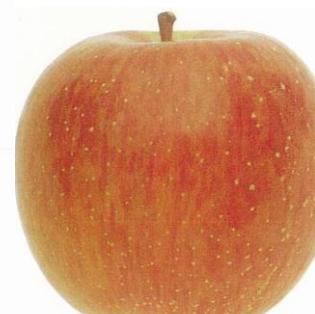
1 - fully blush red



DJONAGOLD (Джонаголд)

1  
2  
3  
4  
5

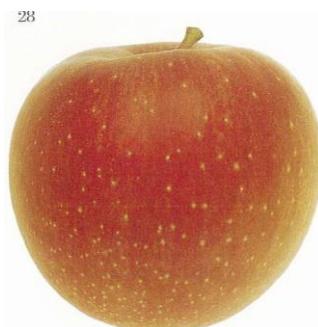
1 - bright striped red



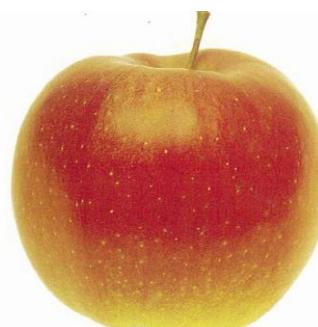
3 - dull striped red

FUJI (Фуджи)

28



1 - fully dark red



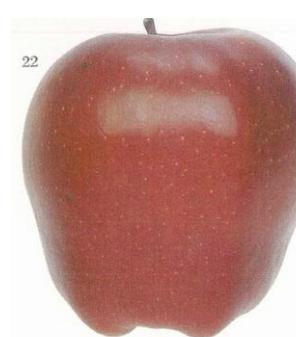
2 - 75% blush red



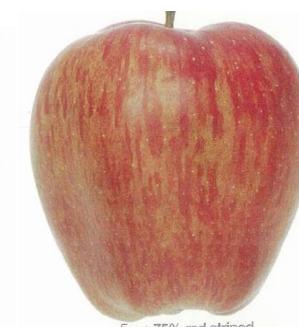
3 - &gt;50% striped red

JONAGORED (Джонагаред)

22



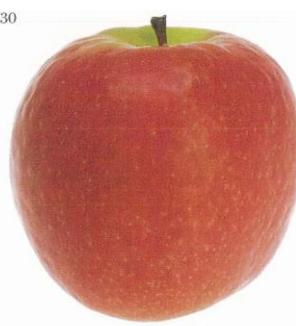
1 - dark red fully striped



5 - &gt;75% red striped

Red Delicious (Ред Делишес)

30



1 - intensive red



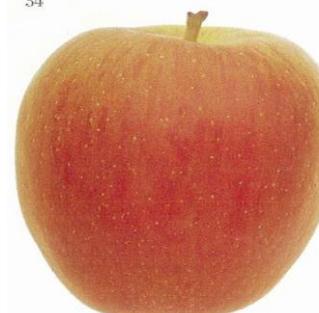
2 - brilliant pink

(CRIPPS PINK) PINK LADY (Пинк Леди)

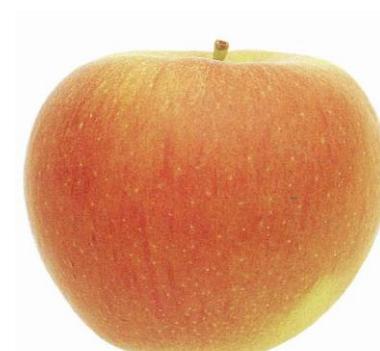
— — — — —

4 - insufficient cover colour  
("Cripps Pink")

34



1 - dark red striped



2 - 75% red

Braeburn (Бреберн)

# ЯБЛОКО РОССИЯ



сорт Роял Гала



сорт Айдаред



11/10/2011 17:30

Хорошее качество

Целые, вполне развившиеся, чистые, без излишней влажности\*, без постороннего запаха и вкуса.

Яблоки должны быть рассортированы по товарным сортам, информация о товаре должна присутствовать на маркировке.

\*Излишняя влажность – наличие на плодах влаги от дождя или полива. Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицами плода. Допускается слабая сетка: Тонкая, сетеподобная, не резко контрастирующая с общим цветом плода, для ранних сроков созревания. Оржавленность воронки, характерна для отдельных сортов яблок, не считается браковочным признаком



сорт Джонаголд



# ЯБЛОКО РОССИЯ

## Допустимые дефекты

**Допускаются** Легкие нажимы в виде повреждения кожицы и мякоти, вызванные давлением, ударом или трением, без открытых незарубцевавшихся ран, без вытекания сока, общей площадью не более 2 см<sup>2</sup> (для высшего сорта), Легкие нажимы и потертость общей площадью не более 4 см<sup>2</sup>, не более двух градобоин (для 1 сорта), Нажимы и потертость общей площадью не более 6 см<sup>2</sup>, градобоины, не более двух заживших проколов (для 2 сорта).

**Допускаются, повреждения вредителями и болезнями:** плоды с одним-двумя засохшими повреждениями плодожоркой не более 2% массы партии (для высшего сорта), Допускаются зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 2 см<sup>2</sup>, в том числе паршой не более 0,6 см<sup>2</sup>. Диаметр точек парши не более 3 мм. Допускаются плоды с одним-двумя засохшими повреждениями плодожоркой не более 2% массы партии (для 1 сорта), Допускаются зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 3 см<sup>2</sup>, в том числе паршой не более 2 см<sup>2</sup>. Диаметр точек парши не более 3 мм. Допускаются плоды с одним-двумя засохшими повреждениями плодожоркой не более 5% массы партии (для 2 сорта).

**Допускается** сетка сильная шероховатая на площади поверхности плода не более ¼ (для 1 сорта), Допускается на площади поверхности плода не более ½ (для 2 сорта).

**Допускается побурение кожицы (загар):** слабое побурение кожицы (загар) на площади не более 1/3 поверхности плода (для 1 сорта), Допускается слабое побурение кожицы (загар) на площади не более 1/4 поверхности плода (для высшего сорта).

Допускается увядание: Слабое увядание без признаков морщинистости (для 1 сорта), увядание с легкой морщинистостью (для 2 сорта)

**При приемке в местах назначения допускается:**

**1. В партии яблок ВЫСШЕГО СОРТА:** не более 5% яблок, относящихся по качеству к первому сорту. Сумма допускаемых отклонений по качеству и размерам не должна превышать 10%. Если в партии высшего сорта содержится более 10% плодов первого сорта, всю партию переводят в первый сорт

**2. В партии яблок ПЕРВОГО СОРТА:** не более 10% яблок, относящихся по качеству ко второму сорту, за исключением поврежденных плодожоркой. Сумма допускаемых отклонений по качеству и размерам не должна превышать 15%. Если в партии первого сорта содержится более 15% плодов второго сорта, всю партию переводят на второй сорт

**3. В партии яблок ВТОРОГО СОРТА:** не более 10% яблок, относящихся по качеству к третьему сорту, за исключением поврежденных плодожоркой, плоды со свежими повреждениями кожицы не допускаются. Сумма допускаемых отклонений по качеству и размерам не должна превышать 15%. Если в партии второго сорта содержится более 15% плодов третьего сорта, партия не принимается



# ЯБЛОКО РОССИЯ



Недопустимые дефекты



**Не допускается:** плоды пораженные серой гнилью, паршой, сажистым грибком, антракнозом. Плоды с остатками химических веществ, глубокими механическими повреждениями проникающими внутрь плода до мякоти, загнившие, заплесневелые, подмороженные, запаренные, плоды с признаками старения (разложение тканей вокруг семенной камеры, побурение самих плодов), плоды поврежденные грызунами, перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения), плоды с внутренним некрозом, побурением или почернением мякоти, под кожной пятнистостью (для плодов высшего и 1 сорта)

# ЯГОДЫ (МАЛИНА, ЕЖЕВИКА)



Хорошее качество



Ежевика.

Ягоды свежие на вид, без механических повреждений, не раздавленные, не плесневелые, без признаков брожения, не поврежденные вредителями, с нормальной влажностью (следы влажности вызываемые выделяемым соком не допускаются), однородные по степени зрелости и одного сорта. Малина должны быть без чашечки и цветоложа. Присутствие цветоложа у малины допустимо в упаковках до 1 кг, так как продлевается срок хранения и становится более презентабельный вид ягоды на полке.



Малина.

Допустимые дефекты



Допускаются: Незначительные отличия по форме, окраске и размеру  
Перезрелые ягоды распадающиеся на части – допускается только для 2 сорта возможно 1 ягода на 0,5 кг. упаковку.



sagelc.com.ua



Недопустимые дефекты



Не допускается: разных степеней зрелости, ягода червивая, с налипшей землей, с остатками химических средств защиты, загнившая, плесневелая, раздавленная, с нажимами и механическими воздействиями, с отдельными уплотнениями или высушенными сочными костянками.

**Серьезные дефекты (Нестандарт):**

Перезрелые ягоды распадающиеся на части – **Недопустимо для высшего и 1 сортов.**



# ЯГОДЫ (КЛУБНИКА, ЗЕМЛЯНИКА)



Хорошее качество



Ягоды вполне развитые, здоровые, свежие но не мытые, с блестящей не тусклой поверхностью, однородные по сорту, с типичной сортовой окраской – от темно-розовой до красной, ягоды целые, зрелые но непереспелые, чистые, без механических повреждений, поражений и повреждений вредителями, без излишней влаги, с плодоножкой невысохшей или без нее, но с чашечкой свежей и зеленой. Весовые ягоды должны быть красными как минимум на 2/3 поверхности. Фасованные ягоды должны быть красные на 90% поверхности.



Допустимые дефекты



Допускается неоднородная окраска ягод. Переспелые, мягкие, ягоды с белым пятном до 1/3 поверхности (за исключением продукции произведенной в США где до 2/3 должно быть типичной красной окраски), без чашечки – **Допускается максимально для весовой клубники 1 штука на 3 кг или 2% (для класса Экстра и 1 класса), для фасованной – не допускается.**

Суммарный допуск по качеству не должен превышать для продукции сорта Экстра – 5%, 1 сорта - 10%

- Ягоды с легкими нажимами, белыми пятнышками до 1/5 поверхности и легкими следами прилипшей земли или песка – **Допускается максимально 3 штуки на 3 кг весового товара или 10% суммарных, в фасованном – не допускается.**

## Незначительные дефекты:

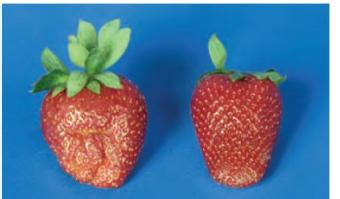
Незначительные отклонения в окраске, белые участки площадью не более 10%, отклонения в форме от типичной допустимо на 2/3 и 1/3 с прозеленью.



Недопустимые дефекты



**Не допускаются:** Ягоды зеленые, раздавленные, с механическими повреждениями, забродившие, загнившие, поврежденные вредителями и птицами, плесневелые, с налипшей землей, с размягчениями от нажимов, градобоинами, глубокими механическими повреждениями проникающими в мякоть, остатками химических веществ, поврежденные сельхозвредителями.



# БАКЛАЖАН



Хорошее качество

Допустимые дефекты



Недопустимые дефекты



Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически зрелые, без механических повреждений, с чашечкой и плодоножкой, без постороннего запаха и вкуса, с типичной для данного сорта формой и окраской, упругие (плотные), достаточно зрелые характерные для сортотипа цвета (у плодов фиолетового типа, не допускается присутствие оливковых тонов в окраске). Окраска плодов в зависимости от сортотипа может быть темно-фиолетовой, фиолетовой с белыми полосками, белыми с фиолетовыми полосками, а также светло-фиолетовой с белыми полосками.  
Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми не кожистыми семенами.



Допускаются: Незначительные дефекты формы (изгиб до 10% длины плода, при измерении не включать чашечку) и окраски (более светлая окраска у основания плода, у сортов светлой окраски – также на вершине плода, но ни в коем случае не зеленоватая окраска. Допускаются незначительные природные изъяны на плодоножке.

Для импортного баклажана – допускается полностью засушенная чашечка и плодоножка, легкая плесень на чашечке, чрезмерно окрашенная мякоть (допускается максимально 1 штука на 25 кг., приблизительно 5 коробок)

- Незначительные дефекты формы, в том числе у продолговатых баклажанов изгиб до 20% от длины.
- Для отечественного баклажана - допускаются незначительные механические повреждения, потертости, легкая степень увядания, пробковые образования не превышающие 1/3 поверхности плода и таких плодов в партии не должно быть более 10% от объема поставки.
- Значительные дефекты формы, в том числе у продолговатых баклажанов изгиб до 20% от длины и окраски, незначительные нажимы от упаковки и рубцы на поверхности, не превышающие 10% плодов по счету в одной упаковке весового баклажана.



Не допускаются: раздавленные, с серьезными механическими повреждениями  
- Пораженные болезнями  
- Переохлажденные (с коричневой мякотью плода)  
- Загнившие, гнилые, в том числе с признаками застуживания (вдавленные пятна коричневого цвета, чаще 2-3 пятна)  
- Перезревшие ( с избыточным образованием семян), с волокнистой или деревянистой мякотью, с отвалившейся чашечкой  
- Вялые, старые



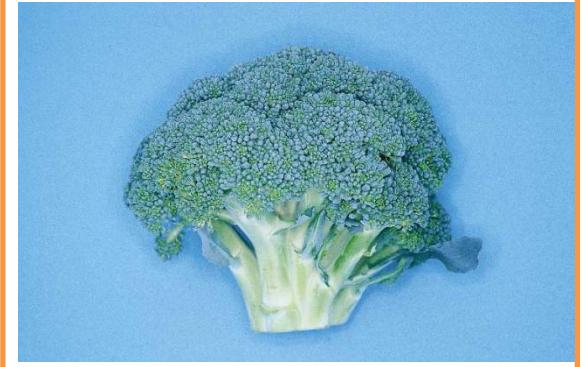
# БРОККОЛИ



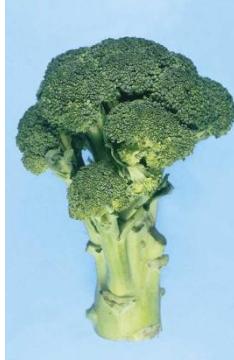
Хорошее качество



Головки брокколи должны поставляться в виде нераспустившихся соцветий плотно примыкающих друг к другу розетками. Бутоны должны быть плотно сомкнуты и в зависимости от разновидности быть зеленого или фиолетового цвета. Головки должны быть чистые, доброкачественные, целые (без механических повреждений бутонов и без удаления каких-либо боковых побегов), свежими на вид, не пожелтевшими, зрелыми, не поврежденными сельхозвредителями. Кочерышка не должна быть длиннее диаметра кочана и должна быть не одревесневшей.



Допустимые дефекты



**Допускаются:** Незначительные дефекты окраски и развития, потертости от упаковки, но не ухудшающие общий вид и не влияющие на сохранность. Допускаются единичные розетки с первыми признаками открывшихся соцветий, розетки с выраженным фиолетовым цветом головки для зеленых сортов, головки с менее плотно прилегающими розетками, головки с более выраженным неравномерным развитием отдельных розеток, с пятью проросшими между розеток нежными листьями, с выраженными на jakiами или механическими повреждениями отдельных бутонов (допускается не более 10% по счету или весу от партии).



Недопустимые дефекты



Не допускается раскрытие бутонов отдельных цветков. Загнившие (темные влажные пятна), перезревшие, покоричневевые кочаны, перезрелые серо-землистого или коричневато-желтого цвета, головки с расходящимися розетками (старые, мягкие), с существенными механическими повреждениями  
- Подмороженные, с солнечными ожогами в виде коричневой окраски на части головок, с остатками почвы на поверхности., химическими остатками



# ГРИБЫ 1 (ВЕШЕНКА)



Хорошее качество



Свежие на вид с аккуратно подрезанной ножкой, неповрежденные, доброкачественные, плотные, чистые. В одной и той же упаковке допускается наличие грибов разного размера. Длина ножки не более 40 мм. Предпочтительно к поставкам более молодые и соответственно менее крупные грибы, обладающие более тонким вкусом и ароматом и лучше усваиваются организмом.



Допустимые дефекты



Допускаются:  
Небольшие  
отклонения формы,  
цвета, небольшие  
 пятнышки на  
поверхности,  
единичные трещинки  
и разрывы на шляпке.



Недопустимые  
дефекты



Не допускаются: Грибы с признаками гниения, плесни, поврежденные вредителями (червивые), с сельхоззаболеваниями, темными пятнами, остатками почвы, серьезными механическими повреждениями, грибы с наличием примесей органического происхождения, мелкие части грибов, в виде трухи.

# ГРИБЫ 2 (ШАМПИНЬОНЫ)



Хорошее качество



Класс Экстра

Класс 1

Класс 2 (не допускается к поставкам)

Допустимые дефекты



Незначительные потертости

Незначительные остатки тепличного материала



Допускается не более 10% грибов Класса 2, по количеству или весу в партии Класса 1



Незначительные дефекты формы



Недопустимые дефекты



Сухая гниль

Гниение



Признаки подмораживания



Развитие бактерий на поверхности шляпки



Остатки тепличного материала (торф)



Наличие «Грибной мухи»

Механическое повреждение

Признаки увядания

# ЗЕЛЕТЬ СВЕЖАЯ (ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ, ПЕТРУШКА, УКРОП)



Хорошее качество



**Зеленый лук** должен быть целым, свежим, здоровым, незагрязнённым, с аккуратно подрезанными корешками и зелеными разного оттенка, не вялыми листьями, без признаков самосогревания. Луковица должна быть плотной, но не огрубелой. **Пучки укропа, петрушки** должны быть чистыми и свежими, петрушка и укроп с корешками или без корешков, с нежными зелёными листьями, без цветочных зонтиков или стеблей с пожелтевшими листьями. Для укропа длина от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 15см. Свежие пучки должны весить не менее 40г.



otvetin.ru



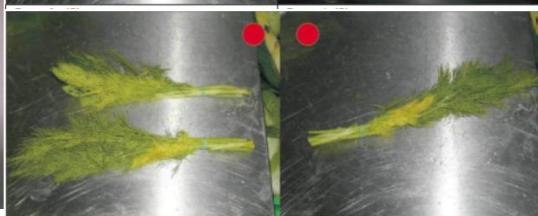
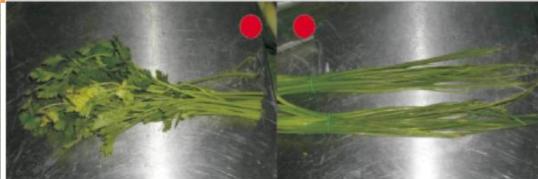
Допустимые  
дефекты



Допускаются единичные жёлтые кончики на листьях, не влияющие на внешний вид пучка и презентацию всей упаковки.



Недопустимые  
дефекты

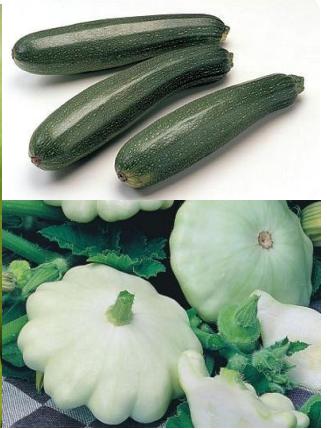


Не допускаются: лук с цветоносом, все остальные - с признаками увядания или порчи листьев (механические повреждения, подмороженные, гнилые и загнившие), с остатками земли, пожелтевшие. Не допускается обрезание верхней части листьев, повреждение сочной чешуи, у лука

# КАБАЧКА, ЦУКИНИ, ПАТИССОН



Хорошее качество



**Кабачки** должны быть целые с коротко подрезанной частью стебля длиной не более 3 см., здоровые, чистые, достаточно развитые, крепкие (плотные) с недоразвитыми мягкими семенами, без глубоких бороздок, без трещин, типичной для данного сорт-типа равномерной формой, без пустот. Цвет **цукини** определяется сорт-типом и может быть различных оттенков зеленого и желтого цвета, а также желтого цвета с зелеными полосками или зеленого цвета с белыми полосками. **Патиссоны** должны быть чистые, мякоть плотная, сочная не волокнистая, с недоразвитыми семенами, целыми, доброкачественными, свежими на вид, не увядшими, без механических повреждений, не пораженные сельхоззаболеваниями и вредителями.

Допустимые дефекты



Допускаются: Незначительные отклонения в форме (некоторая неравномерность по форме или равномерный изгиб до 10% длины), изменения цвета (в результате воздействия солнечного света), неконтрастирующее с основной окраской и небольшие поверхностные потертости на цукини и на кабачке, патисоне общей длиной не более 4 см. или площадью не более 1,5 кв.см., зарубцевавшиеся дефекты кожицы, если они не влияют на устойчивость при хранении и не уродуют товарный вид.



Недопустимые  
дефекты

Не допускаются: **Кабачки , Цукини** с признаками гниения, ярко выраженными признаками увядания, мягкие (с ватной мякотью), признаками застужености (многочисленные слегка вдавленные пятна), серьезными механическими незарубцевавшимися повреждениями, крупными рубцами на кожице, плоды сильно испачканные землей, с пустотами в мякоти, очень кривые (уродливые), с перезревшими семенами (для цукини), недоразвитые (с заостренными кончиками или выделяющимися ребрами).



# КАПУСТА (БЕЛОКОЧАННАЯ, КРАСНОКОЧАННАЯ, САВОЙСКАЯ)



Хорошее качество



Капуста должна быть чистая, не проросшая, не треснувшая, не поврежденная сельхозвредителями, с плотно прилегающими листьями, за исключением ранней капусты . Кочаны должны быть плотные вполне сформировавшиеся. Для обычной капусты до 1 февраля допускаются кочаны со срезанными при зачистке местами на площади не более 1/8 поверхности кочана, с 1 февраля ¼ поверхности кочана. Зачистка кочана производится до плотно облегающих зеленых или белых листьев.

Для ранней белокочанной капусты допускается в период с 10 апреля по 15 июня рыхлые, менее плотные. У ранней капусты болокочанной и краснокочанной допускается до 3 прилегающих листьев, у савойской – до 6 прилегающих листьев. Длина кочерыги не должна превышать 3 см. Кочаны, имеющие в кочерыге дупловатость и трещины, относятся к стандартным. Качество капусты краснокочанной проверяют аналогично белокочанной.



Допустимые дефекты



## Незначительные дефекты:

- Незначительные отличия окраски листьев
- Небольшие трещины и трещинки на наружных трех листьях
- Кочаны с зачищенными листьями, но не влияющие на внешний вид
- Незначительными побитостями листьев
- Разная форма кочанов
- Слегка подрезанные наружные листья



Недопустимые  
дефекты



Желтые кроющие листья



Чрезмерно зачищенная от верхних кроющих листьев



Глубокие трещины



Пожелтевшие листья



Заболевания: слизистый бактериоз, точечный некроз, тумачность



Кочаны высоко срезаны

Не допускается: Загнив со стороны кочерыги, пораженная слизистым бактериозом, старая с желтыми листьями, пораженная сельхоззаболеваниями, подмороженная (с внутренним разложением), проросшая, пораженная точечным некрозом в сильной степени, спергументностью внутренних листьев (с сухой прослойкой в кочанах) в значительной степени, с тумачностью (с потемневшими или отмирающими листьями внутри кочана), с наличием живых личинок и их экскрементов между листьями

# КАПУСТА КИТАЙСКАЯ (ДР. НАЗВАНИЕ САЛАТ КИТАЙСКИЙ)



Хорошее качество



Допустимые дефекты



Небольшая трещинка кочерыги

- Незначительные оттенки листьев
- Небольшие трещинки у основания
- Менее плотные кочаны для «голландского типа» с менее плотно прилегающими листьями
- Кочаны со следами внутреннего некроза
- росток до 1/3 кочана, при том условии, что не видно образования цветка,
- наружных листа до их смешения (24 неделя), после чего допускается 2 наружных листа,
- меньшая плотность для капусты, выращенной под стеклом,
- очень легкие повреждения наружного листа, побитого градом,
- случайные трещинки наружного листа, возникшие во время уборки урожая капусты, главная жила должна быть неповрежденной,



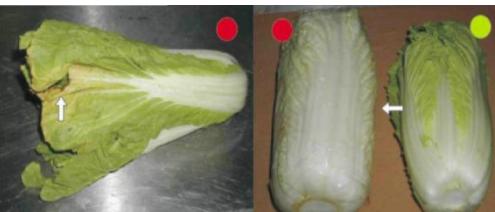
Недопустимые дефекты



«Старая», порченная



«Старая», потемневшая, высоко срезанная



Пожелтевшие



Слева: Сильно защищена от наружных зеленых листьев. Справа: хорошее качество



Живые личинки тли

# КАПУСТА ЦВЕТНАЯ



Хорошее качество



Цветная капуста должна иметь головки белые или слегка кремоватые, за исключением сорта романеско зеленоватого цвета или новых видов с поверхностью головки розового, фиолетового или зеленого цветов, плотные, свежие, чистые, без проросших внутренних листочков, без повреждений вредителями или механическими факторами, с двумя рядами кроющих свежих листьев, с кочерышкой не более 2 см. от последнего листа. Головка должна быть образована плотно примыкающими друг к другу недоразвитыми соцветиями. При наличие листьев – листья должны быть зеленого цвета, плотно прилегающими и свежими на вид. Головки капусты, имеющие незначительную потертость, относят к стандартным



www.agrof.ru

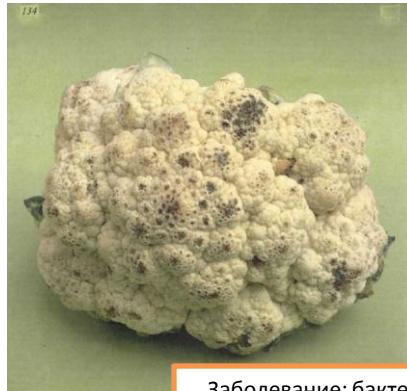
Допустимые дефекты



Соцветия могут иметь следующие незначительные дефекты при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде продукта, качестве, сохранности и товарном виде в упаковке:  
-незначительные дефекты формы или развития,  
-незначительные дефекты окраски  
-очень незначительная пушистость.  
Если цветная капуста укладывается "с листьями" или "подрезанной", листья должны быть свежего вида.



Недопустимые дефекты



Заболевание: бактериоз

**Не допускаются:** Соцветия поврежденные грызунами, насекомыми вредителями, подмороженные, старые, загнивающие листья, темные влажные или сухие пятна на головке, в результате поражения болезнями, значительное изменение цвета под воздействием солнца (коричневый оттенок на поверхности головки), механические повреждения головки, увядшие головки, увядшие соцветия, головки с израстаниями (отдельные части соцветия разошлись, возможно с изменением цвета на зеленоватый),

# КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ (мытый)



Хорошее качество



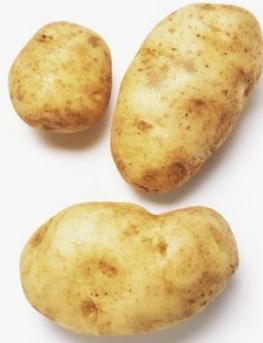
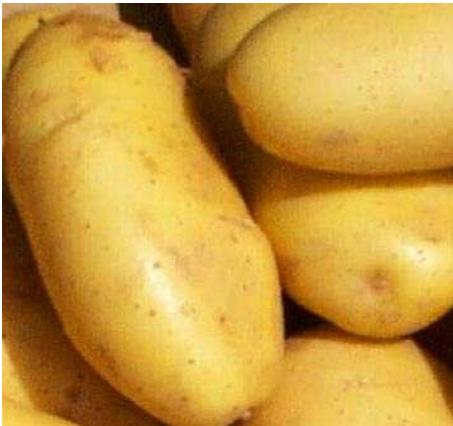
Голландский сорт – Даймонд



Голландский сорт – Гранула



Допустимые дефекты



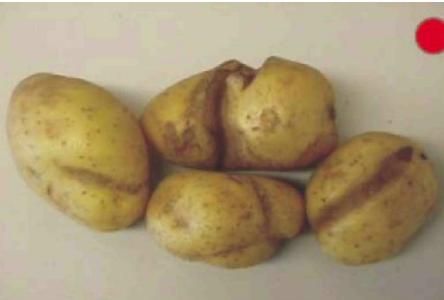
Незначительные рубцы на поверхности.  
Незначительные поверхностные повреждения кожуры картофеля, ухудшающие внешний вид, и нарушения формы, но не влияющие на сроки хранения и составляющие в сумме всех повреждений не более 10%.



Недопустимые дефекты



Гниль



Глубокие механические повреждения



Механические повреждения более 20 мм



Сухие рубцы



Позеленевшие клубни

# КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ



Хорошее качество



Допустимые дефекты



Незначительные рубцы на поверхности, незначительные поверхностные повреждения кожуры картофеля, ухудшающие внешний вид, и нарушения формы, но не влияющие на сроки хранения



Недопустимые дефекты



Земли более 1% в партии

Не допускается: картофель пораженный фитофторой, гнилями: мокрой и сухой, кольцевидной, пуговичной и прочими; подмороженные и запаренные клубни, с признаками «удушья»; раздавленные, поврежденные грызунами, клубни маточные Не подлежат приемке клубни с наличием органических и минеральных примесей: солома, ботва, камни и прочее.



Серебристая парша



Сухая фомозная гниль

# ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ



Хорошее качество



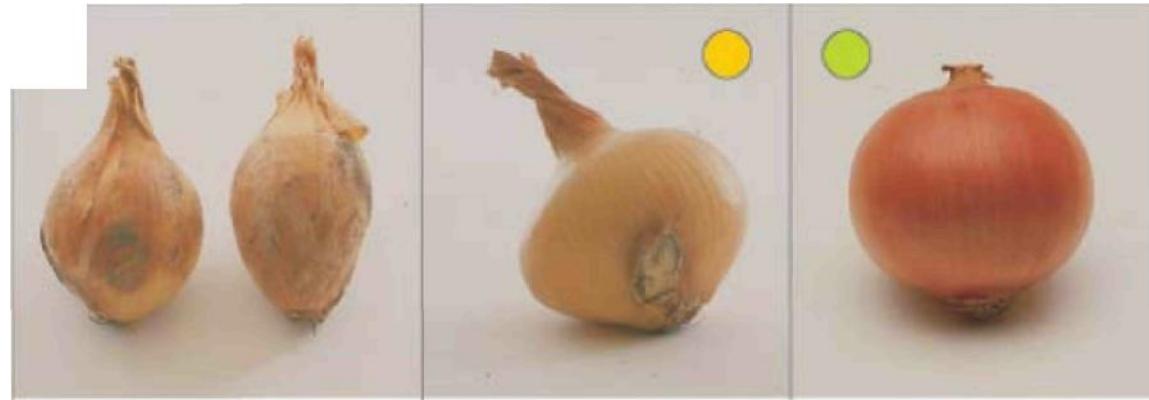
Луковицы вызревшие, хорошо просушенные, здоровые, чистые, целые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для данного сорта формы и окраски, с сухими чешуйами (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5 см.

У луковицы должен быть хотя бы один целый слой сухой чешуи (за исключением молодого лука). Шейка и корни должны быть хорошо высушены и аккуратно подрезаны, при этом длина шейки не должна превышать 4 см. Луковица должна быть хорошо развита, достаточно плотной, без признаков проростания или пустот в стебле. Пятна на внешней сухой чешуе допустимы, если они не доходят до слоя, покрывающего чешую сочную. Для лука фасованного, чешуя может быть просторной.

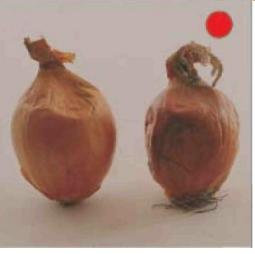


Допустимые дефекты

Допускаются: легкие нарушения формы или окраски (легкое позеление на плечиках). Дефекты внешние, размером менее 3,5 см (для овальной формы) и менее 4 см для остальных по наибольшему поперечному диаметру, механически поврежденные, оголенные, проросшие в перо до 1 см, сухие пятна (менее 50% поверхности), небольшие рубцы и потертости, не касающиеся сочной чешуи, присутствие свободной сухой чешуи, с небольшими зарубцевавшимися порезами (до 3 см. в длину), двойные луковицы, не покрытые одной рубашкой или покрытые одной рубашкой, но выделяющиеся от одинарных по форме.



Недопустимые дефекты



Не допускаются: Луковицы пораженные болезнями, сельхозвредителями, оголенные, гнилые и загнившие, в том числе и внутри, а также подмороженные, запаренные и раздавленные, со следами химических средств, размягченные, проросшие, с серьезными механическими повреждениями, луковицы с черными пятнами, вызванными влажными погодными условиями в период сбора, затрагивающими только внешний слой рубашки и занимающих более 50% или менее, но проникающие до второго слоя рубашки

# ЛУК ПОРЕЙ



Хорошее качество



Порей должен быть чистый, доброкачественный, неповрежденный, свежий на вид, корни должны быть аккуратно срезаны не нарушая самого основания, кончики верхних листьев должны быть аккуратно подрезаны, без увядших или засохших листьев, без признаков проростания. Минимально 1/3 общей длины или половины псевдостебля (неразветвленной оболочкой части) должны быть белой или белой с зеленоватым оттенком.



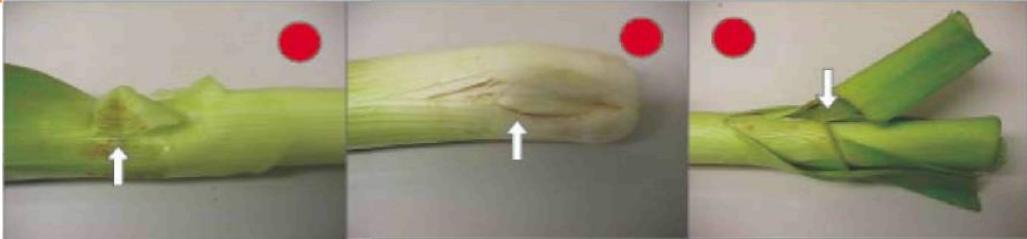
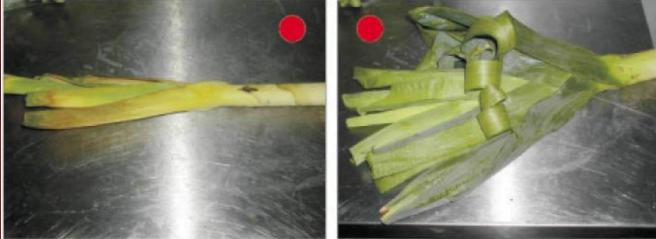
Допустимые дефекты

**Допускаются:** незначительные помятости на листьях, следы грунта на листьях, следы ржавчины на листовой пластине, слегка проросший лук при обязательном сочетании нежного цветочного побега находящегося внутри псевдослоя (неразветвленной части).

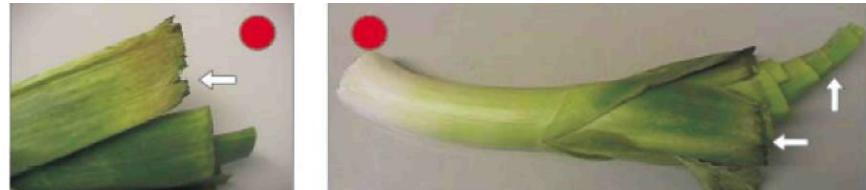
**Допускаются:** Незначительные искривления псевдослоя, незначительные дефекты окраски



Недопустимые дефекты



Не допускается: Загнивший, старый, желтый, с чрезмерно расслоенными листовыми пластинами, с прилипшей землей и поврежденный сельскохозяйственными вредителями; с серьезными механическими повреждениями средней части стебля и листьев, «стареющие» края листьев, проросший стебель с соцветиями,



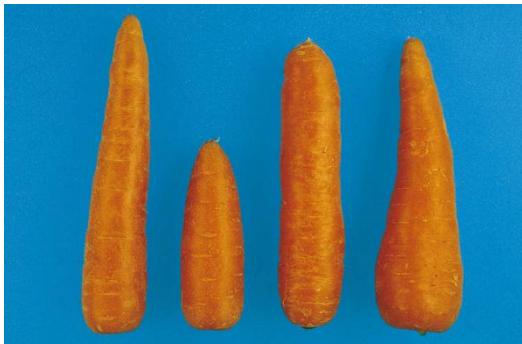
# МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ (мытая)



Хорошее качество



Класс 1 (вид в упаковке (пример), типы сортов)



Класс 2 (не допускается к поставкам)

Допустимые дефекты



Отломанный кончик



Незначительное серебрение в виде оттенок на поверхности



Шероховатость (не очень гладкая)



Незначительные дефекты формы



Незначительные дефекты окраски



Незначительные поверхностные дефекты

Допускается не более 10% по количеству или весу в партии Класса 1



Небольшие потертости



Незначительные трещинки



Недопустимые дефекты



Механические повреждения,



Внутренние трещины



Загрязнения на мытой моркови



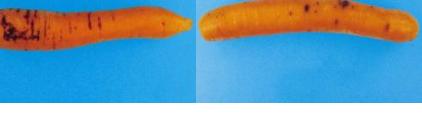
Уродливой формы



Проросшая вкл. вторичный рост корней



Признаки увядания



Гниль: виды снаружи, пример на срезе



Повреждения вредителями (черви, грызуны и пр.)



# МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ



Хорошее качество



Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми (для Сорта Экстра)



Допустимые дефекты



**Допускаются корнеплоды** с дефектами формы и окраски. (для 1 сорта).  
**Допускаются корнеплоды с дефектами формы** и окраски, но не уродливые, с зарубцевавшимися поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевины (для 2 сорта).  
**Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися** (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, с незначительными поверхностными трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками дефектами формы и окраски.  
**Допускается для Сорта 1-**Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 7 см), с порезами, поврежденными плечиками головки от массы, не более 5%, а для Сорта 2-не более 10%.  
**Допускается наличие земли**, прилипшей к корнеплодам не более 1% (для Сорта 1, 2).



Недопустимые дефекты



**Не допускаются:** Корнеплоды загнившие, увядшие, с признаками морщинистости, разветвленные, запаренные, подмороженные, треснувшие с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 7 см. Не допускается наличие земли, прилипшей к корнеплодам, (для Сорта экстра)

**Не допускается:**

- Морковь увядшая, морщинистая, запаренная, с признаками увядания (усыхания), подмороженная, замороженная
- Пораженная грызунами и иными сельхозвредителями
- Горькая на вкус
- Треснутая с открытой сердцевиной
- С остатками химических веществ
- Сильно загрязненная землей
- Загнившая

# ОГУРЦЫ



Хорошее качество



Огурец короткоплодный (1 группа-до 11 см., 2 группа-до 14 см.)

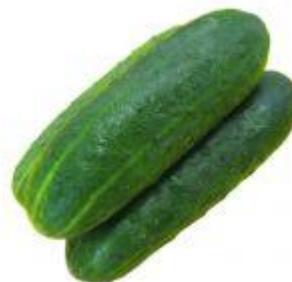
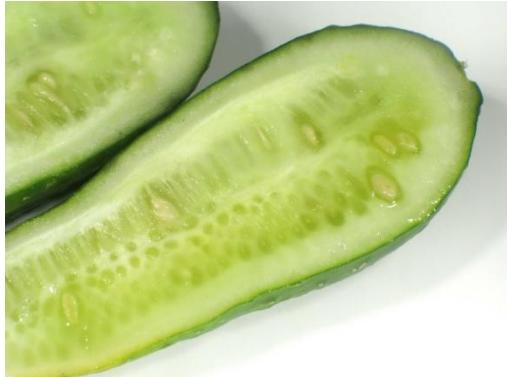


Огурец среднеплодный (до 22 см)



Огурец длинноплодный (до 30 см.)

Допустимые дефекты



Допускаются: единичные дефекты окраски, незначительные дефекты формы, слегка осветленные кончики, небольшие потертости на кожице, отклонение по размеру не более 5% меньшего калибра.

Уродливой формы (слишком кривые или сильно деформированные со средними рубцами на кожице), допускается максимально 5 штук на 5 кг.(для весового) и максимально 1 штука в упаковке.

Допускаются потертости с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятые, с небольшими царапинами на кожице, допустимо не более 5% от веса



Недопустимые  
дефекты



**Не допускаются:** Переросшие (семенники с грубыми кожистыми семенами), раздавленные или с серьезными механическими повреждениями, пораженные сельскохозяйственными болезнями, подмороженные, загнившие части плода, сильно загрязненные землей, запаренные, увядшие, морщинистые, пожелтевшие или с желтыми кончиками, с выдранной плодоножкой при диаметре повреждения более 1 см., пораженные анtrakнозом

# ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ



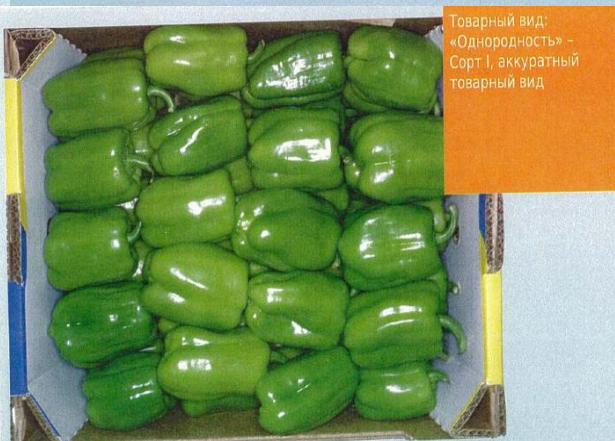
Определение продукта -  
сладкие перцы  
квадратной формы



Товарный вид:  
«Однородность» -  
приемлемый диапазон  
цветов меняющих  
окраску перцев для  
сортов высшего и I



Определение продукта -  
сладкие перцы  
квадратной формы



Товарный вид:  
«Однородность» -  
Сорт I, аккуратный  
товарный вид



Товарный вид:  
«Однородность» -  
Сорт II, приемлемый  
товарный вид



Товарный вид:  
«Однородность» -  
смесь в упаковке перцев  
одного товарного типа  
явно различных по  
цвету

**Внешний вид:** Плоды свежие,  
целые, чистые, здоровые, не  
увядшие, с плодоножкой,  
с типичной для данного сорта  
формой и однородной окраской,  
хорошо сформировавшийся,  
плотный, без повреждений  
морозом, солнечных ожогов. В  
зависимости от цвета перец  
подразделяют на: красный,  
зеленый, желтый, оранжевый,  
белый, черный, фиолетовый. В  
зависимости от формы:  
заостренный (длинные стручки),  
квадратный (формы без  
заострения), квадратной формы с  
заострением «волчком», плоской  
формы (перец томатовидный).



# ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

## Допустимые дефекты



Классификация:  
«Сорт I, незначительный  
дефект формы». Перец  
квадратной формы –  
допустимый предел



Классификация:  
«Сорт I, незначительный  
серебристый налет». Вызван кальциевой  
недостаточностью, 1/3  
площади поверхности –  
допустимый предел



Фото 43  
Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
повреждения тряпками». 1/3  
площади поверхности –  
разрешенный гр

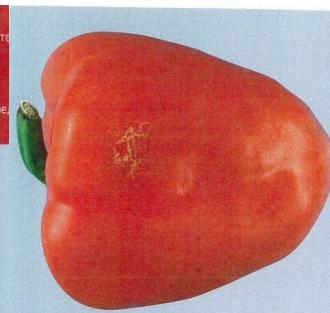


Фото 44  
Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы». Незначительные  
поверхностные  
царапины – допустимый  
предел



Фото 45  
Классификация:  
Изменение окраски  
при созревании –  
допускается для всех  
сортов



Фото 46  
Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы». Незначительные  
поверхностные  
царапины – допустимый  
предел



Фото 47  
Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы». Незначительные  
следы сдавливания –  
допустимый предел

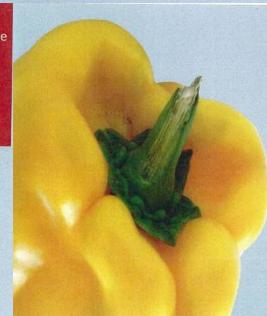


Фото 48  
Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
повреждения плодожек» –  
допустимый предел

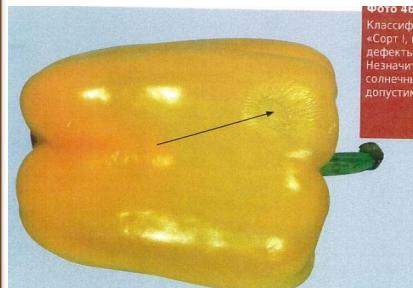


Фото 49  
Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы». Незначительный  
солнечный ожог –  
допустимый предел



Фото 50  
Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы». Тонкие  
поверхностные  
трещины – допустимый  
предел

**Допускаются:** точки небольшого размера (малые коричневые вкрапления в мякоть овоща и в его кожуру), пятна серебристого цвета, примыкающие друг к другу и занимающие до 50% поверхности овоща, бледные овощи, незначительно сморщененные (для отечественного), выступающие нарости мякоти, при условии, что мякоть не слишком затвердела и приобрела темно-коричневый оттенок, малые нарости, если они того же цвета и не слишком ухудшают форму овоща, растертые выступы, поверхность которых уплотнилась на площади максимум  $\frac{1}{4}$  см<sup>2</sup>, слегка поврежденный отросток, однако мякоть овоща должна быть неповрежденной (для отечественного), соотношение высоты и ширины должно составлять самое малое 0,8 : 1, неоднородный цвет площади не превышающий 1/4 поверхности, для зеленого перца начало развития характерной для сорта окраски (отличной от зеленой), незначительные дефекты формы. Для окрашенных перцев (зеленый /подразумевается незрелый, белые, красные, фиолетовые, оранжевые, желтые) установлены допуски в 10% на другие оттенки. Разница диаметров в одной упаковке между самым большим и самым маленьким – не должна превышать 20 мм. Допуски по размерам –5% меньшего калибра. Допускается присутствие в партии Сорт 1, не более 10% перца сорт 2.

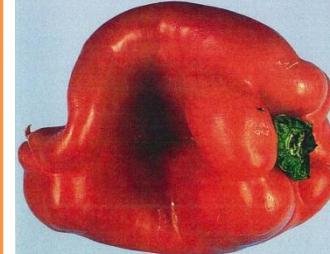


Фото 51  
Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефекты перца  
квадратной формы –  
допускается

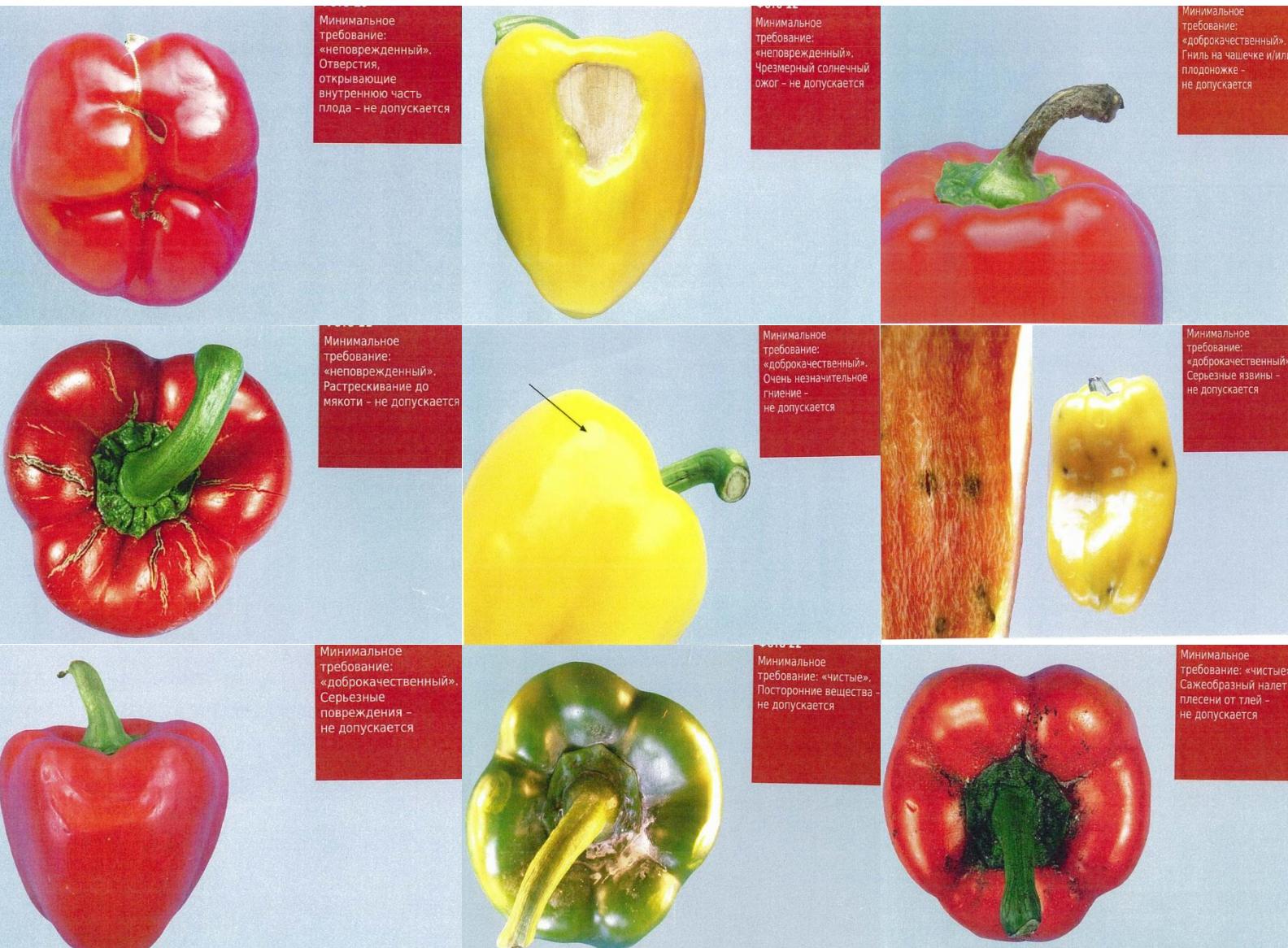


Фото 52  
Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефекты перца  
квадратной формы –  
допускается

# ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ



## Недопустимые дефекты



### Недопустимыми, являются дефекты:

Остатки химических веществ на поверхности, явные признаки гниения, подмораживания, раздавленные, увядшие, пораженные сельскохозяйственными болезнями, насекомыми или их следами, перец с серьезными механическими повреждениями, застуженный и подмороженный, с большими сухими рубцами занимающими более 30% поверхности

# РЕДИС



Хорошее качество

Допустимые дефекты



Недопустимые  
дефекты



Редис должен быть неповрежденный (данное требование не распространяется на подрезанные корни и листья), чистым (вымытым и просушенным, без лишней влажности – для импортного), свежим на вид, не пустотелым и не одервеневшим. Корнеплоды должны быть плотные. Без трещин. Цвет и форма должны быть типичными для ботанического сорта. У редиса в пучках должны быть свежие зеленые листья. Обязательной калибровке редис не подлежит. При поставках редиса в пучках- минимум должно быть 15 штук (оптимально 18-20 штук.)



## Серьезные дефекты (Нестандарт):

Редис с поврежденной зеленью, листьями несколько изменившими цвет с типичного зеленого, с незначительными трещинами в результате мойки, погрузки и разгрузки, которые должны быть чистыми, не окрашенными и не проникать до сердцевины, с незначительными повреждениями кожицы и потертостями. – допускается до 10% по счету или весу в партии.

## Незначительные дефекты:

Разная форма (типичная для данного ботанического сорта), незначительные отклонения по форме и окраске, свойственные данному ботаническому сорту.



## Недопустимыми , являются дефекты:

Редис загнивший, поврежденный сельхозвредителями (червивый), с налипшей землей, одервеневший, подмороженный, запаренный, пустотелый, проросший и/или пожелтевший



# РЕДЬКА СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНАЯ, ЧЕРНАЯ, РЕПА



Хорошее качество



[otvetin.ru](http://otvetin.ru)

По внешнему виду корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, незагрязненные, не застолившиеся, не уродливые, с окраской, свойственной ботаническому сорту, с черешками листьев не более 20 мм. (листья черешков должны быть свежими на вид, не увядшими зеленого цвета). Мякоть сочная, плотная, не одервеневшая, без трещин и нажимов, не прелой, без пустот, типичной для данного ботанического сорта формы. Редька может быть мытой и просушкой, но без лишней влажности.



Допустимые дефекты



## Серьезные дефекты (Нестандарт):

- Остатки черешков зеленого цвета выше 20 мм., выраженная «пушистость», с признаками увядания
- Небольшие механические повреждения кожицы, легкая «пушистость», небольшие свежие и зарубцевавшиеся трещинки и повреждения кожицы, неправильно обрезанные черешки листьев, сильно изогнутые корнеплоды, корнеплоды с красновато-зеленоватой окраской головки до 20 мм для белых сортов, проросшие корнеплоды при условии, что они не пустотельные и не одервеневшие (**допускается 10% по счету или весу в партии**)

## Незначительные дефекты:

- Природные отклонения формы (легкий изгиб) и окраски, крайне небольшие потертости
- Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1% массы.



Недопустимые  
дефекты



## Недопустимыми ,являются дефекты:

- Загнив, повреждения сельхозвредителями, плесневелая, сильно деформированная, с большими темными пятнами, одревеневшая, проросшая с одревенением или образованием пустот в мякоти.
- Механические повреждения проникающие в мякоть, увядшая (старая)



# САЛАТ АЙСБЕРГ



Хорошее качество



Такой вид тары не допускается к поставке (не защищена)



Класс 1

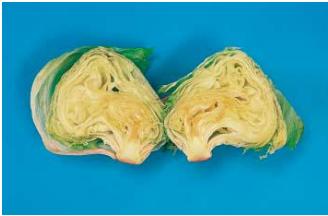


Хорошо сформированный  
Салат Класс 1



Салат Айсберг,  
упакован в  
пленку

Допустимые  
дефекты



Незначительный  
дефект формы и  
развития. Допускается  
не более 10% по  
количество или весу в  
партии Класса 1



Незначительные  
следы некротических  
изменений на  
внешнем листе

Недопустимые  
дефекты



Механические  
повреждения



«Сухие»  
повреждения  
листьев



Внутренние  
«Сухие»  
повреждения



Гниль



Повреждения  
вредителями

# САЛАТ КОЧАННЫЙ (ЛАТУК, РОМЭН , ЛОЛЛО-БЬОНДО, РОССА)



Хорошее качество



Класс 1



Аккуратный  
срез

Виды салата (салат с зелеными листьями, красными, Батавия с зелеными листьями, Ромэн, Лолло-бьюндо, Лолло-rossa)

Класс 1 МИКС

Допустимые дефекты



Незначительные  
следы некротических  
изменений на  
внешнем листе



Незначительные  
повреждения верхних  
листьев



Незначительные  
«сухие» повреждения  
листьев по краям, не  
влияющие на  
внешний вид



Недопустимые  
дефекты



Повреждение  
градом



Повреждение от  
сильного дождя



Повреждения  
вредителями



«Сухие»  
повреждения  
листьев



Повреждение  
холодом



Сильные  
загрязнения  
листьев



# СВЕКЛА



Хорошее качество

Допустимые дефекты



Недопустимые  
дефекты



Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности, не треснувшие, типичной для данного сорта формы и окраски, с длинной оставшихся черешков не более 2,0 см. или без них, не увядшие, без признаков проростания. (Свекла обыкновенная часто бывает нестандартной формы). Мякоть должна быть плотной, но не твердой. Цвет мякоти темно-красный с характерным для данного сорта оттенком кольц белого цвета. В сортах Кубанская борщевая 43 (поставляемой из районов Северного Кавказа и Ростовской области) и Египетская – белые кольца допускаются без ограничений. Сортировка свеклы производится с разницей в 20 мм.  
Разрешено принимать корнеплоды с зарубцевавшимися трещинами (у головки корнеплода), не уродующие его форму. Корнеплоды с поломанными корешками.



Свекла мытая



Незначительные отличия по форме и окраске, но не уродливые, с легкими механическими повреждениями в том числе природными дефектами.

**Серьезные дефекты (Нестандарт):** Плесневелая или на начальной стадии порчи, усохшая, размягченная (морщинистая), сильно потрескавшаяся, с природными дефектами в том числе трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, диаметром 0,2-0,3 см, незначительными поверхностными повреждениями (допускается максимально с такими дефектами 1 штука на 10 кг., приблизительно 2 коробки или сетки, для фасованной не допускается).

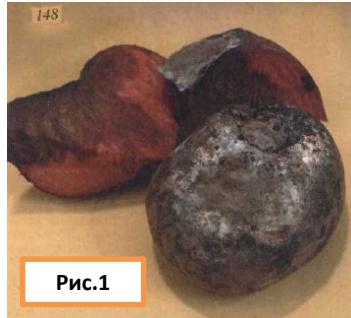


Рис.1



Рис.2



Рис.3

Рис. 1-Серая гниль  
Рис. 2 –корнеплоды  
пораженные фомозом  
Рис 3 – Кагатная гниль-  
болезнь корнеплодов  
свеклы в период  
хранения, вызываемая  
микроорганизмами

Недопустимыми , являются дефекты: Сильно загрязненные землей, с белой мякотью, застวоловшиеся, поврежденные грызунами, мороженые, запаренные, загнившие и гнилые, с механическими повреждениями глубиной более 0,3 см, с порезами головок, вялые с морщинистостью, пораженные паршой.

# СЕЛЬДЕРЕЙ КОРНЕВОЙ



Хорошее качество



Сельдерей должен быть свежим и чистым на вид (вымытым и просушенным без излишней влаги), плотным, без пустот, не одревесневший, без темных пятен, без механических и иных повреждений (данное требование не распространяется на корни и зелень, которые должны быть удалены). Поверхность корнеплодов должна быть сравнительно гладкой.

В случае поставки корнеплодов с зеленью, зелень должна быть чистой, без повреждений, свежей на вид, зеленого цвета.

Минимальный диаметр корнеплодов – 7 см. Максимальный диаметр корнеплодов – 15 см. Минимальный размер для корнеплодов сельдерея, поставляемых с листьями в пучках – 3 см. Сельдерей размером более 12 см. должен быть рассортирован с разницей не менее 2 см.



Недопустимые дефекты



**Незначительными дефектами являются:**  
натуральные дефекты формы и развития.  
Небольшие поверхностные механические  
повреждения (потертости, неглубокие  
единичные зарубцевавшиеся трещинки и  
порезы), с неровной бугристой  
поверхностью. – **Допускается максимально  
10% от веса партии.**



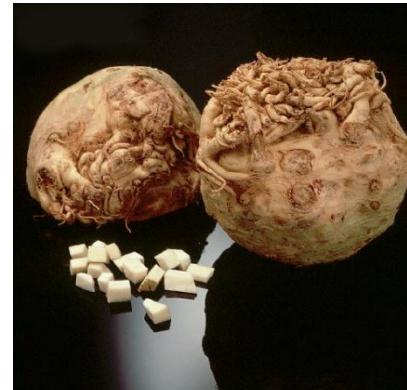
Недопустимые  
дефекты

**Недопустимыми , являются дефекты:**

Сельдерей с остатками химических средств, поврежденный  
сельхозвредителями (червивый), с налипшей землей, загнивший,  
плесневелый, подмороженный.

**Серьезные дефекты :**

Сельдерей с глубокими механическими повреждениями, старый, с  
признаками увядания и увядший, стеклянистый (передержанный в  
воде), мягкий, с большими пустотами, «пушистый». – **Не допускается.**



# СЕЛЬДЕРЕЙ ЧЕРЕШКОВЫЙ



Хорошее качество



**Внешний вид:** Сельдерей должен быть чистым, свежим на вид, хрустящим, не волокнистым, без повреждений морозом, без полостей, корневых или цветоносных побегов, без поврежденный насекомыми вредителями и присутствием живых. Основной корень должен быть тщательно очищен, а его длина не должна превышать 5 см.

Допускается два типа к поставке: с зеленью или без зелени (одни мясистые черешки).

В случае поставки с зеленью - зелень должна быть полностью отросшей, без повреждений и дефектов окраски, ухудшающих товарный вид.

У самоотбеливающегося типа сельдерея окраска черешков должна быть белой, желтовато-белой или зеленовато-белой, по меньшей мере на  $\frac{1}{2}$  их длины. У зеленого сельдерея – цвет черешков от светло-зеленого по всей длине.



Допустимые дефекты



## Незначительные дефекты:

Поверхностные зарубцевавшиеся повреждения или рубцы длиной менее 10 мм., цветочный побег до 1/3 длины.

Допускается: Сельдерей с легкими следами ржавчины, с двумя сломанными или треснутыми или раздавленными листьями, незначительным искривлением прямой формы розетки, у самоотбеливающегося типа черешками белового или бело-желтого или зеленого цвета на 1/3 длины, с цветочным побегом до  $\frac{1}{2}$  длины – **Допускается не более 10% по счету или весу в партии.**



Недопустимые  
дефекты



## Недопустимые дефекты:

-Сельдерей с налипшей землей, загнивший полностью или загнившими кончиками стеблей, поврежденный насекомыми вредителями.

- Сельдерей распадающийся на отдельные части, со старыми темными кончиками, серьезными внутренними и наружными повреждениями, поломанными стеблями, пожелтевшими от старости стеблями – **Не допускается.**

# СПАРЖА



Хорошее  
качество



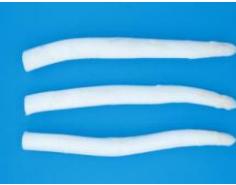
Класс «Экстра»



Класс 1



Класс 2 (не допускается к поставкам)



Малые растрескивания, незначительные  
следы «ржавчины», легкий «розовый  
оттенок», немного обрезанный, слегка  
изогнутой формы, с незначительными  
отклонениями в окраске, допускаются не  
более 10% по количеству или весу в партии



Побеги Класса 2 допускаются не более  
10% по количеству или весу в партии  
Класса 1



Механические  
повреждения



Гниль



Признаки застуживания



Признаки увядания



Наличие личинок  
вредителей



Загрязнение побегов



Потемневшие кончики



Полые внутри



Ломанные

Допустимые дефекты



Недопустимые дефекты

# ТОМАТЫ



Хорошее качество



Класс  
«Экстра»



Класс 1



Ребристый  
томат



Класс 1  
Томат  
кистевой



Виды  
томата  
продолго  
ватой  
формы



Класс 2 (не допускается к  
поставкам)

Допустимые дефекты



Незначите  
льный  
дефект  
формы



Незначите  
льные  
дефекты  
на кожице



Зарубцева  
вшиеся  
трещины



Незначительные  
нажимы



Опробкование



Тонкий рубец

Допускается не более 10% по  
количеству или весу в партии



Недопустимые  
дефекты



Механические повреждения вкл.  
свежие, не зарубцевавшиеся



Градобоины



Сельхоззаболевания



Следы  
хим.обработки



Гниль



Водянистость



Повреждение  
холодом



Признаки  
увядания

# ТЫКВА



Хорошее качество



**Внешний вид:** Тыквы должны быть целой, свежей, зрелой, чистой, с окраской и формой свойственной данному ботаническому сорту, с плодоножкой или без нее. Разница между самой легкой и самой тяжелой тыквой в одной упаковке не должна превышать 30% веса самой легкой. Допуск 5% меньшего размера.



Допустимые дефекты



## Незначительные дефекты:

Небольшие отличия по цвету, природные отклонения от правильной формы, но не уродливые, незначительные потертости. Небольшие зарубцевавшиеся трещины и потертости на кожице, опробковавшие повреждения корки от порезов и царапин – **Допускается не более 10% по счету или весу в партии.**



Недопустимые  
дефекты

**Недопустимыми , являются дефекты:**  
Тыква гнилая и загнившая, с признаками загнивания, подмороженная, застуженная, запаренная, раздавленная, не целая (частями), поврежденная сельхозвредителями.

## Серьезные дефекты (Нестандарт):

Тыква с глубокими механическими повреждениями, трещинами, глубокими размягченными нажимами, ушибами, помятая, сильно загрязненная землей. – **Не допускается.**



# ХРЕН



Хорошее качество

Допустимые дефекты



Недопустимые  
дефекты



**Внешний вид:** Чистый, свежий на вид, но не мытый, плотный, не одревесневший и невысохший, без следов повреждения сельхозвредителями, с кожицей светлых тонов (допускается незначительное потемнение кожицы), мякоть хрена должны быть белой без серых полос. Корни должны быть правильной формы, прямые, иметь не более двух головок, не треснувшие, очищенные от боковых корней, с гладкой поверхностью, без глубоких механических повреждений.

Хрен может поставляться: пучками в упаковке и без увязки в пучки в упаковке. Минимальный диаметр корней на расстоянии 1/3 длины от корня должен составлять не менее 25 мм, а длина без головки -20 см. Допускается 10% в партии корней диаметром менее 20 мм, а длина не менее 15 мм.



**Допускаются незначительные дефекты:** изменения окраски кожицы и небольшие потертости, дефекты формы.

## Серьезные дефекты (Нестандарт):

Дефекты формы, корни с не более чем тремя головками, с небольшими зарубцевавшимися трещинами, небольшими следами побитостей и/или потертостей, с шероховатой поверхностью – Допускается не более 10% по счету в партии (10 штук на 100 штук партии).



**Недопустимыми (ОТХОДЫ) являются дефекты:**  
Повреждения сельхозвредителями, с признаками гниения, с глубокими механическими повреждениями, наличием земли, глубокими трещинами, разветвленным корнем, признаками увядания и увядший, одревесневший.



# ЦИКОРИЙ



Хорошее качество



Класс «Экстра»

Класс 1

Класс 2 (не допускается к поставкам)

Допустимые дефекты



Незначительные нажимы от упаковки (не ухудшающие общий вид), слегка неправильной формы, незначительный зеленоватый оттенок, допускается не более 10% по количеству или весу в партии

Незначительная стекловидность (избыток влаги)

Листья менее плотное прилегают, немного открыты



Недопустимые дефекты



Растрескивание

Гниение

Потемнение

Загрязнение грунтом

Красноватый оттенок (избыточное водопоглощение) или механическое повреждение, или признаки застуживания

Механическое повреждение

Зеленый

# ЧЕСНОК



Хорошее качество



К полноценным относят луковицы вызревшие, твердые и плотные, здоровые, чистые, целые, без следов плесени, без следов подморозки или солнечных окогов, без излишней влажности на поверхности, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, по форме и окраске типичные для ботанического сорта, с сухими кроющими чешуями, для стрелкующихся сортов – с обрезанной стрелкой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся – с обрезанными сухими листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.

Допустимые дефекты



**Незначительными дефектами являются:** Незначительные нарушения формы и цвета, выпуклости.

**Допускаются:**

- Механические повреждения средней величины, с первичными признаками проростания (допускается максимально 5 штук на 9 кг. весового чеснока и 1 головка на 10 упаковок фасованного)
- Луковицы неправильной формы, зажившие повреждения (порезы) и нажимы на луковицах, при условии, что затрагивают не более 3 зубчиков (допускается не более 10% по счету или весу в партии).
- Зарубцевавшиеся проколы и нажимы (не более 5 штук на 9 кг. весового чеснока).



Недопустимые  
дефекты

**Недопустимыми (ОТХОДЫ) являются дефекты:**

Чеснок с признаками гниения, плесневения, грязный, с проросший, с наличием трещин (раскрывшийся), глубокими механическими повреждениями, подмороженный, запаренный, усохший, проросший, поврежденный сельхозвредителями, с отпавшими зубчиками, прилипшей землей, донцовой плесенью



Аспергиллез-черная плесневая гниль, появляется при несоблюдении условий хранения



Бактериоз  
чеснока