

ГОСТ 21832—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

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

**АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ**

**Технические условия**

Fresh apricots. Specifications

**ГОСТ  
21832—76**

МКС 67.080.10  
ОКП 97 6124

Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на свежие абрикосы культурных сортов (*Armeniaca vulgaris Lam.*), заготавливаемые (закупаемые), отгружаемые (поставляемые) и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования к свежим абрикосам при экспортно-импортных поставках допускается применять по приложению 2.

Требования к продукции, направляемые на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п. 2.5.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

### 1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Свежие абрикосы подразделяют на две помологические группы: I и II.  
Перечень сортов абрикосов I помологической группы указан в приложении 1.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

1.2. Свежие абрикосы в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
1. Внешний вид	Плоды типичные по форме для данного помологического сорта, с хорошо выраженной окраской, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта
2. Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие
3. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:		
для европейских и ирано-кавказских сортов	30	Не нормируется
для среднеазиатских сортов	25	Не нормируется

Д о п у с к а е м ы е    о т к л о н е н и я

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1976

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
4. Механические повреждения: в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	До двух зарубцевавшихся градобоин, не уродующих форму плода  Не более двух легких нажимов на плоде. Слабая потертость площадью до 1 см <sup>2</sup>	Зарубцевавшиеся градобоины не более трех на плоде.  Нажимы, потертость и солнечные ожоги общей площадью не более 1/8 поверхности плода
в местах назначения (магазин, торговая база, завод и др.)	До двух зарубцевавшихся градобоин, не уродующих форму плода  Не более четырех легких нажимов. Слабая потертость на плоде площадью до 2 см <sup>2</sup>	Зарубцевавшиеся градобоины не более трех на плоде.  Нажимы, потертость и солнечные ожоги общей площадью не более 1/4 поверхности плода
5. Повреждение вредителями	Не более 2 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением плодояжкой	Не более 5 % плодов с зарубцевавшимися повреждениями плодояжкой
6. Повреждения грибом клястероспориумом	Не более восьми мелких рассеянных по плоду точек клястероспориума	Рассеянные по плоду мелкие точки клястероспориума
7. Загнившие и зеленые плоды	Н е д о п у с к а ю т с я	

**П р и м е ч а н и я:**

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

2. Съемная зрелость — степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и оформившимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости.

3. Потребительская зрелость — степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти.

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

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

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

2.3. В абрикосах, предназначенных для промышленной переработки, содержание плодов с потемнением мякоти от легких нажимов в первом сорте не должно превышать 15 % от массы партии.

2.4. По соглашению с потребителем допускается абрикосы, предназначенные для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в абрикосах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.\*

**(Измененная редакция, Изм. № 4).****3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

3.1. Приемку абрикосов производят партиями. Партией считают любое количество абрикосов, но не более одной транспортной единицы, одного помологического и товарного сорта, упакованное в однородную тару и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

При наличии в одном вагоне, авторефрижераторе нескольких партий допускается их оформлять одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 4.5.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

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

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

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

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.3. Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения вредителями и болезнями определяют органолептически.

3.5. Размер абрикосов, механические и другие повреждения определяют измерением.

3.6. Результаты анализа объединенной пробы выражают в процентах.

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

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

3.9. Смесь помологических сортов абрикосов в упаковочной единице относят ко II помологической группе.

3.10. При приемке партий допускается:

в партии абрикосов первого сорта:

в местах заготовки — не более 10 % абрикосов, относящихся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодовой жоркой;

в местах назначения — не более 10 % абрикосов, относящихся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодовой жоркой; не более 5 % абрикосов, не соответствующих по зрелости требованиям первого сорта (перезревших, но не зеленых).

Если в партии первого сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию переводят во второй сорт;

в партии абрикосов второго сорта:

в местах заготовки — не более 10 % абрикосов, не отвечающих требованиям второго сорта, за исключением плодов, поврежденных плодовой жоркой, но транспортабельных и пригодных для потребления в свежем виде или для переработки;

в местах назначения — не более 15 % абрикосов, по качеству или зрелости не отвечающих требованиям второго сорта (в том числе перезревших, но не зеленых), за исключением плодов, поврежденных плодовой жоркой, но пригодных для потребления в свежем виде или для переработки.

Если в партии второго сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Проверку качества не рассортированной на товарные сорта продукции, предназначенной для промышленной переработки, производят в соответствии с пп. 3.2—3.9. Результаты проверки распространяют на всю партию в процентах пропорционально по сортам.

Допуски, установленные на рассортированные по товарным сортам абрикосы (п. 3.10), на нерассортированные плоды не распространяются.

3.12. В местах назначения наличие отдельных загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие и зеленые плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие и зеленые плоды не допускаются.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. В хозяйствах или на заготовительных пунктах абрикосы перед отгрузкой должны быть рассортированы на товарные сорта.

4.2. Абрикосы должны быть упакованы в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 20463.

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

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

4.3. В каждую упаковочную единицу укладывают абрикосы одного помологического и товарного сорта, одного размера. На дно и под крышку ящика кладут слой древесной стружки по ГОСТ 5244, покрытой бумагой.

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

наименования отправителя;

наименования продукта;

помологического сорта;

товарного сорта;

даты упаковывания;

номера партии;

обозначения настоящего стандарта.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.5. Каждая партия абрикосов сопровождается документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи;

номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;

номера партии;

наименования и адреса организации-отправителя;

наименования и адреса организации-получателя;

наименования продукта;

помологического сорта;

товарного сорта;

количества мест;

массы брутто и нетто в кг;

средней массы единицы тары с упаковочным материалом;

даты сбора и упаковывания;

номера транспортного средства;

срока транспортирования в сутках;

фамилии ответственного за качество;

обозначения настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.6. Транспортируют абрикосы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Абрикосы перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладывания ящиков с абрикосами в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладывания 1,6—2,4 м.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).**

**ПЕРЕЧЕНЬ  
СОРТОВ АБРИКОСОВ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ**

**РСФСР**

Арзами	Никитский
Ахрори	Слава Дюргуа
Еревани (Шалах)	Сын партизана
Днепровский	Херсонский 26
Краснощекий	Шиндахлан
Красный партизан	

**Украинская ССР**

Ананасный	Мелитопольский ранний
Красный партизан	Никитский
Консервный поздний	Олимп
	Приусадебный
Краснощекий	Парнас
	Полесский крупноплодный
	Радужный
	Юбилейный

**Узбекская ССР**

Ак-Исфарак 5	
Арзами	Курсадык
Ахрори	Мирсанджели
Еревани (Шалах)	Никитский
Заря Востока	Субхоны
Зеравшанский поздний	Рухи джуванон
Исфарак	Хурмаи
Краснощекий	Юбилейный Навои

**Казахская ССР**

Арзами	Лючак золотистый
Джаупазак	Люизе (Луизе)
Кзыл Исфарак	Никитский
Королевский	Рухи джуванон
Краснощекий	Хурмаи

**Грузинская ССР**

Агджанабад	Краснощекий
Алиприала	Красный партизан
Еревани (Шалах)	

**Молдавская ССР**

Детский	
Еревани (Шалах)	Краснощекий
Кишиневский ранний	Красный партизан
Костюженский	Радуга

**Киргизская ССР**

Арзами	Курсадык
Ахрори	Лючак золотистый
Исфарак	Никитский
Комсомолец	Оранжевый поздний
Королевский	Память друга
Краснощекий	Субхоны
	Хурмаи

**Азербайджанская ССР**

Абуталиби Еревани (Шалах)	Краснощекий Красный партизан
------------------------------	---------------------------------

**Таджикская ССР**

Ахрори Бабаи Исфарак Кандак Королевский Краснощекий	Курсадык Лючак золотистый Мирсанджели Рухи джуванон Субхоны Хурмаи
--	---

**Армянская ССР**

Анбан Еревани (Шалах)	Сатени Хосровени
--------------------------	---------------------

**Туркменская ССР**

Арзами Ахрори Исфарак Комсомолец	Краснощекий Никитский Субхоны Хурмаи
---	---

Сорта абрикосов, не вошедших в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

При сдаче для промышленной переработки сорта абрикосов Бабаи, Ахрори, Комсомолец, Королевский, Люизе (Луизе) и Джаупазак не относят к I помологической группе.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5).**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
*Обязательное*

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ АБРИКОСОВ ПРИ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНЫХ ПОСТАВКАХ**

**I. Определение продукта**

Положения настоящего стандарта распространяются на абрикосы разновидностей (культурных сортов), полученных от «*Prunus armeniaca L.*», поставляемые в свежем виде потребителю и не предназначенные для переработки.

**II. Положения, касающиеся качества**

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества столовых абрикосов на стадии их отправки, после подготовки и упаковки.

**A. Минимальные требования**

Абрикосы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:

неповрежденными;

доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, во всех случаях не допускается;

чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ;

с нормальной поверхностной влажностью;

без постороннего запаха и/или привкуса.

Абрикосы должны быть аккуратно собраны. Степень развития и состояние плодов должны быть такими, чтобы они могли выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

**B. Классификация**

Абрикосы подразделяют на три сорта:

**1) Высший сорт**

Абрикосы высшего сорта должны быть высшего качества и иметь форму, черты развития и окраску, характерные для помологического сорта, к которому они относятся, с учетом особенностей района, в котором они выращены. Они не должны иметь дефектов.

**2) Первый сорт**

Абрикосы первого сорта должны быть хорошего качества и иметь признаки и свойства, характерные для помологических сортов, к которым они относятся, с учетом особенностей района, в котором они выращены. Мякоть должна быть совершенно доброкачественной. Однако допускаются следующие дефекты, при условии, что они не отражаются на внешнем виде и сохранности плодов:

незначительный дефект формы или развития;

незначительный дефект окраски;

незначительные следы потертости;

незначительные следы ожогов.

Длина дефектов, имеющих продолговатую форму, не должна превышать 1 см.

Общая поверхность всех других дефектов не должна превышать 0,5 см<sup>2</sup>.

**3) Второй сорт**

Ко второму сорту относят абрикосы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

Допускаются дефекты кожицы при условии, что они не отражаются на внешнем виде и сохранности продукта и что длина дефектов продолговатой формы не превышает 2 см, а общая поверхность всех других дефектов — 1 см<sup>2</sup>.

**III. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка проводится по наибольшему поперечному диаметру; калибровка обязательна для плодов высшего и первого сортов.

Для плодов высшего сорта установлен минимальный диаметр 35 мм, максимальная разница в размерах плодов одной и той же категории по размеру не должна превышать 5 мм.

Для плодов первого сорта установлен минимальный диаметр 30 мм, максимальная разница в размерах плодов одной и той же категории по размеру не должна превышать 10 мм.

Для плодов второго сорта установлен минимальный диаметр 30 мм, если плоды калибруются, максимальная разница в размерах плодов одной и той же категории по размеру не должна превышать 10 мм.

**IV. Положения, касающиеся допусков**

В каждой упаковочной единице разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

**А. Допуски по качеству**

**Высший сорт:** допускается наличие 5 % (по счету или массе) абрикосов, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

**Первый сорт:** допускается наличие 10 % (по счету или массе) абрикосов, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

**Второй сорт:** допускается наличие 10 % (по счету или массе) абрикосов, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие плодов с явными признаками гниения, сильно помятых или имеющих незарубцевавшиеся трещины.

**Б. Допуски по размеру**

Для всех сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10 % (по счету или массе) абрикосов, которые могут быть в пределах 3 мм больше или меньше размера, указанного на упаковочной единице.

**V. Положения, касающиеся товарного вида продукции****А. Однородность**

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из абрикосов одного и того же происхождения, помологического сорта, качества и размера; кроме того, абрикосы высшего сорта должны быть также в основном одинаковыми по своей окраске.

Видимая часть продуктов в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

**Б. Укладка**

Абрикосы можно укладывать следующими способами:

в небольших упаковочных единицах для непосредственной продажи потребителю;



## С. 8 ГОСТ 21832—76

в один или несколько слоев, разделенных между собой;  
навалом в упаковочных единицах, за исключением плодов высшего сорта.

### В. Упаковка

Абрикосы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.

Материалы, и особенно бумага, используемая внутри упаковочных единиц, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов и, в частности, бумаги или этикеток с торговыми спецификациями разрешается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила или клей.

В упаковочных единицах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковочной единице четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

### А. Оознавательные обозначения:

наименование упаковщика и/или грузоотправителя и адрес или официально установленное или принятое кодовое обозначение.

### Б. Вид продукта:

«Абрикосы», если содержимое упаковки не видно снаружи;  
наименование помологического сорта для высшего и первого сортов.

### В. Происхождение продукта:

страна и (не обязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

### Г. Товарные характеристики:

сорт;  
минимальный и максимальный размеры наибольшего поперечного диаметра или длины линии окружности.

### Д. Официальная отметка о контроле (не обязательно)

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 5).*

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

### 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

### 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 19 мая 1976 г. № 1220

### 3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

### 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5244—79	4.3	ГОСТ 26927—86	3.13
ГОСТ 10131—93	4.2	ГОСТ 26930-86 —	3.13
ГОСТ 20463—75	4.2	ГОСТ 26934-86	

### 5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340

### 6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1981 г., феврале 1987 г., мае 1988 г., августе 1990 г., мае 1995 г. (ИУС 5—81, 5—87, 8—88, 11—90, 7—95)