

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

**ГОСТ**  
**32856—**  
**2014**

---

# УКРОП СВЕЖИЙ

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2015

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 45-2014 от 25 июня 2014 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономки Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 При разработке стандарта учтены отдельные положения регионального стандарта UNECE STANDARD FFV-58:2010, concerning the marketing and commercial quality control of leafy vegetables (касающегося сбыта и контроля товарного качества листовых овощей)

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2014 г. № 1742-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32856-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

### 6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2015

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	2
4 Технические требования . . . . .	2
5 Упаковка . . . . .	3
6 Маркировка . . . . .	3
7 Правила приемки . . . . .	4
8 Методы контроля . . . . .	5
9 Транспортирование и хранение . . . . .	6
Библиография . . . . .	7

---

**УКРОП СВЕЖИЙ****Технические условия**

Fresh dill. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежий укроп культурных сортов (*Anethum graveolens* L.), поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.3, к качеству — в 4.2 к маркировке — в разделе 6.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82. Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов<sup>1)</sup>

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволочкоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991/1-1982) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

---

1) На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)<sup>1)</sup>

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 27523, а также следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 излишняя внешняя влажность:** Влага на продукте от дождя, росы или вытекания собственного сока.

**Примечание** — Конденсат на продукте, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

### 4 Технические требования

4.1 Свежий укроп должен быть подготовлен и расфасован в потребительскую упаковку в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт<sup>2)</sup>.

4.2 Качество свежего укропа должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса
Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев, мм, не более	250,0
Массовая доля укропа, не соответствующего требованиям, %, не более, в том числе:	10,0
- с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями	10,0

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

<sup>2)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [1], [2],[3].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
- с легким увяданием листьев	10,0
- с нераспустившимися цветочны-ми зонтиками и неогрубевшими стеблями	10,0
Массовая доля земли, прилипшей к корешкам, %, не более	1,0
Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.)	Не допускается
Наличие растений с частично сформировавшимися семенами	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается
Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных	Не допускается
Массовая доля растений с длиной от шейки корня до кончиков верхних листьев более 250 мм, %, не более	10,0

4.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели в свежем укропе не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

## 5 Упаковка

5.1 Укроп свежий фасуют произвольной массой нетто до 1,0 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, с использованием пакетов из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или другие виды упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности<sup>2)</sup>.

Укроп свежий может быть расфасован в виде пучков. По согласованию с потребителем допускается не упаковывать укроп свежий в потребительскую упаковку.

5.2 Укроп свежий упаковывают без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды транспортной упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности<sup>3)</sup>.

Укладка укропа свежего в упаковку должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений, послойной, зелень на зелень, корешки к корешкам, вровень с краями упаковки. Допускается вертикальная укладка — корешками вниз.

5.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным. Упаковка должна содержать только укроп свежий одного ботанического сорта, быть однородным по форме и окраске. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.5 Масса нетто укропа свежего в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке. Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

## 6 Маркировка

6.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую упаковку и (или) этикетку, транспортную упаковку способом, обеспечивающем ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

1) Для государств участников Таможенного союза — по [1].

2) Для государств участников Таможенного союза — по [2].

3) Для государств участников Таможенного союза — по [2].

6.2 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской упаковки укропа свежего, должна содержать<sup>1)</sup>:

- наименование продукта;
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в установленных случаях, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя - импортера;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- дату сбора и дату упаковывания;
- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- условия хранения и срок годности;
- сведения о применении генетически модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генетически модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например «генетически модифицированные продукты» или «продукция, полученная из генетически модифицированных организмов»);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и места нахождения изготовителя и/или грузоотправителя;
- страны происхождения;
- даты сбора;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- условий хранения;
- с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры» от 0°C до 3°C».

## 7 Правила приемки

Укроп свежий принимают партиями. Партией считают любое количество укропа одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, одной даты сбора, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

### 7.2 Порядок и периодичность контроля

7.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

7.2.2 Для определения качества укропа свежего, правильности упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30

<sup>1)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [3]

Окончание таблицы 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
Более 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

7.2.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % растений. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют.

7.2.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

7.2.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в п. 4.2, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

7.2.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии укропа свежего.

7.2.7 Качество укропа свежего в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

7.2.8 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей в укропе свежем проводят в соответствии требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

## 8 Методы контроля

8.1 Отбор проб проводят в соответствии с 7.2.2, 7.2.3.

8.2 Применяют следующие средства измерений:

- весы лабораторные с пределом наибольшей допускаемой погрешности однократного взвешивания  $\pm 1$  мг;

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм;

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже, чем для указанных средств измерений.

8.3 Проверке по качеству подлежат все растения укропа свежего, отобранные по 7.2.3, из которых составлена объединенная проба.

8.4 Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного укропа взвешивают без выбора десять упаковочных единиц. Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

8.5 Внешний вид укропа свежего, запах и вкус, наличие растений с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями, с увядшими листьями, с нераспустившимися цветочными зонтиками и не огрубевшими стеблями, с частично сформировавшимися семенами, поврежденных болезнями, подмороженных, с признаками огрубления и самосогревания, заплесневелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, определяют органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

8.6 Взвешивают каждую фракцию  $m_i$  отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

8.7 По результатам взвешиваний определяют в процентах массовую долю укропа свежего с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

8.8 Длину растений от шейки корня до кончиков верхних листьев измеряют с помощью линейки.

8.9 Для определения массовой доли земли, прилипшей к корешкам, из объединенной пробы отбирают укроп с корешками с прилипшей землей, очищают корешки от земли вручную. Из массы укропа, взятого для анализа, вычитают массу укропа с очищенными от земли корешками и определяют массу прилипшей земли.

<sup>1)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [1].

8.10 Массовую долю каждой фракции укропа свежего, не соответствующей требованиям, в процентах от общей массы укропа в объединенной пробе,  $K$ , %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

где  $m_i$  — масса фракции укропа с отклонениями по качеству, кг;  
 $m$  — общая масса укропа в объединенной пробе, кг.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распрстраняют на всю партию.

8.11 Подготовка и минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

8.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.13 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.14 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.15 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.17 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.18 Определение нитратов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.19 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.20 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

## 9 Транспортирование и хранение

9.1 Свежий укроп транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

9.2 Свежий укроп хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, защищенных от солнечных лучей охлаждаемых помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

9.3 Свежий укроп рекомендуется хранить при температуре от 15°C до 18°C и относительной влажности воздуха 85% — 90% не более 36 часов, при температуре от 1°C до 3°C и относительной влажности воздуха 90% — 95% - не более 5 суток, фасованного в полиэтиленовые пакеты с последующей герметизацией - при температуре от 0°C до 3°C - не более 30 суток.

9.4 Транспортирование и хранение свежего укропа, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

**Библиография**

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011г., № 880
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011., № 769
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 881
- [4] Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств—членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

Ключевые слова: укроп свежий, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, отбор проб, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Подписано в печать 02.03.2015. Формат 60 ×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 578.  
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,  
123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)