



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



European Bank
for Reconstruction and Development

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СТОЛОВОГО ВИНОГРАДА

Адибахон Абдувахидова,

**сертифицированный аудитор по Global Gap,
ведущий консультант по ISO 22000:2018
Внутренний аудитор по ISO 9001:2015**

ООО Хариф

Что Такое качество?

- Качество – это

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ГОСТ 32786-2014 Виноград столовый свежий
 - ГОСТ 25896-83 Виноград столовый свежий
 - UNECE Standard FFV-19 для целей качества, коммерческих стандартов для маркетинга и коммерческого контроля качества столового винограда
- Внутренние требования сетей: X5 group, Magnit, Carrefour...

Дополнительные требования:

- GLOBAL GAP
- HACCP
- ISO 22000:2005

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

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

- доброкачественными (не допускаются продукты, подверженные гниению или порче, что делает их не пригодными к потреблению);
- чистыми и практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- без болезней;
- без повреждений, причиненных болезнями;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;
- ягоды должны быть неповрежденными, хорошо сформировавшимися и нормально развитыми;
- пигментация, вызванная воздействием солнца, не является дефектом;

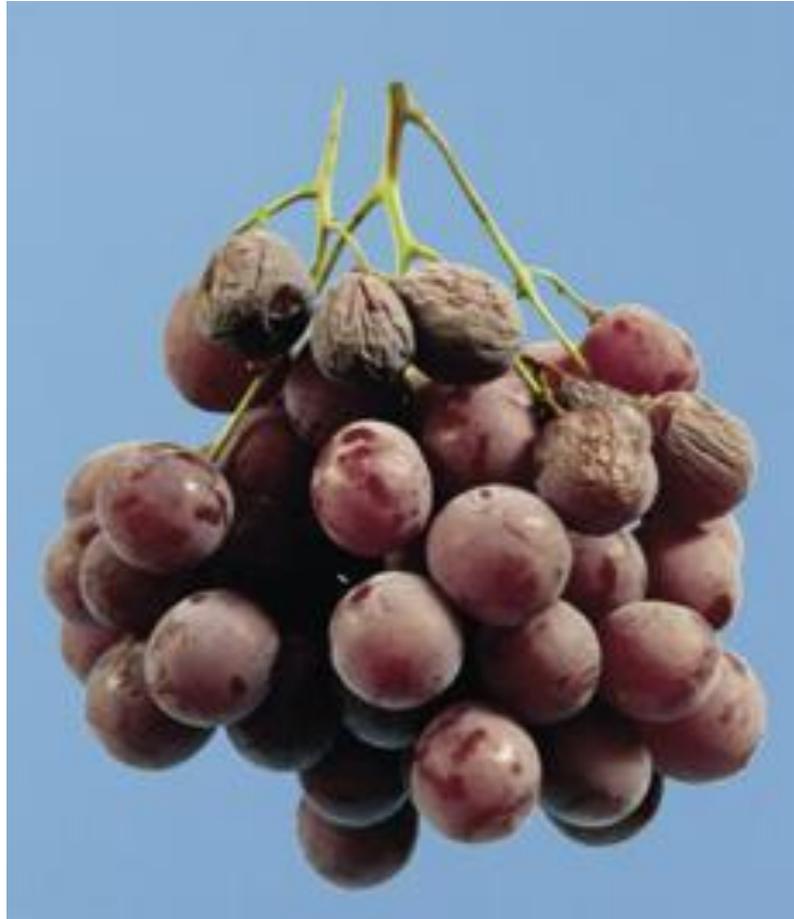
МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Столовый виноград с следующими дефектами исключаются:

- 1) Увядший ягоды, стебли и плодоножки
- 2) Повреждения или ожоги от химических обработок
- 3) Ягоды с трещинами
- 4) Кожица или мякоть поврежденные грибковыми заболеваниями:

- Черная гниль винограда (*Guignardia bidwellii*)
- Оидиум (*Uncinula necator*) Мучнистая роса
- Антракноз (*Elsinoe ampelina*)
- Серая гниль (*Botrytis cinerea*)

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



Засохшие ягоды, грозди и плодоножка – Не допускаются

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



Поврежденные диоксидом серы в начальной стадии



С трещинами



Загрязненные



МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



Солнечные ожоги

Химические ожоги



Серьезные дефекты

Грозди весом менее 75 г

Неполные грозди

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



Трещины на ягодах – Не допускается

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



: Чёрная гниль
(*Guignardia bidwellii*) –
Не допускается



Оидиум (*Uncinula
necator*) – Не
допускается

ВИНОГРАД



Хорошее качество



Класс Экстра



Класс 1



Класс 2

Допустимые дефекты



Незначительные дефекты формы (справа)

Пигментация, вызванная воздействием солнца



Незначительные дефекты окраски (справа)



Слегка «рассеянные» ягоды (справа)

Незначительная коричневая пятнистость



Незначительные дефекты кожи



Недопустимые дефекты



Сморщенные, увядшие



Следы от обработки сернистым ангидридом.



Серая плесень



Темное мучнистое загрязнение



Антракноз

Мучнистая роса

Черная гниль

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ - Категории



Категория высший

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ- Категории



Первая Категория

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ- Категории



Вторая Категория

При приемке по качеству смотрят:

- Соответствие FFV 19 или положениям ГОСТа
- Соответствие требованиям заказа, в том числе размер ягод, осыпи, размер грозди, температуры, маркировка и упаковка
- специфические требования к сорта
- специфические требования по окрасу
- специфические требования по температуре плодов

Приемка по качеству

Виноград белый б/к (киш-миш)

Минимальный вес кистей 100 гр. Массовая доля осыпавшихся ягод от общей массы партии не более 5%.

Плоды, параметры которых не соответствуют указанному размеру, весу, диаметру, температуре или условиям перевозки приравниваются к отходу.

Стандарт - ягоды целые, свежие, здоровые без механических повреждений, плесени и гнили. Ветка кисти должна быть зеленая или не усохшая, удерживающая ягоды при легком встряхивании.



Отход – ягоды загнившие и раздавленные, увядшие, осыпавшиеся сверх нормы, треснувшие, горошачиющиеся, нецелые грозди (менее 10 компактно расположенных ягод или менее 100 гр.), и нарушением пигментации под воздействием солнечных лучей, влияющих на товарный вид, со следами грибковых поражений плодов (серый пушистый налет, «припудренность», пепельный жирный налет).



Приемка по качеству

Виноград белый с/к

Минимальный вес кистей 200 гр.

Массовая доля осыпавшихся ягод от общей массы партии не более 2%. Плоды, параметры которых не соответствуют указанному размеру, весу, диаметру, температуре или условиям перевозки приравниваются к отходу.

Стандарт - ягоды целые, свежие, здоровые без механических повреждений, плесени и гнили. Ветка кисти должна быть зеленая или не усохшая, удерживающая ягоды при легком встряхивании.



Отход – ягоды, загнившие и раздавленные, увядшие, осыпавшиеся сверх нормы, треснувшие, горошачи, нецелые грозди (менее 20 компактно расположенных ягод или менее 200 гр.), ягоды с присутствием коричневых опробковевших точек и нарушением пигментации под воздействием солнечных лучей, влияющих на товарный вид, со следами грибковых поражений плодов (серый пушистый налет, «припудренность», пепельный жирный налет).



Приемка по качеству

Виноград красный

Минимальный вес кистей 200 гр. Массовая доля осыпавшихся ягод от общей массы партии не более 2%. Плоды, параметры которых не соответствуют указанному размеру, весу, диаметру, температуре или условиям перевозки приравниваются к отходу.

Стандарт - ягоды целые, свежие, здоровые без механических повреждений, плесени и гнили. Ветка кисти должна быть зеленая или не усохшая, удерживающая ягоды при легком встряхивании.



Отход – ягоды, загнившие и раздавленные, увядшие, осыпавшиеся сверх нормы, треснувшие, горошачиющиеся, нецелые грозди (менее 20 компактно расположенных ягод или менее 200 гр.), ягоды с присутствием коричневых опробковевших точек и нарушением пигментации под воздействием солнечных лучей, влияющих на товарный вид, со следами грибковых поражений плодов (серый пушистый налет, «припудренность», пепельный жирный налет).



Приемка по качеству

Виноград чёрный

Минимальный вес кистей 200 гр. Массовая доля осыпавшихся ягод от общей массы партии не более 2%. Плоды, параметры которых не соответствуют указанному размеру, весу, диаметру, температуре или условиям перевозки приравниваются к отходу.

Стандарт - ягоды целые, свежие, здоровые без механических повреждений, плесени и гнили. Ветка кисти должна быть зеленая или не усохшая, удерживающая ягоды при легком встряхивании.



Отход – ягоды, загнившие и раздавленные, увядшие, осыпавшиеся сверх нормы, треснувшие, горошашщиеся, нецелые грозди (менее 20 компактно расположенных ягод или менее 200 гр.), ягоды с присутствием коричневых опробковевших точек и нарушением пигментации под воздействием солнечных лучей, влияющих на товарный вид, со следами грибковых поражений плодов (серый пушистый налет, «припудренность», пепельный жирный налет).



ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ



ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

- Предназначение: Должна держать продукт в целости и сохранности
- Фумигация и обработка:
 - для Деревянной упаковки
 - для бумаги
 - Для продукта
 - Чем проводилась фумигация
 - Римское соглашение о маркировке упаковки из дерева
 - Обработка винограда (используемые сульфурные вкладыши или саше).
 - Остаток MRL

ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

- HACCP
- ISO 22000
- Global GAP
- Маркировка CE (аббревиатура фр. Conformité Européenne — «европейское соответствие») — специальный **знак**, наносимый на изделие, который удостоверяет, что изделие соответствует основным требованиям директив **ЕС** и гармонизированным стандартам **Европейского союза**, а также то, ... Однако следует учитывать, что **знак CE** не является символом **качества** ..





Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



European Bank
for Reconstruction and Development

Мы проводим аудит по качеству,
будем готовы помочь....

Желаю всем хорошего
качественного урожая и высоких
объемов продаж....

без штрафов по качеству!

Спасибо за внимание!