



ВИНОГРАД Кардинал (цена за кг) 144282098

Дата ввода:
07.03.2023

Допустимый % некалибра	10%
------------------------	-----

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	пластик с обязательной бумажной прокладкой + требование защитных материалов
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	перфорированные полиэтиленовые и бумажные пакеты

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА	пластик/картон/дерево	длина 50, ширина 40, высота 14	ящик	защитные материалы +бумажная/целлофановая/марлевая подкладка
ПАЛЛЕТЫ	формованные полиэтиленовые и бумажные пакеты и на	-	-	-
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)	20кг	РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
ПАЛЛЕТЫ			800 x 1200 / 1000 x 1200	2,2м
ОПАКЕЧЕНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (стретч-пленка, скрепляющая сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом в 3 слоя по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его припалачиванием к самому поддону, для исключения заваливание товара - смещения товара относительно поддона при транспортировке и выгрузке механизированными средствами, а так же нарушения целостности паллеты. Товар не должен выступать за края поддона более чем на 1,5 см. с каждой стороны. Высота сформированной паллеты не должна превышать 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опаллетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха через создаваемые оны.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "ЭТАЛОН"	от +0°С до +2°С
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +1°С до +5°С
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-1,5°С
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	низкое

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета
ЦВЕТНОСТЬ	окрас насыщенного красного цвета с фиолетовым отливом,с дымчатым восковым налетом
СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ	14° по шкале Вигх
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/КИСЛОТЫ	не менее 20:1
СЕМЕНА	с косточками
КАЛИБР	18+
Требуемое качество	

Виноград должен быть доброкачественным, чистым, без вредителей и без затрагивающих мякоть повреждений вредителями, без чрезмерной поверхностной влажности и постороннего запаха и привкуса. Ягоды должны быть неповрежденными, упругими, хорошо сформировавшимися и нормально развитыми. Виноград должен иметь удовлетворительную степень зрелости; рефрактометрический индекс плодов должен составлять по меньшей мере 16° (допускается рефрактометрический индекс от 14° до 16° при соотношении сахара и кислоты как минимум 18:1, и от 12,5° до 14° при соотношении сахара и кислоты как минимум 20:1). Плоды винограда – овальной или округлой формы ягоды, собранные в более или менее рыхлые (иногда плотные) грозди. Ягода состоит из кожицы, мякоти, пронизанной волокнами, и семенных камер с семенами.



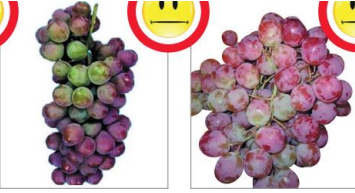
Допустимые отклонения для 1 категории

Покрывтые налетом не целиком, но на большей части площади поверхности ягод	Очень незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожу	Отклонение по форме (максимально допустимый предел, как на фото)

Допустимые отклонения для 2 категории

Дефект формы (разница в размере ягод)	Незначительная помятость	Дефект формы в следствие небольшой разрезанности	Незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожу

Увядающая/сухая лоза до 1/2 грозди	Незначительные дефекты кожицы			Дефект окраски менее 1/3 кисти	

Нестандарт.			
Поврежденные диоксидом серы в начальной стадии	Солнечные ожоги/Крп		Химические ожоги
			
С чрезмерной поверхностной влажностью	Увядающая и сухая лоза более 1/2 грозди		Серьезные дефекты кожицы
			
Дефект формы	Разрезанные грозди		Загрязненные
			
Зарубцевавшиеся трещины		Обрывки грозди, менее 100 гр	
			
Дефект окраски более 1/3 кисти		Горохошашиеся ягоды	Застуженный
			
Брак			
Не зарубцевавшиеся трещины/Раздавленные	Подмороженные	Заболевания, плесень и грибок (в том числе и на лозе), загнившие	
			
Повреждения вредителями, следы их жизнедеятельности		Сильные солнечные ожоги	Осыпь, ветки с менее 5 ягодами
			
Увядающие и усохшие		Поврежденные диоксидом серы в сильной степени	Полностью зеленая гроздь
			

Основные инфекционные заболевания и физиологические дефекты	
Внешний вид заболевания	Описание
Серая гниль (ботритиоз)	 На ягодах появляется серый плесневидный или пушистый порошащий налет возбудителя <i>Botrytis cinerea</i>. Особенно сильно подвержены серой гнили ягоды с механическими повреждениями (градобойны, трещины) или поврежденные вредителями. При транспортировке и хранении серая гниль легко переходит на другие ягоды как путем контактного перезаражения, так и спорами по воздуху, при этом поверхностная влажность, образующаяся на поверхности ягод из-за резкого повышения температуры, способствуют заражению новых ягод. Эффективность переборки относительна, так как процесс переборки способствует заражению здоровых ягод и кистей. Критическая температура > 4 °С.
Сизая плесневидная гниль(пенициллез)	 На поверхности загнивающих ягод налет сначала беловатый, позже покрывающийся голубовато-зеленоватым или оливковым спороношением возбудителя <i>Penicillium expansum</i>. Загнившие ягоды имеют затхлый запах и прокисший вкус. При хранении возможно перезаражение. Эффективность переборки относительна, так как процесс переборки способствует заражению здоровых ягод и кистей. Критическая температура > 5 °С.
Черная гниль	 Заражение происходит главным образом в поле перед созреванием. Пораженные возбудителями <i>Phoma</i> sp. или <i>Diplodia ulicola</i> ягоды приобретают темно-синюю или черно-фиолетовую окраску и засыхают. При соблюдении температуры хранения перезаражение не происходит, а развитие болезни идет очень медленно. Переборка эффективна. Критическая температура > 7 °С.
Серая головчатая плесень	 На ягодах образуется обильный белый налет возбудителя <i>Rhizopus</i> sp. с мелкими черными точками. Во время хранения возможно перезаражение. При соблюдении температурного режима развитие болезни происходит очень медленно. Переборка эффективна. Критическая температура > 12 °С.
Черная пятнистость (фомопсис)	 Пораженные возбудителем <i>Phomopsis viticola</i> ягоды обесцвечиваются, сморщиваются, загнивают и становятся темно-коричневыми. При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.
Белая гниль	 Большие ягоды приобретают бурый или синева-бурый цвет, сморщиваются и засыхают. Заражение происходит в поле. Возбудитель <i>Coniophthium diplodiae</i> способен легко распространяться по гребню и через ножку грозди на здоровые ягоды; в результате этого зараженная кисть может засохнуть полностью. Перезаражение кистей во время хранения маловероятно. Критическая температура > 5 °С.
Черная плесневидная гниль(аспергиллез)	 На поверхности ягод появляются черно-бурые или углисто-черные пятна. Затем происходит разложение кожицы и мокрое гниение мякоти. При хранении возможно перезаражение. Ягоды могут заразиться возбудителем <i>Aspergillus</i> sp. не только друг от друга, но и от каких-либо других субстратов растительного происхождения. Сильнее поражаются ягоды перезревшие, с механическими повреждениями, физиологически ослабленные. Особенно быстро перезаражение происходит при нарушении условий хранения (колебания температуры, конденсат и др.) Партия требует срочной переборки в течение 2-3 дней и последующей реализации в течение 4-5 дней. Критическая температура > 8 °С.

Розовая плесневидная гниль(трихотецийоз)



На ягодах появляется белый налет возбудителя *Trichothecium roseum*, позднеепринимаящий розовую окраску. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.

Горькая меланкониальная



На ягодах появляются округлые водянисто-мягкие пятна, часто с концентрическими кругами. Пятна розовато-бурые или бурые, с пепельно-серыми, дымчатыми или почти черными точками. Пораженные возбудителем *Melanconium fuligineum* ягоды имеют горький вкус. При хранении возможно контактное перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 4 °С.

Альтернариоз



При поражении возбудителем *Alternaria* sp. На плодах появляются сухие пятна от коричневого до черного цвета. При хранении возможно контактное перезаражение. Болезнь способна развиваться при низких температурах (при соблюдении температурного режима). Переборка эффективна. Критическая температура > 1 °С.

Кладоспориоз



При поражении возбудителем *Cladosporium* sp. на плодах появляются округлые черные пятна, на которых в условиях повышенной влажности образуется бархатистый оливково-зеленый налет. Болезнь способна развиваться даже при 0 °С. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 0 °С.

Антракноз



Пятна на ягодах слегка вдавленные, сначала темно-фиолетовые или темно-красновато-бурые, затем кофейные, позднее – серые или розово-серые с темно-фиолетовым ободком. Во время хранения перезаражение возбудителем *Sphaeloma apiculatum* не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.

Ложная мучнистая роса (милдью)



При одной форме заболевания на поверхности ягоды появляется белый или серый пушистый налет возбудителя *Plasmopara viticola*. Пораженные ягоды сливаются. При другой форме заболевания ягоды буреют, сморщиваются и засыхают, большая их часть опадает. При хранении болезнь не развивается и перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 6 °С.

Мучнистая роса (оидиум)



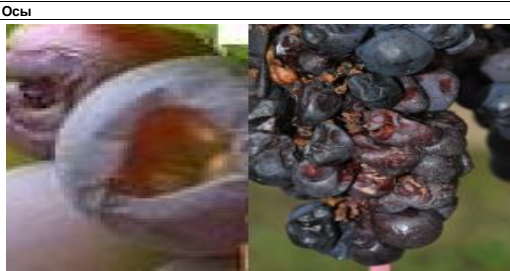
На ягодах образуется пепельно-серый налет возбудителя *Uncinula necator*. Многие из пораженных ягод трескаются, их кожица твердеет. Часто присоединяется вторичная инфекция, и тогда пораженные ягоды сливаются. При хранении болезнь не развивается. При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.



При заражении бактерией *Xylella fastidiosa* на ягодах появляются маленькое коричневое пятно светло-кремового цвета, которое углубляется, разрастается и постепенно захватывает всю поверхность плода. Болезнь способна распространяться от ягоды к ягоде через механические повреждения. При соблюдении режима хранения болезнь развивается очень медленно. Переборка эффективна. Критическая температура > 10 °С.



В кистях винограда обнаруживаются ягоды уродливые, сморщенные, спленные паутиной по несколько штук. В опутанных паутиной ягодах видны отверстия, червоточины, экскременты, выделяемые гусеницами бабочек сем. Tortricidae. Пораженные ягоды легко плесневеют и загнивают, становясь рассадниками инфекции. Во время хранения перезаражение не происходит. Критическая температура > 11 °С.



Концы поврежденных осами сем. Vespidae ягод разорваны, имеют дыры различной формы. В мякоти обнаруживаются глубокие полости. Остатки кожицы засыхают и приобретают ржавый цвет. Если есть возможность проникновения ос в хранилище, они могут повреждать виноград также в период хранения. Поврежденные ягоды в дальнейшем гнивают. Критическая температура > 2 °С.



Растрескивание ягод может произойти как в поле, так и при хранении. Оно может быть обусловлено резким изменением влажности почвы из-за дождей незадолго до сбора урожая. Нередко присоединяется вторичная инфекция, и тогда треснувшие ягоды гнивают. Эффективность переборки относительна. Перезаражение не происходит. Критическая температура > 2 °С.



На ягодах образуются светлые обесцвеченные пятна, четко отграниченные от непораженной кожицы. Пораженные ткани имеют тенденцию к потере влаги и сморщиванию. Такое поражение ягод возникает из-за их отравления диоксидом серы (SO₂), который выделяется из специальной прокладки, помещенной в каждую коробку с виноградом. Диоксид серы здесь используется для замедления или остановки развития гнилей - прежде всего серой и белой плесневидных гнилей. Чрезмерно интенсивное высвобождение диоксида серы из прокладки может происходить из-за упаковки теплого винограда в коробки или повышенной температуры при перевозке или хранении. Особенно восприимчивы ягоды, имеющие механические повреждения (проколы, нажимы). Перезаражение не происходит. Эффективность переборки относительна. Критическая температура > 5 °С.



Личинки и самки виноградного мучнистого червеца *Pseudococcus citri* ослабляют растения, высасывая из них сок. При раннем повреждении грозди отмирают. При поражении зрелого винограда ягоды, загрязненные липкими выделениями виноградного мучнистого червеца, теряют качество, покрываются сапрофитными микроорганизмами и становятся непригодными к употреблению. При соблюдении температуры хранения вредители малоактивны и перезаражение маловероятно. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.