



Дата ввода:
07.03.2023

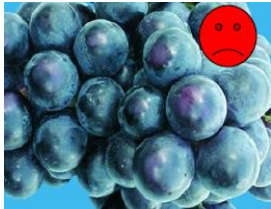
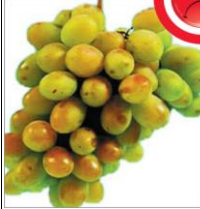
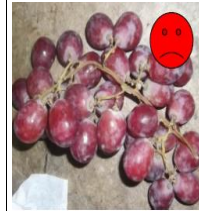
Допустимый процент некалибра: 10%

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	деревянный, пластиковый 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				
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	20кг		800 x 1200	1,6м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ 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 прилапчиванием к самому поддону, для исключения заваливания 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 опалетка 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	не менее 1/3 грозди ягоды розового цвета			
СОДЕРЖАНИЕ САХАРОВ	14° по шкале Brix			
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/КИСЛОТЫ	не менее 20:1			
Калибр	15 мм* в ширину (если на грозди более 10 ягод некалибра то вся гроздь уходит в некалибр)			
СЕМЕНА	с косточками			
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 – шаровидные или овальные 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 кожицу	Дефект формы (максимально допустимый предел)	Не менее 1/3 грозди розового цвета	
				
Допустимые отклонения для 2 категории				
Дефект формы (разница в размере ягод)	Дефект формы в следствие небольшой разреженности	Незначительная помятость	Незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожицу	
				
Увядающая/сухая лоза до 1/2 грозди	Незначительные дефекты кожицы			
				

Поврежденные диоксидом серы в начальной стадии		Нестандарт.			Солнечные ожоги/Крат		Химические ожоги		
									
С чрезмерной поверхностной влажностью		Увядающая/сухая лоза более 1/2 грозди			Серьезные дефекты кожицы		Дефект формы		
									
Разреженные грозди		Горохошащиеся ягоды		Загрязненные		Застуженный		Менее 1/3 розового окраса	
									
		Зарубцевавшиеся трещины			Обрывки грозди, менее 100 гр				
									
Брак									
Не зарубцевавшиеся трещины/Раздавленные		Подмороженные		Заболевания, плесень и грибок (в том числе и на лозе), заливывы				загни в месте крепления ягоды к лозе	
									
Повреждения вредителями, следы их жизнедеятельности					Осыпь, ветки с менее 5 ягодами		Сильные солнечные ожоги		
									

Высохшие ягоды	Поврежденные диоксидом серы в сильной степени		
			

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 (градобины, 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			
		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 *Rhizopus* 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 *Phomopsis viticola* ягоды обесцвечиваются, сморщиваются, загнивают и становятся темно-коричневыми. При хранении перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °С.

Белая гниль



Больные ягоды приобретают бурый или синевато-бурый цвет, сморщиваются и засыхают. Заражение происходит в поле. Возбудитель *Coniophthium diplodiella* 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



На поверхности ягод появляются черно-бурые или угловато-черные пятна. Затем происходит разложение кожицы и мокрое гниение мякоти. При хранении возможно перезаражение. Ягоды могут заражаться возбудителем *Aspergillus* 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



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

Горькая меланконияльная



На ягодах появляются округлые водянисто-мягкие пятна, часто с концентрическими кругами. Пятна розовато-бурые или бурые, с пепельно-серыми, дымячатыми 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 °C.

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 °C. При хранении возможно перезаражение. Переборка эффективна. Критическая температура > 0 °C.

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 ampelinum* не происходит. Переборка эффективна. Критическая температура > 8 °C.

Ложная мучнистая роса (милдью)



При одной форме заболевания на поверхности ягод появляется белый или серый пушистый налет возбудителя *Plasmopara viticola*. Пораженные ягоды сгнивают. 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 °C.

Мучнистая роса (оидиум)



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

Бактериоз



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

Листовертки



В кистях винограда обнаруживаются ягоды уродливые, сморщенные, склеенные 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 °C.

Осы



Кожица поврежденных осами сем. Vespidae ягод разорвана, имеет 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 сгнивают. Критическая температура > 2 °С.

Растрескивание ягод



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 сгнивают. Эффективность переборки относительна. Перезаражение не происходит. Критическая температура > 2 °С.

Повреждение (отравление) диоксидом серы



На ягодах образуются светлые обесцвеченные пятна, четко отграниченные от неповрежденной кожицы. Пораженные ткани имеют тенденцию к потере влаги и сморщиванию. Такое повреждение 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.

Виноградный мучнистый червец



Личинки и самки виноградного мучнистого червца *Pseudosoccus aspidiotus* ослабляют растения, высасывая из них сок. При раннем повреждении грозди отмирают. При повреждении зрелого винограда ягоды, загрязненные липкими выделениями виноградного мучнистого червца, 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.