



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# ЖУРАВЛИНА СВІЖА

Технічні умови

ДСТУ 5035:2008

*Видання офіційне*

БЗ № 8–2008/461

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2009

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Національний аграрний університет (НАУ)

РОЗРОБНИКИ: **В. Карпенко**, канд. с.-г. наук; **В. Коновальчук**, канд. с.-г. наук (науковий керівник);  
**Ю. Чорнобров**; **М. Федорончук**, канд. біол. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 4 серпня 2008 р.  
№ 270

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 18215–73)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2009

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	2
4 Технічні вимоги .....	2
5 Вимоги щодо безпеки праці та охорони довкілля .....	4
6 Правила приймання .....	4
7 Методи контролювання .....	5
8 Пакування і зберігання .....	5
9 Маркування і транспортування .....	6
10 Гарантії виробника .....	6
Додаток А КОД ДКПП .....	7
Додаток Б Харчова та енергетична цінність 100 г журавлини свіжої .....	7
Додаток В Бібліографія .....	8



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**ЖУРАВЛИНА СВИЖА**

Технічні умови

**КЛЮКВА СВЕЖАЯ**

Технические условия

**CRANBERRY FRESH**

Specification

---

Чинний від 2009–01–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на свіжі ягоди журавлини болотної *Oxycoccus palustris Pers.* (*sin. O. quadripetalus Gilib., Vaccinium oxycoccos L.*) та журавлини великоплідної *Oxycoccus macrocarpus (Ait.) Pers. (sin. Vaccinium macrocarpon Ait.)*, які збирають для переробляння, споживання у свіжому вигляді та реалізації.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ\* Садівництво та ягідництво. Терміни та визначення

ГОСТ 166–89 Штангенциркули. Технические условия (Штангенциркулі. Технічні умови)

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Лінійки вимірювальні металеві. Технічні умови)

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия (Бочки дерев'яні заливні і сухотарні. Технічні умови)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини і деревних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюнових виробів і мийних засобів)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладки плівкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загальної призначеності і зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

---

\* На розгляді.

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина (Продукти перероблення плодів та овочів. Метод визначання мікотоксину патуліну)

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Продукти перероблення плодів і овочів. Рефрактометричний метод визначання розчинних сухих речовин)

ГОСТ 29187–91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия (Плоди та ягоди швидкозаморожені. Загальні технічні умови).

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

У цьому стандарті вжито терміни та визначення понять згідно з ДСТУ\* «Садівництво та ягідництво. Терміни та визначення понять», а також такі:

#### **3.1 журавлина болотна**

Природний вид рослин, ягоди яких збирають на природних сфагнових і штучних болотах

#### **3.2 журавлина великоплідна**

Природний вид рослин, ягоди яких вирощують і збирають на плантаціях

#### **3.3 журавлина підсніжна**

Плоди журавлини, які збереглися на кущиках рослин у снігу з минулого року

#### **3.4 стиглість плодів знімальна**

Ступінь стиглості, за якого ягоди здатні після збирання дозрівати і набувати стану споживчої стиглості, а також придатні для транспортування, технічного перероблення та тривалого зберігання

#### **3.5 спосіб збирання врожаю механізований**

Спосіб збирання плодів за допомогою спеціальних машин та механізмів

#### **3.6 домішки у ягодах органічні**

Домішки листя, трави, пагонів журавлини, хвої дерев (та інші рештки рослин)

#### **3.7 домішки у ягодах сторонні природні**

Домішки торфу, ґрунту, піску

#### **3.8 діаметр ягоди**

Найбільша величина, виміряна під прямим кутом на лінії від місця прикріплення плодоніжки до чашечки ягоди.

### **4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**4.1** Ягоди повинні бути зібрані в стадії знімальної стиглості плодів в оптимальні терміни для даного регіону, які встановлені відповідними органами місцевої влади, але щорічно не раніше ніж 10 вересня для журавлини болотної та не раніше 1 жовтня — для журавлини великоплідної. Збирання ягід в оптимальні строки значною мірою забезпечує якість продукції і тривалий період її зберігання.

---

\* На розгляді.

**4.2** Ягоди журавлини повинні бути у свіжому або замороженому стані зрілі, чисті, одного ботанічного виду або сорту.

**4.3** За якісними показниками ягоди журавлини поділяють на класи якості: перший, другий, третій (для технічного перероблення). За показниками якості ягоди журавлини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1, 2.

**Таблиця 1** — Органолептичні показники

Назва показників	Журавлина болотна			Журавлина великоплідна		
	1-го класу якості	2-го класу якості	3-го класу якості	1-го класу якості	2-го класу якості	3-го класу якості
Смак і запах	Кислий, властивий свіжим ягодам журавлини, без сторонніх присмаків і запахів					
Колір ягід	Однорідний, від рожевого до темно-червоного, характерний для природного виду або сорту					

**Таблиця 2** — Фізико-хімічні та інші показники якості ягід

Назва показників	Журавлина болотна			Журавлина великоплідна		
	1-го класу якості	2-го класу якості	3-го класу якості	1-го класу якості	2-го класу якості	3-го класу якості
Вміст розчинних сухих речовин у соку ягід, не менше ніж, %	8,0			7,6		
Масова частка ягід, % від маси, не більше ніж:						
— недостиглих зелених і білих*	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5
— з нехарактерним для стиглих плодів кольором (чорних, коричневих, жовтих)	0,5	10	20	0,5	10	20
— механічно пошкоджених (роздушених, з тріщинами)	0,5	5	30	2	10	50
Масова частка органічних домішок (сухих і недорозвинених ягід, листя, плодоніжок тощо) в ягодах, %, не більше ніж	0,1	0,5	5,0	0,5	1,0	5,0
Масова частка домішок сторонніх природних, %, не більше ніж	0	0,1	1,0	0	0,1	1,0
Розмір ягід по діаметру, не менше ніж, мм	5**	Не нормовано		10**	Не нормовано	
Спосіб збирання ягід	Ручний	Ручний, механізований		Ручний	Ручний, механізований	
* Площа такого кольору займає 50 % і більше від поверхні ягоди. ** Допустима масова частка ягід меншого діаметра не більше ніж 0,5 %.						

**4.4** Наявність ягід зі шкідниками та уражених хворобами (пліснявою) у першому та другому класах якості не допустима.

**4.5** За механізованого способу збирання урожаю (спеціальними машинами) вміст механічно пошкоджених ягід може бути більшим від указаних нормативів у 4.3 (таблиці 1), а їхню допустиму кількість можна узгоджувати в договорі між виробником (постачальником) і споживачем (покупцем).

**4.6** До третього класу якості відносять неочищені ягоди журавлини, які використовують для технічного перероблення — вироблення барвників, органічних кислот та інших цілей. Для технічного перероблення допускають збір підсніжної журавлини, про що повинно бути відмічено у договорі між постачальником і покупцем продукції.

**4.7** Вміст пестицидів і токсичних елементів, нітратів у ягодах журавлини не повинен перевищувати нормативів, указаних у ДСанПіН 8.8.1.2.3.4.000 [1], вміст мікотоксину патуліну — у «Медико-біологічних вимогах...» [2].

**4.8** Допустимі рівні показників безпечності у ягодах журавлини болотної і журавлини великоплідної наведені у таблиці 3.

**Таблиця 3** — Показники безпечності

Назва показника	Допустимі рівні	Метод визначення
Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж:		
миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
цинк	10,0	Згідно з ГОСТ 26934
свинець	0,4	Згідно з ГОСТ 26932
Мікотоксин, мг/кг, не більше ніж:		
патулін	0,05	Згідно з ГОСТ 28038

**4.9** Вміст радіоактивних елементів у ягодах журавлини не повинен перевищувати величин показників згідно з ГН 6.6.1.1-130 [3].

## 5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**5.1** Під час збирання ягід і вирощування журавлини необхідно дотримуватися вимог щодо безпеки праці, викладених у правилах охорони праці і виробничої санітарії на виробництві, та щодо охорони довкілля, затверджених у встановленому порядку.

**5.2** Вміст пестицидів і токсичних елементів, нітратів у повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, ґрунті не повинен перевищувати допустимих рівнів ДСанПіН 8.8.1.2.3.4.000 [1], ДСП 201 [4] і допустимих рівнів, передбачених чинними нормативними документами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України.

**5.3** Під час збирання журавлини заготівельники дотримуються відповідних вимог «Порядку заготівлі ...» [5] та нормативних документів щодо збереження довкілля, затверджених Міністерством охорони навколишнього природного середовища України.

## 6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**6.1** Свіжі ягоди журавлини приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість зібраних ягід, упакованих у тару, одного виду, що надійшли одним транспортним засобом і оформлених одним документом про якість і сертифікатом про вміст радіонуклідів і токсикантів за формами, затвердженими в установленому порядку.

Для партії свіжих ягід журавлини, зібраних на лісових болотах, у супровідних документах необхідно відмічати також місце їх збору (на землях лісового фонду: назва лісництва і номер лісового кварталу).

**6.2** У кварталах з радіоактивним забрудненням земної поверхні вище допустимих рівнів, указаних на картах лісокористувачів, збір ягід журавлини не проводять.

### 6.3 Відбирання проб

**6.3.1** Щоб перевірити якість ягід на відповідність вимогам стандарту, з різних місць партії (зверху, зсередини і знизу) відбирають:

— від партії до 100 одиниць пакування — не менше трьох пакувальних одиниць;

— від партії більше ніж 100 одиниць пакування — по одній пакувальній одиниці на кожні 50 одиниць пакування.

**6.3.2** З кожної відібраної пакувальної одиниці відбирають точкову пробу, яка становить не менше ніж 5 % маси ягід. Точкові проби з'єднують і перемішують. З об'єднаної проби відбирають середню пробу загальною масою не менше кілограма ягід.



Якщо ягоди журавлини приймають на заготівельних пунктах від населення в кількості до 50 кг, середню пробу відбирають масою не менше ніж 0,5 кг.

Відібрану середню пробу ягід розміщують на рівній поверхні й аналізують на відповідність усім вимогам стандарту. Масу кожної фракції зважують на технічних вагах згідно з ГОСТ 24104 з точністю до 0,1 г.

Якщо партія складається з ягід з двох і більше класів якості, середні проби відбирають окремо з упаковок кожного класу якості. На основі отриманих результатів визначають відповідні класи якості в партії ягід. У разі невідповідності продукції встановленим класам якості, зазначеним у супровідних документах, або розбіжності між даними зацікавлених сторін в їх оцінюванні, відбирають повторні середні проби. Остаточний показник класу якості продукції установлюють на основі середніх даних окремих показників з двох перевірених середніх проб та вимог стандарту за кожним класом якості в партії продукції. Результати перевірки проб поширюють на всю партію ягід.

Для визначання вмісту токсичних елементів у ягодах проби готують згідно з ГОСТ 26929.

**6.4** Ягоди журавлини, що надходять в упаковках (бочках, ящиках, мішках) з дефектами (поламани, без маркування), обстежують і оцінюють окремо, а результат не поширюють на всю партію.

## **7 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**7.1** Зовнішній вигляд, смак і запах, наявність ягід з дефектами визначають органолептично, їх розмір — вимірюванням.

**7.2** Для визначання розмірів ягід використовують штангенциркуль (ГОСТ 166), вимірвальну лінійку (ГОСТ 427). Колір ягід визначають візуально.

**7.3** Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26934.

**7.4** Вміст сухих речовин у соку ягід визначають рефрактометром згідно з ГОСТ 28562. Зразки ягід, відібрані з середніх проб для аналізування, попередньо подрібнюють.

**7.5** Вимірюють вміст радіонуклідів згідно з чинними методиками, затвердженими в установленому порядку.

## **8 ПАКУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ**

**8.1** Тара для пакування і приміщення для зберігання повинні бути чисті і без сторонніх запахів.

**8.2** Зібрану свіжу журавлину пакують в окрему тару: ящики (ГОСТ 10131), ящики полімерні згідно з чинними нормативними документами, луб'янки, поліетиленові пакети масою (0,5—5,0) кг з розподілом за масою через 0,5 кг, ящики з гофрованого картону (ГОСТ 13511) з поліетиленовими вкладками (ГОСТ 19360) масою не більше ніж 15 кг, виготовлені з поліетиленової плівки (ГОСТ 10354) марки Н для пакування харчових продуктів, у бочки (ГОСТ 8777) місткістю до 150 літрів.

Для довготривалого зберігання ягід можна використовувати дерев'яні ящики нерозбірні загальною масою з журавлиною до 100 кг згідно з чинними нормативними документами.

Допустимо використовувати інші види плівок і тари, дозволених для пакування харчових продуктів Міністерством охорони здоров'я України.

**8.3** Журавлину зберігають у сухому, мокрому та замороженому стані.

**8.4** Ягоди журавлини зберігають у сухому стані в дерев'яних і полімерних ящиках, ящиках з гофрованого картону з поліетиленовими вкладками, бочках, кошиках, а також поліетиленових мішках (виготовлених з плівки, призначеної для пакування харчових продуктів) у спеціальних, чистих, провітрюваних складських приміщеннях за температури від 1 °С до 4 °С і відносної вологості (85—95) %. Підготовлена до пакування журавлина повинна бути суха.

Тимчасово (до 10 днів) дозволено зберігати свіжі ягоди журавлини насипом шаром до 20 см у приміщеннях з температурою до 20 °С.

**8.5** Під час зберігання журавлини болотної у бочках, заповнених свіжою холодною питною водою, закритих дерев'яною кришкою, воду періодично доливають у разі випаровування. Бочки ставлять в один ряд і зберігають за температури від 1 °С до 4 °С і відносної вологості (85—95) %.

**8.6** Швидкозаморожену журавлину пакують і зберігають у холодильних камерах згідно з ГОСТ 29187.

**8.7** Свіжі ягоди журавлини великоплідної, зібрані механізованим способом (машинами), зберігають тривалий період (більше ніж 10 діб) лише у швидкозамороженому стані або за температури від 1 °С до 4 °С і відносної вологості (85—95) %.

## **9 МАРКУВАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ**

**9.1** Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 14192.

На кожну пакувальну одиницю з продукцією наклеюють етикетку чи прикріплюють бирку, на яких зазначають:

- назву і клас якості ягід;
- позначення чинного стандарту;
- дату збирання і пакування ягід;
- прізвище пакувальника;
- масу нетто і брутто.

**9.2** Кожну партію ягід журавлини супроводжують документами про якість і кількість продукції, в яких указують:

- номери документів і дати їх видавання;
- назву та адресу відправника;
- назву та адресу отримувача товару;
- назву і клас якості ягід;
- кількість місць у партії;
- масу брутто і масу нетто;
- дати пакування і відправлення;
- посаду і прізвище відповідальної особи за якість і відправлення товару.

**9.3** Свіжу журавлину транспортують усіма видами транспорту згідно з відповідними правилами транспортування.

## **10 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**10.1** Постачальник гарантує відповідність якості журавлини вимогам стандарту у разі дотримання умов зберігання і транспортування.

**10.2** Термін зберігання ягід журавлини залежить від температурного режиму, вологості повітря, і його встановлюють згідно з чинними нормативними документами.

**10.3** Термін зберігання ягід журавлини болотної і журавлини великоплідної, зібраних ручним способом, у спеціальних, чистих, провітрюваних складських приміщеннях за температури від 1 °С до 4 °С і відносної вологості (85—95) % — до 150 діб.

**10.4** Термін зберігання ягід журавлини болотної у бочках з питною водою — до 240 діб з моменту збирання.

**10.5** Термін зберігання ягід у холодильних камерах за температури не вище мінус 18 °С і відносної вологості повітря до 95 %, згідно з ГОСТ 29187, — не більше ніж 270 діб.

ДОДАТОК А  
(обов'язковий)**КОД ДКПП**

Код продукції згідно з ДК 016 [6] наведено у таблиці А.1

Таблиця А.1

Назва продукції	Код ДКПП
Журавлина	01.13.23.390

ДОДАТОК Б  
(довідковий)**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ  
100 г ЖУРАВЛИНИ СВІЖОЇ**

Харчову та енергетичну цінність 100 г ягід журавлини згідно з довідником «Химический состав...» [7] наведено у таблиці Б.1.

Таблиця Б.1

Назва показника	Норма
Білки, г	0,5
Жири, г	—
Вуглеводи, г	3,8
Клітковина, г	2,0
Мінеральні речовини, мг:	
Na	12
K	119
Ca	14
Mg	8
P	11
Fe	0,6
Вітаміни, мг:	
β-каротин	Сліди
В <sub>1</sub>	0,02
В <sub>2</sub>	0,02
PP	0,15
C	15
Енергетична цінність, ккал	26

ДОДАТОК В  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

1. ДСанПІН 8.8.1.2.3.4.000–2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001, № 131
2. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я 01.08.89, № 5061 і доповнення від 19.08.91, № 12212/805
3. ГН 6.6.1.1-130:2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs та <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені наказом МОЗ України 03.05.2006, № 256
4. ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97, № 201
5. Порядок заготівлі другорядних лісових матеріалів і здійснення побічних користувань в лісах України, затверджені постановою Кабміну України від 23.04.1996, № 449
6. Державний класифікатор продукції та послуг (ДК 016–97). — К.: Держстандарт України, 1998. — С. 25
7. Справочник. Химический состав пищевых продуктов. Книга 1, 2-е изд. — М.: ВО «Агропромиздат», 1987. — 224 с. (Довідник. Хімічний склад харчових продуктів).

---

Код УКНД 67.800.10

**Ключові слова:** журавлина болотна, журавлина великоплідна, якість журавлини, пакування, маркування, транспортування, зберігання.

---

Редактор **М. Клименко**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **Т. Нагорна**  
Верстальник **Т. Шишкіна**

---

Підписано до друку 02.06.2009. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

---

Виконавець  
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр  
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)  
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру  
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647