



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.1/2000/7
8 March 2000

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся
продукты и повышению качества

Специализированная секция по координации и разработке
стандартов на свежие фрукты и овощи

Сорок шестая сессия, 23-26 мая 2000 года, Женева

Пункт 3 d) предварительной повестки дня

ЦИТРУСОВЫЕ

Предложения, обсуждение которых продолжается

Записка секретариата

В настоящем документе содержится краткий обзор находящихся на стадии обсуждения вопросов, касающихся определения продукта, требований к зрелости и апельсинов с зеленой кожурой. Приводимые в настоящем документе изменения основываются на документе TRADE/WP.7/GE.1/2000/6, который в принципе был принят Рабочей группой, но был возвращен в Специализированную секцию для дальнейшего обсуждения. Новый текст выделен подчеркиванием.

I. Определение продукта

1. На последней сессии было предложено пересмотреть ботанические названия в определении, взяв за основу GRIN - национальную базу данных номенклатуры растений министерства сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки, так как она носит исчерпывающий характер и легко доступна через Интернет (www.ars-grin.gov).

Нижеследующий текст был в принципе согласован на последней сессии и будет подробно обсужден на данной сессии для включения в стандарт:

"Положения настоящего стандарта распространяются на следующие относимые к разряду "цитрусовых" фрукты, которые поставляются потребителю в свежем виде и не предназначены для промышленной переработки:

- лимоны: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus limon* (L.) Burm.f.
- крупноплодные лаймы (Bearss lime, Persian lime, Tahiti lime): разновидностей (культурных сортов), полученных от *C. latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka и его гибридов
- сладкие апельсины: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
- клементины (*C. clementina* hort. ex Tanaka), мандарины, танжеринны (?) (*C. deliciosa* Ten., *C. reticulata* Blanco) и мандарины уншиу (*C. unshiu* Marcow.): разновидностей (культурных сортов), полученных от соответствующих видов и их гибридов
- грейпфруты: разновидностей (культурных сортов), полученных от *C. x. paradisi* Macfad. и его гибридов
- пампельмусы и пумело: разновидностей (культурных сортов), полученных от *C. maxima* (Burm.) Merr. и его гибридов

II. В. Требования к зрелости

2. На последней сессии докладчики предложили включить в требования к зрелости показатель минимального соотношения содержания сахара/кислоты. Некоторые делегации считали, что если в стандарт необходимо включить требование к зрелости, то

соотношение содержания сахара/кислоты не вполне отвечает поставленной задаче, так как оно может быть высоким даже в том случае, если отсутствует кислотность, характерная для цитрусовых. Предпочтительнее остановиться отдельно на содержании кислоты, а также определить другие показатели зрелости. Другие делегации считали, что соотношение содержания сахара/кислоты является важным показателем для внутреннего качества фруктов, но выразили готовность обсудить другие возможности.

Ниже приводится текст, предложенный докладчиками на последней сессии:

Внести следующие изменения в перечень параметров:

- "
1. минимальное содержание сока
 2. минимальное общее содержание растворимых веществ (ОРВ), т.е. минимальное содержание сахара
 3. Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты
 4. окраска"

Апельсины

3. Докладчиками был предложен следующий текст.

"Апельсины*

Thomson Navel и Tarocco:	30%
Washington Navel:	33%
Прочие разновидности:	35%

<u>Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты:</u>	<u>6.0:1</u>
<u>для пигментированных апельсинов:</u>	<u>5.5:1</u>

- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся. Однако допускаются плоды со светло-зеленой окраской при условии, что такая окраска охватывает не более одной пятой общей поверхности плода".

* Разрешена поставка апельсинов с зеленой кожурой, если требования к их зрелости соответствуют следующим параметрам:

- = минимальное содержание сока: 38%
= минимальное соотношение содержания сахара/кислоты: 6,5:1

4. В ходе обсуждения этого предложения на последней сессии было предложено включить показатель минимального содержания сока на уровне 40% и предусмотреть специальные нормы маркировки для апельсинов с зеленой кожурой.

5. В качестве альтернативного решения было предложено изменить определение продукта, с тем чтобы исключить апельсины с зеленой кожурой из применения данного стандарта. Это будет аналогично исключению цитрусовых, предназначенных для промышленной переработки, поскольку апельсины с зеленой кожурой используются в основном для производства сока, а не для непосредственного потребления. Если это будет сделано, то будет разрешена торговля апельсинами с зеленой кожурой. В случае необходимости можно разработать отдельный стандарт для этого вида цитрусовых.
