



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.1/2000/25/Add.3
8 July 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
разработки стандартов на свежие фрукты и овощи
Сорок шестая сессия, Женева, 23-26 мая 2000 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ СОРОК ШЕСТОЙ СЕССИИ

Добавление 3

Записка секретариата

В настоящем документе содержится Рекомендация ЕЭК ООН по цитрусовым культурам (FFV-14), пересмотренная Специализированной секцией. Дополнения/изменения отмечены подчеркиванием, а исключенные положения вычеркнуты.

Специализированная секция подчеркивает, что она продолжит работу над решением вопроса о требованиях, предъявляемых к зрелости, и вопроса о зеленых апельсинах, однако эта работа может занять некоторое время.

Специализированная секция считает, что в работе над стандартом был достигнут значительный прогресс и что найденный компромисс является коренным улучшением по сравнению с действующим стандартом.

Специализированная секция рекомендует Рабочей группе принять настоящий текст в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-14,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

ЦИТРУСОВЫХ,
поступающих в международную торговлю между
странами - членами ЕЭК ООН и с ними

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА¹

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

- лимоны: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus limon* (L.) Burm. f.
- лаймы: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus latifolia* (Yu. Tan.) Tan., который представляет собой крупноплодный кислый лайм, известный также как Bearss, Persian, Tahiti, и его гибридов
- мандарины (*Citrus reticulata* Blanco), включая уншиу (*Citrus unshiu* Marcow.), кlementины (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), и обычные другие мандарины (*Citrus deliciosa* Ten.) разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus reticulata* (Blanco) и танжеринны (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), полученных от этих сортов и его гибридов
- апельсины: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus sinensis* (L.) Osbeck (*Osbeck*)
- грейпфруты: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus paradisi* Macf. (*Macf.*) и его гибридов (включая орбланже)
- пампельмусы или пумело (*Shaddoek*): разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus maxima* (Burm.) Merr. grandis (L.) *Osbeck* и его гибридов.

¹ Информация о научных названиях содержится в базе данных GRIN,
см. www.ars-grin.gov.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества цитрусовых, на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

Для всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков цитрусовые должны быть:

- неповрежденными
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми - практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями
- без признаков внутреннего сморщивания
- без дефектов, вызванных низкой температурой или морозом
- без какой-либо аномальной поверхностной влаги
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Цитрусовые должны быть аккуратно собраны и доведены до надлежащей степени развития и зрелости с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Степень развития и зрелость цитрусовых должны быть такими, чтобы фрукты могли:

- выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку, и

- доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

~~Кроме того, степень окраски должна быть такой, чтобы в соответствии с нормальным процессом развития цитрусовые фрукты достигали нормальной для данного сорта окраски (особые условия для каждого сорта) к моменту прибытия к месту назначения, с учетом периода сбора, района производства и продолжительности транспортировки.~~

Цитрусовые фрукты, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться процессу "удаления зеленой окраски". Такая обработка фруктов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменяются. Указанная обработка должна проводиться в соответствии с предписаниями административных органов в каждой стране и под их наблюдением.

~~Цитрусовые фрукты должны быть без признаков внутреннего сморщивания, вызванного морозом, непобитыми и без крупных зарубцевавшихся трещин.~~

В. Требования к зрелости

~~(минимальное содержание сока определяется по отношению к весу плода — сок выжимается ручной соковыжималкой).~~

Зрелость цитрусовых определяется следующими параметрами, уточняемыми ниже для каждого сорта²:

1. минимальное содержание сока
2. минимальное общее содержание растворимого твердого вещества (TSS), т.е. минимальное содержание сахара
3. окраска.

Степень окраски должна быть такой, чтобы в соответствии с нормальным процессом развития фрукты достигали типичной для данного сорта окраски к моменту прибытия к месту назначения.

² Оговорка Израиля: параметр соотношения содержания сахара/кислоты следует включать в стандарт.

Лимоны

- Минимальное содержание сока:
лимоны "верделли" и "примофиоре": 20%
прочие лимоны: 25%
- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся. Однако плоды с зеленой (но не темно-зеленой) окраской допускаются при условии, что они отвечают минимальным требованиям в отношении содержания сока.

Лаймы

- Минимальное содержание сока: 42%³
- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на двух третях общей поверхности плода. Фрукты должны быть зелеными, но на них могут иметься признаки обесцвечивания (желтые места), не превышающие 30% их поверхности.

Мандарины уншиу, клементины и другие разновидности мандаринов и их гибриды

- Мандарины уншиу и другие разновидности мандаринов и их гибриды: 33%
Клементины и мандарины эллендаль: 40%
- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на одной трети поверхности плода.

Апельсины²

Thomson Navel и Tarocco: 30%

³ ~~Оговорка Чили, США — 42%.~~

² Оговорка Израиля: минимальное соотношение сахара/кислоты 6,0:1 для апельсинов и 5,5:1 для пигментированных апельсинов следует включить в стандарт.

Washington Navel:	33%
прочие разновидности:	35%

- Окраска³: 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.

Грейпфруты

- Минимальное содержание сока: 35%
- Минимальное содержание сахара (TSS): 9% для оробланко
- Окраска: должна быть типичной для этой разновидности. Однако допускаются плоды с зеленоватой окраской (зеленой в случае оробланко) при условии, что они удовлетворяют минимальным требованиям в отношении содержания сока.

Пампельмусы (пумело)

- Минимальное содержание сахара (TSS): 8%
- Окраска: должна быть типичной для этой разновидности по крайней мере на двух третях поверхности плода.

С. Классификация

Цитрусовые разделяются на три сорта, определяемые ниже:

³ Оговорка Бельгии, Германии, Дании, ~~Израиля~~, Нидерландов, Словакии, Соединенного Королевства и Швеции:

Зеленые апельсины допускаются при условии, что требования к их зрелости соответствуют следующим параметрам:

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

i) **"Высший" сорт**

Цитрусовые фрукты этого сорта должны быть высшего качества. По форме, внешнему виду, развитию и окраске они должны быть характерными для данной разновидности и/или товарной категории.

Они должны быть без дефектов, хотя допускаются очень незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке.

ii) **Первый сорт**

Цитрусовые фрукты этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь признаки и свойства, характерные для данной разновидности и/или товарной категории.

Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- незначительный дефект формы
- незначительный дефект в окраске
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна и т.д.
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение, удары при погрузке и разгрузке и т.д.

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся цитрусовые фрукты, которые в целом не могут быть отнесены к высшему и первому сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

Допускаются следующие дефекты при условии, что citrusовые сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

- дефект формы
- дефект в окраске
- грубая кожура
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна и т.д.
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение, удары при погрузке и разгрузке и т.д.
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры
- незначительное и частичное отделение околоплодника апельсинов (допускается для мандаринов уншиу, клементинов и прочих разновидностей мандаринов и их гибридов).

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения плода.

A. Минимальные размеры

Фрукты, не достигающие следующих минимальных размеров, не допускаются:

Лимоны	45 мм (диаметр)
Лаймы	42 мм (диаметр)
Мандарины уншиу, прочие мандарины и их гибриды	45 мм (диаметр)
Клементины	35 мм (диаметр)
Апельсины	53 мм (диаметр)
Грейпфруты и их гибриды	70 мм (диаметр)
Пампельмусы	110 мм (диаметр)

В. Шкалы калибровки

Шкалы калибровки являются следующими:

Лимоны		Лаймы	
Код размера	Диаметр в мм	Код размера	Диаметр в мм
0	83 и более 79-90		
1	72-83	1	58 – 67
2	68-78	2	53 - 62
3	63-72	3	48 - 57
4	58-67	4	45 - 52
5	53-62	5	42 - 49
6	48-57		
7	45-52		

Мандарины уншиу, клементины и прочие мандарины и их гибриды ⁴		Апельсины	
Код размера	Диаметр в мм	Код размера	Диаметр в мм
1 – XXX	78 и более		
1 – XX	67 – 78		
1 – X	63 – 74	0	100 и более 92 – 110
1	63 и более	1	87-100
2	58-69	2	84-96
3	54-64	3	81-92
4	50-60	4	77-88
5	46-56	5	73-84
6 ⁵	43-52	6	70-80
7	41-48	7	67-76
8	39-46	8	64-73
9	37-44	9	62-70
10	35-42	10	60-68
		11	58-66
		12	56-63
		13	53-60

⁴ Мандарины уншиу, клементины и прочие мандарины и их гибриды диаметром более 63 мм делятся на следующие категории по размеру:

№ 1 – X ————— 63 – 74

№ 1 – XX ————— 67 – 78

№ 1 – XXX ————— 78 и более.

⁵ Размеры менее 45 мм относятся только к клементинам.

Грейпфруты и их гибриды		Пампельмусы	
Код размера	Диаметр в мм	Код размера	Диаметр в мм
1	109-139	1	156-170
2	100-119	2	148-162
3	93-110	3	140-154
4	88-102	4	132-146
5	84-97	5	123-138
6	81-93	6	116-129
7	77-89	7	110-118
8	73-85		
9	70-80		

С. Однородность

Однородность по размеру обеспечивается с помощью приведенных выше шкал калибровки, за исключением нижеследующих случаев:

- i) Для плодов, уложенных правильными слоями в упаковке, максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом не должна превышать следующего максимума:

	Код размера	Максимальная разница между плодами в одной упаковке (в мм)
Лимоны	0-7	7 мм
Лимоны и лаймы	1-7 1-5	7 мм
Мандарины уншиу, клементины, монреаны и прочие мандарины и их гибриды	1-4	9 мм
	5-6	8 мм
	7-10	7 мм
Апельсины	1-2 0-2	11 мм
	3-6	9 мм
	7-13	7 мм

- ii) В случае плодов, уложенных навалом, максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом в одной и той же упаковке не должна превышать предельных значений, полученных путем группировки трех последовательных категорий по размеру.

- ii) Для плодов, не уложенных правильными слоями в упаковке, и плодов в отдельных упаковках для непосредственной продажи потребителям, сформированных по количеству плодов, разница между самым маленьким и самым большим плодом в одной и той же упаковке не должна превышать предельных значений соответствующей категории в шкале размеров.

- iii) Для плодов, уложенных навалом, и плодов в отдельных упаковках для непосредственной продажи потребителям, сформированных по весу, максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом в одной и той же упаковке не должна превышать предельных значений, полученных путем группировки трех последовательных категорий по размеру.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке или партии фруктов, в случае их поставки навалом, разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

A. Допуски по качеству

i) *Высший сорт*

Допускается наличие 5% (по числу или весу) плодов, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта.

ii) *Первый сорт*

Допускается наличие 10% (по числу или весу) плодов цитрусовых, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта.

iii) **Второй сорт**

Допускается наличие 10% (по числу или весу) плодов цитрусовых, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям, за исключением фруктов, подвергшихся гниению или порче, что делает их не пригодными к употреблению. В пределах этих требований допускается наличие максимум 5% плодов с незначительными поверхностными незарубцевавшимися повреждениями, сухими порезами либо мягких и сморщенных фруктов.

В. Допуски по размеру

Для всех сортов и при всех видах укладки разрешается наличие максимум 10% (по числу или весу) плодов цитрусовых, относящихся к размеру, непосредственно предшествующему и/или следующему за размером (или размерами в случае сочетания трех категорий по размеру), указанным на упаковке или в транспортных документах.

В любом случае допуск в 10% применяется только к плодам, которые не меньше следующих минимальных значений:

Лимоны	43 мм (диаметр)
Лаймы	40 мм (диаметр)
Мандарины уншиу и прочие мандарины и их гибриды	43 мм (диаметр)
Клементины	34 мм (диаметр)
Апельсины	50 мм (диаметр)
Грейпфруты и их гибриды	67 мм (диаметр)
Пампельмусы	98 мм (диаметр)

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки или партии, при отгрузке навалом, должно быть однородным и состоять из фруктов одного и того же происхождения, разновидности или торгового названия, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требования однородности для плодов высшего сорта распространяются и на окраску.

Видимая часть плодов в упаковке или партии, при отгрузке навалом, должна быть репрезентативной по отношению к содержимому всей упаковки или партии.

В. Упаковка

Плоды citrusовых должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха⁶.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства citrusовых, особенно их вкус или запах⁶, запрещается.

В упаковках или партиях, при поставке продукта навалом, не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка плодов с короткими (не деревянными) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от фруктов.

С. Укладка

Плоды citrusовых могут быть:

а) равномерно уложены слоями в упаковке упаковках. Такая укладка обязательна для плодов высшего сорта;

б) ~~не разложены в упаковках в соответствии со шкалой калибровки или уложены навалом в транспортном средстве с максимальной разницей в размерах плодов, соответствующей предельным значениям трех последовательных категорий по размеру по шкале калибровки. Такая укладка разрешена только для первого и второго сортов;~~

⁶ *Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.*

b) не уложены равномерно слоями в упаковках или в контейнерах навалом. Такой тип укладки разрешен только для первого и второго сортов.

e) уложены в отдельные упаковки весом менее 5 кг для непосредственной продажи потребителю, изготовленные для определенного числа или веса фруктов.

c) уложены в отдельные упаковки весом менее 5 кг для непосредственной продажи потребителю

- изготовленные для определенного числа фруктов или

- изготовленные для определенного веса фруктов.

i) ~~Когда отдельные упаковки изготавливаются для определенного числа фруктов, шкалы калибровки обязательны для всех сортов.~~

ii) ~~Когда отдельные упаковки изготавливаются для определенного веса фруктов, шкалы калибровки необязательны, но максимальная разница в размерах плодов не должна превышать предельных значений трех последовательных категорий по размеру по шкале калибровки.~~

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁷ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься нижеприведенные данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

Для плодов цитрусовых, транспортируемых навалом, эти данные должны значиться в документе, сопровождающем товар.

⁷ *Единицы упаковки продукции, расфасованные для прямой продажи потребителю, не подпадают под эти положения в отношении маркировки, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.*

A. Оознавательные обозначения

Упаковщик) Наименование и адрес или официально
и/или) установленное или принятое кодовое
грузоотправитель) обозначение⁸

B. Вид продукта

- Название вида, когда содержимое не видно снаружи, за исключением мандаринов уншиу, клементинов и других разновидностей мандаринов и их гибридов, для которых название вида или разновидности (~~где это применимо~~) обязательно
- Название разновидности (для апельсинов)
- Название вида:
 - для лимонов: в соответствующих случаях указать: "верделли" и "примофиоре"
 - для клементинов: в соответствующих случаях указать: "клементины без зернышек", "клементины" (1-10 зернышек), "клементины с зернышками" (более 10 зернышек).
 - для грейпфрутов и их гибридов: в соответствующих случаях указать "розовый" или "красный"
 - для пампельмусов: в соответствующих случаях указать "розовый" или "красный"

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения и (необязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

⁸ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае применения кодового обозначения необходимо в непосредственной близости от кодового обозначения проставить отметку: "упаковщик и/или отправитель" (или соответствующие сокращения).

D. Товарные характеристики

- Сорт

- Код размера для плодов, уложенных в соответствии со шкалой калибровки, или коды размера ~~высшей и нижней~~ низшей и высшей категорий в том случае, когда имеются три последовательные категории по размеру

- Код размера и число плодов - при их укладке слоями в упаковке

- В соответствующих случаях сведения об использовании консервантов или других химических веществ, когда такое использование совместимо с правилами импортирующей страны⁹.

- ~~В товаросопроводительном документе в соответствующих случаях указывается:~~ "удаление зеленой окраски" или "фрукты, подвергнутые процессу удаления зеленой окраски".

E. Официальная пометка о контроле (необязательно)

Опубликован в 1963 году
Пересмотрен в 1992 году и в 2000 году
Стандарту ЕЭК ООН на цитрусовые посвящена брошюра
с пояснениями к нему, выпущенная схемой ОЭСР

⁹ Оговорка Чили.