



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.1/2003/26/Add.8  
19 August 2003

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на свежие  
фрукты и овощи

Сорок девятая сессия, 17-20 июня 2003 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ СОРОК ДЕВЯТОЙ СЕССИИ

Добавление 8

**Рекомендация ЕЭК ООН по цитрусовым**

**Примечание секретариата:** Первая часть настоящего документа содержит текст, который Специализированная секция рекомендует утвердить в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН. Изменения, внесенные в действующую рекомендацию (главным образом для того, чтобы привести ее в соответствие с Кодексом стандартов в данной области), помечены следующим образом: изъятия вычеркнуты, а новый текст - подчеркнут.

Вторая часть содержит положения, которые рекомендовано утвердить в качестве Рекомендации ЕЭК ООН на годовой испытательный период. Изменения, внесенные в настоящую рекомендацию, помечены. В настоящем документе содержится текст, рекомендованный Специализированной секцией для утверждения в качестве пересмотренного Стандарта ЕЭК ООН на кабачки. Добавления, внесенные в существующий текст, подчеркнуты, а изъятия - вычеркнуты.

## ЧАСТЬ I

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

#### ЦИТРУСОВЫХ,

поступающих в международную торговлю между  
странами - членами ЕЭК ООН и импортируемых ими

#### I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА<sup>1</sup>

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.), клементины (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), и обычные мандарины (*Citrus deliciosa* Ten.) и танжерины (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), полученных от этих сортов и его гибридов
- апельсины: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus sinensis* (L.) Osb.
- грейпфруты: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus paradisi* Macf. и его гибридов
- пампельмусы или пумело: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus maxima* (Burm.) Merr. и его гибридов.

---

<sup>1</sup> Информация о научных названиях содержится в базе данных GRIN, см. [www.ars-grin.gov](http://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.

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.~~

## **В. Требования к зрелости**

Зрелость цитрусовых определяется следующими параметрами, уточняемыми ниже для каждого сорта<sup>2</sup>:

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.

### **Лимоны**

- Минимальное содержание сока:
 

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| лимоны "верделли" и "примофиоре": | 20% |
| прочие лимоны:                    | 25% |

---

<sup>2</sup> Оговорка Израиля: в стандарт следует включить параметр соотношения содержания сахара/кислоты.

- 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%
- 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:   | 40% |

- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на одной трети поверхности плода.

### **Апельсины<sup>3</sup>**

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Thomson Navel и Tarocco: | 30% |
| Washington Navel:        | 33% |
| прочие разновидности:    | 35% |

---

<sup>3</sup> Оговорка Израиля: в стандарт следует включить минимальное соотношение сахара/кислоты 6,0:1 для апельсинов и 5,5:1 для пигментированных апельсинов.

- Окраска<sup>4</sup>: 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:

### 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.

---

<sup>4</sup> *Оговорка Бельгии, Германии, Дании, 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.*

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 цитрусовые 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             |
| Лаймы  | 42 мм             |
| Мандарины уншиу, прочие мандарины и их гибриды | 45 мм             |
| Клементины                                     | 35 мм             |
| Апельсины                                      | 53 мм             |
| Грейпфруты и их гибриды                        | 70 мм             |
| Пампельмусы                                    | <u>100</u> 440 мм |

#### B. Шкалы калибровки

Шкалы калибровки являются следующими:

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

| Грейпфруты и их гибриды |              | Пампельмусы |                               |
|-------------------------|--------------|-------------|-------------------------------|
| Код размера             | Диаметр в мм | Код размера | Диаметр в мм                  |
| 0                       | ≥139         | 0           | ≥170                          |
| 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           | <u>100</u> <del>110</del> 118 |
| 8                       | 73-85        |             |                               |
| 9                       | 70-80        |             |                               |

Цитрусовые могут упаковываться по числу плодов. В этом случае, при условии сохранения однородности по размеру в соответствии с требованиями стандарта, диапазон изменения размера в упаковке может выходить за пределы одного кода размера, но должен оставаться в пределах двух соседних кодов.

<sup>5</sup> Размеры менее 45 мм относятся только к клементинам.

### С. Однородность

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

i) Для плодов, уложенных правильными слоями в упаковке, включая индивидуальные потребительские упаковки, максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом - в пределах одного кода размера или, в случае плодов цитрусовых, упаковываемых по числу, в пределах двух соседних кодов - не должна превышать следующего максимума:

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

ii) Для плодов, не уложенных правильными слоями в упаковке, и плодов в отдельных жестких упаковках для непосредственной продажи потребителям разница между самым маленьким и самым большим плодом в одной и той же упаковке не должна превышать предельных значений соответствующего кода в шкале размеров или для плодов цитрусовых, упакованных по числу, указанных в мм предельных значений двух соответствующих последовательных соседних кодов.

iii) Для плодов, уложенных навалом, и плодов в отдельных нежестких упаковках (сетки, мешки, ...) для непосредственной продажи потребителям 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 кодов по размеру.

### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

**А. Допуски по качеству**

i) ***Высший сорт***

Допускается наличие 5% (по числу или весу) плодов цитрусовых, 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 |
| Лаймы   | 40 мм |
| Мандарины уншиу и прочие мандарины и их гибриды | 43 мм |

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Клементины              | 34 мм |
| Апельсины               | 50 мм |
| Грейпфруты и их гибриды | 67 мм |
| Пампельмусы             | 98 мм |

## **V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки 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 должна быть репрезентативной по отношению к содержимому всей упаковки.

Поступающие в продажу упаковки с нетто-весом, не превышающим 3 килограмм, могут содержать смесь плодов цитрусовых различных видов при условии, что они являются однородными по качеству и, для каждого конкретного вида, по происхождению, разновидности или торговому названию и размеру и имеют в значительной степени одинаковую степень зрелости и развития.

### **B. Упаковка**

Плоды цитрусовых 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 запаха<sup>6</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства цитрусовых, особенно их вкус или запах<sup>6</sup>, запрещается.

В упаковках 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 цитрусовых могут быть:

- a) равномерно уложены слоями в упаковках;
- b) не уложены равномерно слоями в упаковках или в контейнерах навалом. Такой тип укладки разрешен только для первого и второго сортов;
- c) уложены в отдельные упаковки весом менее 5 кг для непосредственной продажи потребителю,
  - сформированные по числу плодов или
  - сформированные по весу.

## **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На каждую упаковку<sup>7</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься нижеследующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

---

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

<sup>7</sup> *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 таре, содержащей такие единицы упаковки.*

**A. Оознавательные обозначения**

|             |   |                                     |
|-------------|---|-------------------------------------|
| Упаковщик   | ) | Наименование и адрес или официально |
| и/или       | ) | установленное или принятое кодовое  |
| отправитель | ) | обозначение <sup>8</sup>            |

**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 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"
  - в случае поступающих в продажу упаковок, содержащих смесь плодов цитрусовых различных видов, помимо вышеперечисленных данных, должны также указываться названия различных видов.

---

<sup>8</sup> 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).

**С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения и (необязательно) район производства или национальное, региональное или местное название
- В случае поступающих в продажу упаковок, содержащих плоды различных видов цитрусовых различного происхождения, после названия соответствующих видов должно указываться название каждой страны их происхождения.

**Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Код размера (или в тех случаях, когда фрукты, упакованные по числу плодов, охватываются двумя соседними кодами, коды размера или минимальный и максимальный диаметр в мм) для плодов, уложенных в соответствии со шкалой калибровки, или коды размера низшей и высшей категорий в том случае, когда имеются три последовательные категории по размеру
- Код размера (или в тех случаях, когда фрукты, упакованные по числу плодов, охватываются двумя соседними кодами, коды размера или минимальный и максимальный диаметр в мм) 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 страны<sup>9</sup>.

**Е. Официальная пометка о контроле (необязательно)**

Опубликован в 1963 году  
Пересмотрен в 1992, 2000 и 2003 годах  
Стандарту ЕЭК ООН на цитрусовые посвящена пояснительная брошюра,  
выпущенная Схемой ОЭСР

---

<sup>9</sup> *Оговорка Чили.*

## Часть II Рекомендация ЕЭК ООН для плодов цитрусовых

Настоящий текст действителен на испытательный период до ноября 2004 года.

Заменить текст о требованиях к зрелости апельсинов в разделе В следующим текстом и снять сноску 3:

### Апельсины<sup>2</sup>

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Thomson Navel и Tarocco: | 30% |
| Washington Navel:        | 33% |
| прочие разновидности:    | 35% |

- Окраска<sup>3</sup>: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся. Допускаются плоды со светло-зеленой окраской при условии, что такая окраска охватывает не более одной пятой общей площади поверхности плода.

Апельсины, выращенные в условиях высоких температур и относительно высокой влажности в период развития и имеющие светло-зеленую окраску, превышающую одну пятую общей площади поверхности плода, допускаются при условии, что они соответствуют требованию зрелости:

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <u>Минимальное содержание сока:</u> | <u>45%</u> |
|-------------------------------------|------------|

-----

---

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

<sup>3</sup> ~~Оговорка Бельгии, Германии, Дании, 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-~~