



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.1/2005/14
27 December 2004

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

Пятьдесят первая сессия
8-11 марта 2005 года, Женева

Пункт 5 предварительной повестки дня

ПРОЕКТ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Предложения Финляндии

Примечание секретариата: Настоящий документ содержит пересмотренный проект нового стандарта ЕЭК ООН на белые грибы, полученный Рабочей группой для рассмотрения Специализированной секцией.

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

БЕЛЫХ ГРИБОВ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт применяется к белым грибам видов *Boletus edulis* Bull., *Boletus pinophilus* Pil. & Dermek, *Boletus reticulatus* Schaeff. (синоним - *Boletus aestivalis*) и *Boleros aereus* Bull., которые поставляются потребителю в свежем виде, за исключением белых грибов, предназначенных для переработки.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству белых грибов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

Белые грибы всех сортов с учетом специальных положений по каждому сорту и разрешенных допусков должны быть:

- легко узнаваемыми
- твердыми
- целыми; ножка должна прилегать к шляпке; основание ножки с приставшим грунтом может быть отрезано; представление продукта в виде половинок дефектом не считается
- доброкачественными; не допускается продукт, подвергшийся гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению
- без плесени
- практически без насекомых-вредителей
- практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями

- чистыми, практически без какого-либо видимого инородного вещества, помимо почвы или грунта на основании ножки
- без аномальной поверхностной влажности
- безо всякого инородного запаха и/или привкуса.

Грибные поры не должны быть зеленоватого или зеленого цвета.

Степень развития и состояние белых грибов должны быть такими, чтобы они могли:

- выдерживать перевозку и грузовую обработку; и
- прибывать к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Классификация

Белые грибы подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Белые грибы этого сорта должны быть высшего качества. По форме, размеру и цвету они должны быть характерными для данного вида. Грибные поры должны быть белого цвета.

Они должны быть лишены дефектов, за исключением очень незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке.

Белые грибы должны быть практически свободными от остаточной почвы.

ii) Первый сорт

Белые грибы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны быть характерными для данного вида.

Могут, однако, допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- небольшие повреждения, вызванные насекомыми-вредителями
- небольшие повреждения верхней части шляпки
- незначительные следы остаточной почвы на основании ножки
- слегка желтоватый цвет грибных пор.

iii) **Второй сорт**

Этот сорт включает в себя белые грибы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но удовлетворяют вышеуказанным минимальным требованиям. Они должны быть характерными для данного вида.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что белые грибы сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

- повреждения, вызванные насекомыми-вредителями
- повреждения верхней части шляпки
- следы остаточной почвы на основании ножки
- желтоватый цвет грибных пор.

Поврежденные части и мягкий слой грибных пор могут быть удалены при условии, что каждый белый гриб сохраняет свои основные характеристики.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по максимальному диаметру шляпки.

В каждой упаковке разница между диаметром наибольшей шляпки и наименьшей шляпки откалиброванных белых грибов в любом случае не должна превышать 5 см.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке разрешаются допуски в отношении качества применительно к продукту, не отвечающему требованиям для указанного сорта.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

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

ii) Первый сорт

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

iii) Второй сорт

Допускается наличие 10% (по числу или весу) белых грибов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям, за исключением продукта, затронутого гниением или порчей, что делает его непригодным к употреблению.

В дополнение к вышеизложенному, допускается наличие 5% (по числу или весу) белых грибов с ножкой, отделенной от шляпки.

B. Допуски по размерам

Для всех сортов (если продукт откалиброван): допускается наличие 10% (по числу или весу) белых грибов, не удовлетворяющих требованиям в отношении калибровки.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным, и в ней должны быть только белые грибы одного и того же происхождения, качества и размера (если продукт откалиброван).

Видимая часть содержимого упаковки должна быть репрезентативной для всего содержимого.

B. Упаковка

Белые грибы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить надлежащую сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы избегать причинения внешних или внутренних повреждений продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

Упаковки должны быть лишены всяких инородных веществ.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

Каждая упаковка¹ должна иметь следующие сведения, наносимые удобочитаемым и нестираемым образом в виде букв, группируемых на одной и той же стороне и видимых снаружи:

¹ *Единицы упаковки продукта, расфасованного для прямой продажи потребителю, не подпадают под эти положения в отношении маркировки, но должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае указывается на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.*

A. Оповнательные обозначения

Упаковщик) Наименование и адрес или
и/или) официально установленное или
грузоотправитель) принятое кодовое обозначение².

B. Характер продукта

- "Белые грибы", если содержимое не видно снаружи
- наименование вида (факультативно).

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район сбора или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер (если продукт откалиброван) с указанием минимального и максимального диаметра шляпок в сантиметрах;
- вес нетто (факультативно).

E. Официальная пометка о контроле (факультативно)

² Национальное законодательство ряда стран требует прямого указания наименования и адреса. В случае же использования кодового обозначения рядом с этим обозначением должны находиться слова "упаковщик и/или грузоотправитель (или эквивалентные сокращения)".