



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/16  
5 October 2006

RUSSIAN  
Original: ENGLISH AND  
RUSSIAN ONLY

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят вторая сессия

Женева, 6-9 ноября 2006 года

Пункт 7 а) предварительной повестки дня

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ БРОШЮРА ОРГАНИЗАЦИИ ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
СОТРУДНИЧЕСТВА И РАЗВИТИЯ ПО СТАНДАРТУ НА СЛИВЫ

Примечание секретариата\*

Настоящий документ представляется для информации в соответствии с рекомендацией Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты о сотрудничестве с секретариатом ОЭСР в работе над ее брошюрами на свежие фрукты и овощи и сухие и сушеные продукты (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2006, пункт 9).

---

\* Настоящий документ был представлен после истечения срока представления официальной документации Отделом торговли и лесоматериалов из-за ресурсных ограничений.

**СОПОСТАВИТЕЛЬНАЯ СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ТРЕБОВАНИЙ,  
ПРЕДУСМОТРЕННЫХ СТАНДАРТОМ**

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночное качество	Высшее качество	Хорошее качество	Пригодное для реализации качество
<b>I. Определение продукта</b> (все сорта)	<p>все разновидности (культурные сорта)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Prunus domestica</i> L. ssp. <i>domestica</i>,</li> <li>- <i>Prunus domestica</i> L. ssp. <i>insititia</i> (L.) Schneid.,</li> <li>- <i>Prunus domestica</i> L. ssp. <i>italica</i> (Borkh.) Gams,</li> <li>- <i>Prunus domestica</i> L. ssp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janchen,</li> <li>- <i>Prunus salicina</i> Lindl. и</li> <li>- межвидовые гибриды, производные от слив (<i>Prunus domestica</i>) и абрикосов (<i>Prunus armeniaca</i>), обладающие признаками, характерными для слив (см. перечень разновидностей)*</li> </ul>		
<b>II. Минимальные требования</b> (все сорта)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неповрежденные</li> <li>- доброкачественные</li> <li>- чистые, практически без любых видимых посторонних веществ</li> <li>- практически без: <ul style="list-style-type: none"> <li>- насекомых-вредителей</li> <li>- повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями</li> </ul> </li> <li>- без: <ul style="list-style-type: none"> <li>- избыточной поверхностной влаги</li> <li>- любого постороннего запаха и/или вкуса</li> </ul> </li> <li>- аккуратно собранные</li> <li>- достаточно развитые и демонстрирующие удовлетворительную спелость</li> <li>- степень развития и состояние должны быть такими, чтобы они могли <ul style="list-style-type: none"> <li>• выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и</li> <li>• доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии</li> </ul> </li> </ul>		
<b>III. Требования к качеству</b>			
- Внешний вид	характерный для разновидности	характерный для разновидности	отвечающий минимальным требованиям

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночное качество	Высшее качество	Хорошее качество	Пригодное для реализации качество
- Форма	характерная для разновидности	допускаются незначительные дефекты	допускаются дефекты
- Степень развития	характерная для разновидности	допускаются незначительные дефекты	допускаются дефекты
- Окраска	характерная для разновидности	допускаются незначительные дефекты	допускаются дефекты
- Дефекты	допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты	допускаются незначительные дефекты кожицы	допускаются дефекты кожицы
		ограничения: - дефекты, имеющие продолговатую форму: 1/3 максимального диаметра плода; зарубцевавшиеся трещины у разновидностей "Golden Gage"	ограничения: - общая площадь повреждений не должна превышать 1/4 общей поверхности плода
- Восковой налет	практически покрыты характерным налетом в зависимости от разновидности	--	--
- Мякоть	плотная	--	--

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночное качество	Высшее качество	Хорошее качество	Пригодное для реализации качество
<b>IV. Требования, касающиеся калибровки</b>	по максимальному диаметру поперечного сечения		
Размер определяется			
- Минимальный размер:			
- крупноплодные разновидности	35 мм	35 мм	30 мм
- Прочие разновидности	28 мм	28 мм	25 мм
- Мирабель, тернослива	20 мм	20 мм	17 мм
- Максимальное отклонение	10 мм	--	--
<b>V. Допуски</b> (количество или вес)			
- Качество	5%	10%	10%
в рамках этого допуска: максимальный допуск по сливам с трещинами и червоточинами	--	2%	4%
- Размер	10%		
	отклонение ограничено 3 мм сверх и менее минимального размера или размера, указанного на упаковке		

**СОПОСТАВИТЕЛЬНАЯ СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ТРЕБОВАНИЙ,  
ПРЕДУСМОТРЕННЫХ СТАНДАРТОМ**

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночное качество	Высшее качество	Хорошее качество	Пригодное для реализации качество
<p><b>VI. Упаковка в товарный вид (все сорта)</b></p> <p>- Однородность</p> <p>- Упаковка</p> <p>- Товарный вид</p>	<p>- происхождение</p> <p>- разновидность</p> <p>- качество</p> <p>- размер</p> <p>- окраска</p> <p>- видимая часть упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки</p> <p>- обеспечивает надлежащую сохранность</p> <p>- материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего и внутреннего повреждения продукта</p> <p>- нетоксичные чернила или клей для нанесения текста и наклеивания этикеток</p> <p>- никаких посторонних веществ</p> <p>- в небольших упаковках</p> <p>- в один или несколько разделенных между собой слоев</p>	<p>- происхождение</p> <p>- разновидность</p> <p>- качество</p> <p>- размер (в случае калибровки)</p> <p>--</p> <p>- навалом в упаковке</p>	<p>- происхождение</p> <p>- разновидность</p> <p>- качество</p> <p>- размер (в случае калибровки)</p> <p>--</p> <p>- навалом в упаковке</p>
<p><b>VII. Маркировка (все сорта)</b></p>	<p>- данные об упаковщике и/или грузоотправителе</p> <p>- "слива", если содержимое не видно снаружи</p> <p>- разновидность</p> <p>- страна происхождения (факультативно район производства)</p> <p>- сорт</p> <p>- размер (в случае калибровки), выраженный минимальным и максимальным диаметрами</p> <p>- официальная пометка о контроле (факультативно)</p>		

## I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на сливы разновидностей (культурных сортов), полученные от

- *Prunus domestica* L. ssp. *domestica*,
- *Prunus domestica* L. ssp. *insititia* (L.) Schneid.,
- *Prunus domestica* L. ssp. *italica* (Borkh.) Gams,
- *Prunus domestica* L. ssp. *syriaca* (Borkh.) Janchen,
- *Prunus salicina* Lindl. и
- межвидовых гибридов, производных от слив (*Prunus domestica*) и абрикосов (*Prunus armeniaca*), обладающих признаками, характерными для слив (см. перечень разновидностей)\*,

поставляемые в свежем виде потребителю и не предназначенные для промышленной переработки.

Охватываются сливы различных морфологических типов → фотография 1.6.

Фотография 1  
*Prunus domestica* ssp. *domestica*  
Prune или Quetsche

Фотография 2  
*Prunus domestica* ssp. *insititia*

Фотография 3  
*Prunus domestica* ssp. *italica*  
Green gage

Фотография 4  
*Prunus domestica* ssp. *syriaca*  
Mirabelle

Фотография 5  
*Prunus salicina*  
“Japanese plum“

Фотография 6  
Различия в размере и форме  
“Japanese plum“, Green gage  
Quetsche и Mirabelle

Межвидовые гибриды, производные от слив (*Prunus domestica*) и абрикосов (*Prunus armeniaca*), обладающие характеристиками слив, называются плумкотами, плаутами или априумами\* → фотография 7.

Фотография 7  
Плумкот  
Flavorella

## II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества слив на этапе экспортного контроля после их подготовки и упаковки.

### A. Минимальные требования

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

- **неповрежденными**

*На сливах не должно быть никаких повреждений или следов порчи, нарушающих целостность продукта. → фотографии 8, 9*

<i>Фотография 8</i>	<i>Фотография 9</i>
<i>Поврежденный плод (выкрученный черенок)</i>	<i>Треснутый плод</i>
<i>Не допускается</i>	<i>Не допускается</i>

- **доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается**

*Сливы не должны быть подвержены болезни или серьезной порче, которые приводят к существенному ухудшению их вида, вкусовых качеств или рыночной ценности. В частности, исключаются сливы, подвергшиеся гниению, даже в случае, когда его признаки являются весьма незначительными, но которые способны сделать сливы непригодными для потребления после доставки в место назначения.*

*Таким образом, исключаются сливы, имеющие следующие дефекты:*

- **различимая помятость с бурыми пятнами, способная привести к дальнейшему ухудшению состояния → фотографии 10, 11**

<i>Фотография 10</i>	<i>Фотография 11</i>
<i>Различимая помятость</i>	<i>Различимая помятость</i>
<i>Не допускается</i>	<i>Не допускается</i>

- **различимые повреждения, вызванные градом (даже в случае, если они являются зарубцевавшимися) → фотография 12**

*Фотография 12*

*Различимые повреждения, вызванные градом*

*Не допускается*

- *следы ферментации или потемнение → фотография 13*

*Фотография 13*

*Следы потемнения*

*Не допускается*

- *болезни → фотографии 14-18*

*Фотография 14*

*Шарка, внешний и внутренний аспекты*

*Не допускается*

*Фотография 15*

*Шарка, испещренность прожилками*

*Не допускается*

*Фотография 16*

*Шарка, с венными прожилками, поражены  
мякоть и косточка*

*Не допускается*

*Фотография 17*

*Парша (*Venturia carpophila*)*

*Не допускается*

*Фотография 18*

*Монилиоз*

*Не допускается*

- *физиологические болезни → фотографии 19-21*

*Фотография 19*

*Следы внутреннего побурения*

*Не допускается*

*Фотография 20*

*Сухая и мучнистая мякоть плода*

*Не допускается*

*Фотография 21*

*Оспа*

*Коричневые оспины на коже; оспины носят протрузивный характер и могут  
распространяться на мякоть*

*Не допускается*

- *следы гниения → фотография 22*

*Фотография 22*

*Следы гниения*

*Не допускается*

- *значительные пороки развития, такие как выраженные следы гуммоза или сухости → фотографии 23-25*

*Фотография 23*

*Гуммоз, внешний аспект*

*Не допускается*

*Фотография 24*

*Смоляной кармашек, внутренний аспект*

*Не допускается*

*Фотография 25*

*Углубление с внутренней буростью*

*Не допускается*

- *повреждения, нанесенные низкими температурами в ходе перевозки или хранения → фотографии 26, 27*

*Фотография 26*

*Повреждение холодом, внешний аспект*

*Не допускается*

*Фотография 27*

*Повреждение холодом, внутренний аспект*

*Не допускается*

- **чистыми, практически без видимых посторонних веществ**

*На сливах практически не должно быть видимых следов земли, пыли, остатков химических веществ или других посторонних веществ → фотографии 28, 29*

*Фотография 28*

*Птичий помет*

*Не допускается*

*Фотография 29*

*Остатки химической обработки*

*Не допускается*

- **практически без насекомых-вредителей**

*На сливах практически не должно быть насекомых или других вредителей. Присутствие насекомых-вредителей может ухудшить товарный вид или привлекательность плода → фотография 30*

*Фотография 30*  
*Чешуйки насекомых на сливах San José*  
*Не допускается*

- **практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями**

*Повреждения, наносимые насекомыми-вредителями, могут привести к ухудшению общего внешнего вида, сохраняемости и вкусовых качеств слив → фотографии 31, 32*

*Фотография 31*  
*Повреждение личинками, внешний вид*  
*Не допускается*

*Фотография 32*  
*Повреждение личинками, внутренний вид*  
*Не допускается*

- **без избыточной поверхностной влаги**

*Это положение относится к избыточной влаге, например, свободной воде, находящейся внутри упаковки, но не относится к конденсации на продукте, возникающей после прекращения холодного хранения или перевозки в рефрижераторе.*

- **без постороннего запаха и/или вкуса**

*Это положение относится в первую очередь к сливам, которые находились на хранении в ненадлежащим образом оборудованных помещениях или перевозились в ненадлежащим образом эксплуатируемых транспортных средствах, особенно к сливам, которые приобрели сильный запах от других продуктов, хранимых в том же помещении или перевозимых в том же транспортном средстве. Исходя из этого, следует позаботиться о том, чтобы в качестве защитного материала упаковок применялись исключительно такие материалы, которые не имеют запаха.*

**Сливы должны быть аккуратно собраны. Они должны быть в достаточной степени развитыми и спелыми → фотографии 33-39**

*Технология сбора слив должна учитывать деликатность плода и тот факт, что самое незначительное повреждение может привести к его порче.*

*В частности, черенок в зависимости от разновидности может более или менее плотно крепиться к плоду в момент сбора. Следует избегать удаления черенка, что может привести к повреждению кожицы и/или истеканию сока.*

*Меры предосторожности, касающиеся сбора, должны соблюдаться на всех стадиях подготовки: перевозка в упаковочный цех, сортировка, калибровка и упаковка.*

*Плод должен быть надлежащим образом развитым с учетом характеристик разновидности. Важно, чтобы сливы достигли такой стадии развития, при которой бы обеспечивалась надлежащая спелость. Исходя из этого, особую важность имеет спелость слив в момент отгрузки.*

*С учетом деликатности плода и его потенциально быстрого развития особое внимание следует уделять данной характеристике, особенно в случае слив, которые отправляются на большие расстояния, во избежание их перезревания в самом начале.*

*Фотография 33*

*Серьезный дефект развития: деформация  
Не допускается*

*Фотография 34*

*Серьезный дефект развития: сдвоенный  
плод  
Не допускается*

*Фотография 35*

*Снизу*

*Слева: не полностью развитый и незрелый – Не допускается*

*Средний: достаточно развитый и достаточно зрелый*

*Справа: полностью развитый и зрелый*

*Фотография 36*

*Tuleu Gras*

*Не полностью развитый и незрелый плод,  
внутренний аспект  
Не допускается*

*Фотография 37*

*Bühler*

*Полностью развитый и зрелый плод,  
внутренний аспект*

*Фотография 38*

*Goccia d'Oro*

*Перезрелый плод, внешний аспект  
Не допускается*

*Фотография 39*

*Goccia d'Oro*

*Перезрелый плод, внутренний аспект  
Не допускается*

**Степени развития и состояние слив должны быть такими, чтобы они могли:**

- **выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и**
- **доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.**

## **В. Классификация**

**Сливы подразделяются на определяемые ниже три следующих сорта:**

### **i) Высший сорт**

**Сливы этого сорта должны быть высшего качества. Их форма, степень развития окраска должны быть характерными для соответствующей разновидности → фотографии 40, 41**

*О внешнем виде слив этого сорта следует заботиться с особой тщательностью.*

**Они должны быть:**

- **практически полностью покрыты налетом в зависимости от разновидности; → фотографии 40, 41**

*В ходе сбора и упаковки необходимо максимально избегать соприкосновения с плодами во избежание удаления их налета. В случае разновидностей с меньшей степенью налета, например японских слив, плоды лишь частично покрыты налетом.*

#### *Фотография 40*

*Слива или длинноплодная слива*

*Типичная форма и окраска, практически полностью покрыты характерным налетом  
Определенный допуск*

#### *Фотография 41*

*Японская слива*

*Типичная форма и окраска, частично покрыты характерным налетом  
Определенный допуск*

- **с плотной мякотью.**

*Мякоть должна сопротивляться умеренному давлению пальцами.*

**Они не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не наносят ущерба общему виду продукта, качеству, сохранности и товарному виду продукции в упаковке → фотография 42**

#### *Фотография 42*

*Весьма незначительный поверхностный дефект  
Определенный допуск*

ii) **Первый сорт**

**Сливы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей разновидности.**

*Хотя требования к качеству первого сорта являются менее строгими по сравнению с высшим сортом, сливы первого сорта должны, тем не менее, тщательно отбираться и иметь безупречный внешний вид.*

**Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не наносят ущерба общему внешнему виду продукта, качеству, сохранности и товарному виду продукции в упаковке:**

- **незначительный дефект формы** → *фотография 43*

*Фотография 43*

*Šačanska najbolja*

*Слева: типичная форма*

*Справа: незначительный дефект формы - определенный допуск*

- **незначительный дефект развития**

*Углубление в стеблевом и/или пестиковом конце косточки допускается при условии, что мякоть является доброкачественной и необесцвеченной → фотография 44*

*Фотография 44*

*Углубление на черенковой части косточки*

*Определенный допуск*

- **незначительный дефект окраски**
- **размер дефектов кожицы, имеющих продолговатую форму, не должен превышать по длине одной трети максимального диаметра плода. В частности, в случае разновидностей "Golden Gage" могут допускаться зарубцевавшиеся трещины<sup>1</sup>.**

---

<sup>1</sup> **Определение: Ренклоды (Green Apricots, Dauphines, Greengages) - кожица зеленая с желтоватым оттенком.**

*Незначительные дефекты кожицы продолговатой или другой формы могут появляться в ходе выращивания, сбора, хранения, разгрузки-погрузки и перевозки слив → фотография 45*

*Фотография 45  
Дефект кожицы вследствие потертости  
Определенный допуск*

*В случае разновидностей “Golden Gage” допускаются концентрические, зарубцевавшиеся трещины вокруг черенка → фотография 46*

*Фотография 46  
Концентрические, зарубцевавшиеся трещины  
разновидность “Golden Gage”  
Определенный допуск*

**- другие дефекты кожицы, общая площадь которых не превышает одной шестнадцатой всей поверхности плода → фотографии 47, 48**

*Допускается сморщивание кожицы под воздействием солнца без изменения основной окраски и без выпуклости кожицы или впадин.*

*Фотография 47  
Дефект кожицы вследствие потертости  
Определенный допуск*

*Фотография 48  
Легкое побурение без избыточной  
твердости  
Определенный допуск*

### **iii) Второй сорт**

**К этому сорту относятся сливы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.**

*Сливы данного сорта должны обладать позволяющими их реализацию на рынке качествами, соответствующим товарным видом, и подходить для потребления человеком.*

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

- **дефекты формы** → *фотография 49*

*Фотография 49*

*Hauszwetsche*

*Слева: типичная форма*

*Справа: дефект формы - определенный допуск*

- **дефекты развития** → *фотография 50*

*Углубление в стеблевом и/или пестиковом конце косточки допускается при условии, что мякоть является доброкачественной и необесцвеченной. Косточка может быть расколота, по-прежнему оставаясь в мякоти.*

*Фотография 50*

*Углубление в стеблевом конце косточки и расколотая косточка - второй сорт*

*Определенный допуск*

- **дефекты окраски**

- **дефекты кожицы, общая площадь которых не должна превышать одной четверти всей поверхности плода** → *фотографии 51-54*

*Дефекты кожи удлиненной или другой формы могут возникать в ходе выращивания, сбора, хранения, погрузки-разгрузки и перевозки слив.*

*Фотография 51*

*Следы потертости - второй сорт*

*Определенный допуск*

*Фотография 52*

*Поверхностное побурение - второй сорт*

*Определенный допуск*

*Фотография 53*

*Зарубцевавшиеся трещины - второй сорт*

*Определенный допуск*

*Фотография 54*

*Зарубцевавшиеся трещины Green Gage -  
второй сорт*

*Определенный допуск*

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

**Калибровка производится по максимальному диаметру поперечного сечения.**

*В тех случаях, когда калибровка производится вручную, особое внимание следует уделять недопущению помятости, которая может привести к последующей порче. В тех случаях, когда калибровка производится механическим способом, во избежание помятости или повреждения плодов от соприкосновений необходимо использовать специальное оборудование.*

*Рекомендуется для калибровки использовать жесткую пластину или кольцо - фотография 55.*

#### *Фотография 55*

*Калибровка с помощью жесткой пластины*

**Установлены следующие минимальные размеры:**

	<b>Высший и первый сорта</b>	<b>Второй сорт</b>
<b>Крупноплодные разновидности<sup>2</sup></b>	<b>35 мм</b>	<b>30 мм</b>
<b>Прочие разновидности</b>	<b>28 мм</b>	<b>25 мм</b>
<b>Мирабель и тернослива</b>	<b>20 мм</b>	<b>17 мм</b>

**Для высшего сорта максимальная разница в размере между плодами в одной упаковке не должна превышать 10 мм.**

*Пример высшего сорта:*

<i>Gjlden Gages</i>	<i>35-45 мм</i>	<i>отклонение: 10 мм</i>
<i>Мирабель и тернослива</i>	<i>20-30 мм</i>	<i>отклонение: 10 мм</i>

<sup>2</sup> См. перечень, прилагаемый к настоящему стандарту.

#### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

*Допуски устанавливаются с целью учета человеческих ошибок в ходе определения сортности и упаковки. В ходе определения сортности и упаковки не разрешается произвольно включать несортной продукт, т.е. преднамеренное злоупотребление допусками.*

*Допуски устанавливаются после проверки пробы из каждой упаковки и на основе среднего значения всех проверенных проб. Допуски устанавливаются в процентах, по количеству или весу продукта в общем объеме пробы, не соответствующей сорту (или размеру), указанному на упаковке.*

##### **A. Допуски по качеству**

###### **i) Высший сорт**

**Допускается наличие 5% - по количеству или весу - слив, не удовлетворяющих требования этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта, или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта.**

###### **ii) Первый сорт**

**Допускается наличие 10% - по количеству или весу - слив, не удовлетворяющих требования этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта, или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта. В пределах этого допуска не более 2% слив могут иметь трещины и/или чревоотчины.**

###### **iii) Второй сорт**

**Допускается наличие 10% - по количеству или весу - слив, не удовлетворяющих ни требования этого сорта, ни минимальные требования, при этом не допускается наличие продукта с явными признаками гниения, сильно помятого, или имеющего любые другие дефекты, которые делают его непригодным к употреблению.**

**В пределах этого допуска не более 4% всех плодов могут иметь трещины или чревоточины.**

**В. Допуски по размерам**

**Для всех сортов допускается наличие 10% - по числу или весу - слив, не соответствующих минимальным размерам или размерам, указанным на упаковке, причем отклонение от размера не должно превышать 3 мм.**

*При калибровке плодов, которая является обязательной для высшего сорта, 10% слив могут либо по числу, либо по весу не соответствовать указанному диапазону размера.*

*Однако максимальное отклонение не должно превышать общий лимит в 3 мм сверх или менее размера, указанного на упаковке.*

*В случае некалиброванных плодов первого и второго сортов 10% слив могут иметь размер, меньший минимального размера, однако ни в коем случае не быть меньше, чем на 3 мм ниже минимального размера.*

## V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из слив одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера (в случае калибровки), кроме того, плоды высшего сорта должны быть однородными по своей окраске → фотографии 56-58

**Видимая часть упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.**

*Особое внимание следует уделять пресечению попыток мошенничества, т.е. сокрытию нижних слоев упаковки продукта, имеющего более низкое качество и размеры по сравнению с видимой частью продукта и маркировкой.*

*Аналогичным образом запрещаются любые методы или практика упаковки, применяемые с обманной целью придания более привлекательного вида верхнему слою грузовой партии.*

*Фотография 56*

*Малая упаковка*

*Фотография 57*

*Весьма тщательное оформление - высший сорт  
Плоды уложены в один слой и отделены друг от друга*

*Фотография 58*

*Тщательное оформление - первый сорт  
Плоды уложены в один слой отдельно друг от друга*

*Фотография 59*

*Надлежащий товарный вид - второй сорт  
Плоды навалом в упаковке*

### B. Упаковка

**Сливы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.**

*Единицы упаковки должны быть качественными, прочными и иметь такие характеристики, которые позволяют защищать продукт в ходе перевозки и погрузки-разгрузки.*

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

*Целью настоящего положения является обеспечение надлежащей защиты продукта с помощью материалов, которые должны быть новыми и чистыми, а также предотвращение попадания таких посторонних тел, как листья, песок или земля, с целью сохранения его надлежащего товарного вида.*

**В упаковке не должно содержаться никаких посторонних веществ.**

*Видимое загрязнение внутри нескольких упаковок может стать причиной для отказа от принятия товара.*

### **С. Расфасовка**

**Сливы могут расфасовываться следующим образом:**

- **в небольших упаковках** → *фотография 56*
- **в один или несколько разделенных между собой слоев** → *фотографии 57, 58*
- **навалом в упаковках, за исключением высшего сорта** → *фотография 59*

*Фотография 56  
Малая упаковка*

## VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке<sup>3</sup> четким нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи →  
*фотография 60*

*В случае упакованных продуктов все данные должны быть сгруппированы на одной стороне упаковки и либо наноситься на этикетку, прикрепляемую к ней, либо наноситься на упаковку водостойкими чернилами.*

*В случае повторно используемых упаковок все нанесенные ранее этикетки должны тщательно удаляться, а нанесенные на них ранее данные - стираться.*

### A. Оознавательные обозначения

<b>Упаковщик</b>	)	<b>наименование и адрес или</b>
<b>и/или</b>	)	<b>официально установленное или</b>
<b>грузоотправитель</b>	)	<b>принятое кодовое обозначение<sup>4</sup></b>

*Для целей контроля упаковщиком является лицо или фирма, ответственная за упаковку продуктов (в это понятие не включается персонал, фактически производящий работу, но который несет ответственность только перед своим работодателем). Кодовое обозначение является не торговым знаком, а официальной системой контроля, позволяющей легко установить лицо или фирму, ответственные за упаковку. Однако грузоотправитель имеет возможность добровольно или в обязательном порядке принять на себя исключительную ответственность в целях контроля; в этом случае нанесение данных об "упаковщике" в соответствии с приведенным выше определением не является необходимым.*

---

<sup>3</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованные для прямой продажи потребителю, не подпадают под эти положения в отношении маркировки, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упоминаемая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы.

<sup>4</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае применения кодового обозначения необходимо, чтобы отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (или сокращение с эквивалентным значением) была проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

*Во избежание недоразумений в случае, когда используется кодовое обозначение, указание "упаковщик" "грузоотправитель" и/или "экспортер" (или эквивалентное сокращение, т.е. "упак.", "эксп.") должно приводиться в непосредственной близости от кодового обозначения.*

**В. Вид продукта**

- **"Сливы", если содержимое не видно снаружи;**

*Название продукта необходимо указывать только на закрытых упаковках, содержимое которых не видно снаружи.*

- **Название разновидности.**

**С. Происхождение продукта**

- **Страна происхождения и, факультативно, район выращивания, национальное, региональное или местное название**

*На маркировке должна быть указана страна происхождения, т.е. страна, в которой были выращены сливы (например, Франция, Германия).*

*В факультативном порядке на национальном, региональном или местном языках может также быть указан район происхождения.*

**Д. Товарные характеристики**

- **Сорт.**

*Указание сорта является обязательным.*

- **Размер (в случае калибровки), выраженный минимальным и максимальным диаметрами.**

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

*Фотография 60*

*Пример маркировки на этикетке*

ПРИЛОЖЕНИЕ

Неисчерпывающий перечень крупноплодных разновидностей *Prunus domestica*

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Ariel	
Apple	
Belle de Louvain	Bella di Lovanio
Bernardina	
Bluefre	Blue Fré
Cacanska lepotica	Belle de Cacak, Cacaks Beauty, Cacaks Schöne
Cacanska najbolja	Meilleure de Cacak, Cacaks Beste
Cacanska rana	Précoce de Cacak, Cacaks Frühe
California Blue	California Blu
Carpatin	
Centenar	
Coe's Golden Drop	
De Fraile	Fraila
Denniston Superb	
Edwards	Colbus
Emma Leppermann	
Empress	
Erfdeel	
Giant	Burbank Giant Prune
Grand Prix	Grand Prize
Hall	
Harris Monarch	Harris
Heron	
Impérial Epineuse	
Janand	
Jefferson	Jefferson's Gage
Jori's Plum	
Jubileum	
June Blood	
Magna Glauca	
Manns Number One	
Marjorie's Seedling	
Merton Gage	Merton, Mereton

<b>Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование</b>	<b>Синонимы</b>
<b>Merton Gem</b>	
<b>Monarch</b>	
<b>Monsieur hâtif</b>	<b>Early Orleans</b>
<b>Nueva Extremadura</b>	
<b>Oneida</b>	
<b>Ontario</b>	<b>Ontariopflaume</b>
<b>Pitestean</b>	
<b>Pond's Seedling</b>	
<b>President</b>	
<b>Prince Engelbert</b>	
<b>Prince of Wales</b>	<b>Prince de Galles</b>
<b>Prof. Collumbien</b>	
<b>Prune Martin</b>	
<b>Queen's Crown</b>	<b>Cox's Emperor</b>
<b>Quetsche Blanche de Létricourt</b>	<b>Quetsche Dr. Létricourt</b>
<b>Regina Claudia Mostruosa</b>	
<b>Regina d'Italia</b>	
<b>Reine-Claude d'Althan</b>	<b>Falso</b>
<b>Reine-Claude d'Oullin's</b>	<b>Oullin's Gage</b>
<b>Seneca</b>	
<b>Sugar Prune</b>	
<b>Sultan</b>	
<b>Swan Gage</b>	
<b>Tragedy</b>	
<b>Utility</b>	<b>Laxton's Utility</b>
<b>Valor</b>	
<b>Victoria</b>	
<b>Vision</b>	
<b>Washington</b>	
<b>Zimmers Frühzwetsche</b>	

Неисчерпывающий перечень крупноплодных разновидностей *Prunus salicina*

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Allo	
Andy's Pride	
Angeleno	
Autumn Giant	
Autumn Pride	
Beaut Sun	
Beauty	Beaty
Bella di Barbiano	
Black Amber	
Black Beaut	
Black Diamond	
Black Gold	
Black Rosa	
Black Royal	
Black Star	
Black Sun	
Burbank	
Burmosa	
Calita	
Casselman	Kesselman
Catalina	
Celebration	
Centenaria	
Del Rey Sun	
Delbarazur	
Dolar	
Eclipse	
Eldorado	
Eric Sun	
Flavor King	
Formosa	
Fortune	
Friar	
Frontier	
Gavearli	

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Gaviota	
Globe Sun	
Goccia d'Oro	
Golden Japan	Shiro
Golden King	
Golden Kiss	
Golden Plum	
Goldsweet 4	
Grand Rosa	
Green Sun	
Hackman	
Harry Pickstone	
Howard Sun	
Kelsey	
Lady Red	
Lady West	
Laetitia	
Laroda	
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom
Late Red	
Late Santa Rosa	
Linda Rosa	
Mariposa	Improved Satsuma, Satsuma Improved
Methley	
Midnight Sun	
Morettini 355	Cœur de Lion
Narrabeen	
Newyorker	
Nubiana	
Obilnaja	
October Sun	
Original Sun	
Oro Miel	
Ozark Premier	Premier
Pink Delight	
Pioneer	
Queen Ann	

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Queen Rosa	
Red Beaut	
Red Rosa	
Red Sweet	
Redgold	
Redroy	
Reubennel	Ruby Nel
Royal Black	
Royal Diamond	
Royal Garnet	
Royal Star	
Roysum	
Ruby Blood	
Ruby Red	
Sangue di Drago	
Santa Rosa	
Sapphire	
Satsuma	
Simka	
Sir Prize	Akihime
Songold	
Southern Belle	
Southern Pride	
Souvenir	
Souvenir II	
Spring Beaut	
Starking Delicious	
Stirling	
Suplumeleven	
Suplumthirteen	
Suplumtwelve	
Susy	
TC Sun	
Teak Gold	
Top Black	
Tracy Sun	
Wickson	

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Yakima	
Yellow Sun	
Zanzi Sun	

**Неисчерпывающий перечень крупноплодных разновидностей гибридов\***

Неисчерпывающий перечень разновидностей плуткота (Plumcots®) (*Prunus domestica* x *Prunus armeniaca*)

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Flavorella®	
Flavorrich®	
Blue gusto®	

Неисчерпывающий перечень разновидностей плуота (Pluots®) (*Prunus armeniaca* x *Prunus domestica* x *Prunus domestica*)

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Flavor Queen®	
Flavor King®	
Dapple Dandy®	

Неисчерпывающий перечень разновидностей априума (Apriums®) (*Prunus armeniaca* x *Prunus domestica* x *Prunus armeniaca*)

Разновидность Культурный сорт и/или торговое наименование	Синонимы
Flavor Delight®	

----

**ПРИМЕЧАНИЕ**

\* Межвидовые гибриды охватываются стандартом ЕЭК ООН на сливы со статусом рекомендации на двухгодичный испытательный период по состоянию на 2000 год.