



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2008/7  
31 July 2008

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

---

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят четвертая сессия  
Женева, 3-6 ноября 2008 года  
Пункт 4 b) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ В КАЧЕСТВЕ ПЕРЕСМОТРЕННЫХ СТАНДАРТОВ  
ЕЭК ООН**

**Салат-латук, курчавый эндивий и широколистный  
эндивий (салат-эскарюль)**

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве пересмотренного стандарта на салат-латук.

В его основу положен вариант стандарта на салат-латук (FFV-22)2001 года, текст которого был пересмотрен на состоявшейся в мае 2008 года сессии Специализированной секции по разработке стандартов на свежие фрукты и овощи.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-22,**  
касающийся сбыта и контроля товарного качества

**САЛАТА-ЛАТУКА, КУРЧАВОГО ЭНДИВИЯ И ШИРОКОЛИСТНОГО  
ЭНДИВИЯ (САЛАТА-ЭСКАРИОЛЯ),**  
поступающих в международную торговлю между странами - членами ЕЭК ООН  
и импортируемых ими

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Настоящий стандарт распространяется на:

- салат-латук разновидностей (культурных сортов), полученных от:
  - *Lactuca sativa L. var. capitata L.* (салата (кочанного), включая салат видов "Криспхед" и "Айсберг"),
  - *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam.* (салата-ромэн рыхлокочанного),
  - *Lactuca sativa L. var. crispa L.* (салата листового),
  - скрещивания этих разновидностей, и
- курчавый эндивий разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cichorium endivia L. var. crispa Lam.*, и
- широколистный (салат-эскарюль) эндивий (белый цикорий) разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.*,

поставляемые потребителю в свежем виде.

Положения настоящего стандарта не распространяются на продукт, предназначенный для промышленной переработки, продукт в виде отдельных листьев, салат-латук с клубком корней или салат-латук в горшках.

## **II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

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

Однако в случае его применения на стадиях после отправки на экспорт у продуктов по отношению к требованиям стандарта может появляться:

- незначительная утрата свежести и упругости,
- незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Владелец/продавец продуктов может размещать такие продукты на прилавке или предлагать их на продажу, либо доставлять или сбывать их любым иным образом только в соответствии с настоящим стандартом. Владелец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

### **A. Минимальные требования**

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

- неповрежденным,
- доброкачественным; продукт, подвергшийся гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается,
- чистым и подрезанным, т.е. практически полностью очищенным от земли, перегноя или песка, и практически без видимых следов посторонних веществ,
- свежим на вид,
- практически без насекомых-вредителей,
- практически без повреждений, причиняемых насекомыми-вредителями,
- пышным,
- не достигшим стадии образования семян,
- с нормальной поверхностной влажностью,
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Для салата-латука допускается красноватая окраска, вызванная низкой температурой в период роста, если это серьезным образом не ухудшает его внешний вид.

Корни должны быть срезаны близко к основанию внешних листьев, причем срез должен быть аккуратным.

Продукт должен быть нормальной степени развития. Степень развития и состояние продукта должны быть такими, чтобы он мог:

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

## **В. Классификация**

Эти продукты подразделяются на два сорта, определяемые ниже:

### **i) *Первый сорт***

Продукт этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен обладать признаками, свойственными данной разновидности или коммерческому виду, особенно в том, что касается окраски.

Он должен также быть:

- хорошо сформировавшимся,
- твердым с учетом метода выращивания и типа продукта,
- без повреждений и дефектов, отражающихся на его пищевых качествах,
- не поврежденным морозом.

Салат-латук кочанный должен иметь единую правильно сформировавшуюся сердцевину. Однако в салате кочанном, выращенном под покрытием, допускается сердцевина небольшого размера.

Салат-ромэн рыхлокочанный должен иметь сердцевину, которая может быть небольшого размера.

Срединная часть курчавого эндивия и широколистного эндивия (салата-эскарриоль) должна иметь желтоватую окраску.

ii) **Второй сорт**

К этому сорту относится продукт, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает перечисленным выше минимальным требованиям.

Продукт этого сорта должен быть:

- довольно хорошо сформировавшимся,
- без повреждений и дефектов, которые могут значительно отразиться на его пищевых качествах.

Допускаются следующие дефекты при условии, что продукт сохраняет свои основные характеристики по качеству, сохранности и внешнему виду:

- небольшая потеря окраски,
- незначительные повреждения насекомыми-вредителями.

Салат-латук кочанный должен иметь сердцевину, которая может быть небольшой. Однако в салате кочанном, выращенном под покрытием, допускается ее отсутствие.

Салат-ромэн рыхлокочанный может не иметь сердцевины.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Продукт калибруется по штучному весу.

#### A. Минимальный вес

Минимальный вес для продукта первого и второго сортов:

	Выращенный в естественных условиях	Выращенный под покрытием
Салат-латук кочанный (исключая салат-латук "Криспхед" и "Айсберг") и салат-ромэн рыхлокочанный (исключая салат Little gem)	150 г	100 г
Салат "Криспхед" и "Айсберг"	300 г	200 г
Листовой салат и салат типа Little gem	100 г	100 г
Курчавый эндивий и широколистный эндивий	200 г	150 г

## **В. Однородность**

### **а) Салат-латук**

В каждой упаковке расхождение в весе между наиболее легкими и наиболее тяжелыми единицами продукции всех сортов не должно превышать:

- 40 г, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет менее 150 г;
- 100 г, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет от 150 до 300 г;
- 150 г, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет от 300 до 450 г;
- 300 г, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет более 450 г.

### **б) Курчавый эндивий и широколистный эндивий (салат-эскарюль)**

В каждой упаковке расхождение в весе между наиболее легкими и наиболее тяжелыми единицами продукции всех сортов не должно превышать: 300 г.

## **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**

#### **і) *Первый сорт***

В общей сложности допускается наличие 10% единиц продукта, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающего требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям. Наличие продукции, подверженной гниению или имеющей другие дефекты, делающие ее непригодной к употреблению, не допускается.

ii) *Второй сорт*

В общей сложности допускается наличие 10% единиц продукта, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. Наличие продукции, подверженной гниению или имеющей другие дефекты, делающие ее непригодной к употреблению, не допускается.

**В. Допуски по размеру**

Для всех сортов допускается наличие 10% единиц продукции, не отвечающих требованиям в отношении калибровки, однако их вес не может отличаться более чем на 10% в ту или другую сторону от веса, установленного для соответствующей категории продукции.

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

**A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из продуктов одного и того же происхождения, разновидности или коммерческого типа, качества и размера.

Однако смесь единиц продукта, явно различных по цвету, разновидности и/или товарному типу, может упаковываться в фасовочные единицы для розничной продажи<sup>1</sup> при условии, что эти продукты являются однородными по качеству и в отношении каждого цвета, разновидности и/или товарного типа - по происхождению.

Видимая часть продуктов в каждой упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

**В. Упаковка**

Продукт должен быть упакован так, чтобы обеспечивалась его надлежащая сохранность. Продукт должен упаковываться приемлемым образом с учетом размеров и типа упаковки; пустые пространства и чрезмерное уплотнение продукции не допускаются.

---

<sup>1</sup> Фасовочные единицы для розничной продажи должны быть предназначены для реализации целиком.

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

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

## VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки<sup>2</sup> четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие данные:

### A. Оознавательные обозначения

Упаковщик и/или	)	Наименование и адрес или
грузоотправитель/	)	официально установленное или
грузодатель	)	принятое кодовое обозначение <sup>3</sup> .

### B. Вид продукта

- "Салат-латук", "салат кочанный", "салат-эскарюль", "салат Криспхед (Айсберг)", "салат-ромэн рыхлокочанный", "салат листовой" (или, например, и в соответствующих случаях, "Oak leaf", "Lollo bionda", "Lollo rossa"), "курчавый эндивий" или "широколиственный эндивий" (салат-эскарюль) или другие синонимы, когда содержимое не видно снаружи
- "Little gem" в соответствующих случаях или другие синонимы
- В соответствующих случаях слова "выращенный под покрытием", или при необходимости другое соответствующее указание
- Наименование разновидности (факультативно)

---

<sup>2</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под эти положения в отношении маркировки, но должны отвечать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной таре, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>3</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.

- "Смесь салатов" или эквивалентное название в случае фасовочных единиц для розничной продажи, содержащих смесь явно различного по цвету, разновидности или товарному типу продукта. Если продукт не виден снаружи, необходимо указать цвета, разновидности или товарные типы содержимого фасовочных единиц.

### **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения и, факультативно, район производства или национальное, региональное или местное название.  
В случае фасовочных единиц для розничной продажи, содержащих явно различный по цвету, разновидности или товарному типу продукт разного происхождения, после названий соответствующих цвета, разновидности или товарного типа следует указать все страны происхождения.

### **Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Размер, выраженный минимальным поштучным весом, или число штук
- Вес нетто (необязательно).

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

Опубликован в 1961 году  
Последний раз пересматривался в 2008 году

Схема ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи опубликовала пояснительную брошюру с иллюстрациями о применении настоящего стандарта. Данная публикация может быть приобретена в книжном магазине ОЭСР по адресу: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

-----