



Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Шестьдесят пятая сессия

Женева, 5-6 ноября 2009 года

Пункт 5 b) iv) предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке стандартов
на свежие фрукты и овощи - Тексты для принятия
в качестве пересмотренных новых стандартов ЕЭК ООН:
перцы стручковые сладкие**

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве пересмотренного стандарта на перцы стручковые сладкие.

Настоящий документ подготовлен в соответствии с пунктом 5 круга ведения Рабочей группы

Стандарт FFV-28,

касающийся сбыта и контроля товарного качества

сладких стручковых перцев

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на сладкие стручковые перцы разновидностей¹ (культурных сортов), полученных от *Capscium annuum* L., поставляемый в свежем виде потребителю и не предназначенный для промышленной переработки.

II. Положения, касающиеся качества

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

Однако на этапах после экспортной отправки у продуктов может проявляться по сравнению с требованиями стандарта:

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

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

A. Минимальные требования

Сладкие стручковые перцы всех сортов и с учетом особых положений, предусмотренных для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми практически без видимых посторонних примесей
- свежими на вид
- плотными
- практически без насекомых-вредителей
- без вызванных насекомыми-вредителями повреждений, затрагивающих внутреннюю часть плода

¹ Некоторые разновидности сладких стручковых перцев могут быть "жгучими" на вкус.

- без повреждений, причиненных низкой температурой или морозом
- с плодоножками; плодоножка должна быть аккуратно срезана, а чашечка цветка - неповрежденной
- с нормальной поверхностной влажностью
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Степень их развития и состояние должны быть такими, чтобы стручки сладких перцев могли:

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

В. Классификация

Сладкие стручковые перцы подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Сладкие стручковые перцы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарной категории.

Они не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий вид стручков, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

ii) Первый сорт

Сладкие стручковые перцы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарной категории.

Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:

- незначительный дефект формы
- незначительный серебристый налет, покрывающий не более 1/3 общей площади поверхности
- незначительные дефекты кожицы: например, присутствие язвин, царапин, солнечных ожогов, следов сдавливания, на которые в общей сложности приходится не более 2 см дефектов продолговатой формы и 1 см² при других дефектах; или
- сухие поверхностные трещины, на которые в общей сложности приходится не более 1/8 общей площади поверхности
- незначительные повреждения плодоножки.

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся сладкие стручковые перцы, которые не могут быть отнесены к первому сорту, но которые соответствуют указанным выше минимальным требованиям.

Допускаются следующие дефекты при условии, что сладкие стручковые перцы не утрачивают своих основных характеристик с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

- дефекты формы
- серебристый налет, покрывающий не более 2/3 общей площади поверхности
- дефекты кожицы: например, присутствие язвин, царапин, солнечных ожогов, помятостей, зарубцевавшихся повреждений, на которые в общей сложности приходится не более 4 см в длину для дефектов продолговатой формы и 2,5 см² общей площади для других дефектов; или
- сухие поверхностные трещины, на которые в общей сложности приходится не более 1/4 общей площади поверхности
- ухудшение состояния на месте опадания цветков общей площадью не более 1 см²
- сморщивание на не более чем 1/3 поверхности
- повреждение плодоножки и чашечки при условии, что мякоть остается неповрежденной и защищенной.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному поперечному сечению или по весу стручка сладких перцев.

Для обеспечения однородности по размеру:

- a) разница в диаметре между самым крупным и наименьшим стручками сладких перцев в одной и той же упаковке ограничивается 20 мм;
- b) разница в весе между самым легким и самым тяжелым стручками сладких перцев в одной и той же упаковке ограничивается:
 - 30 г, когда вес самого тяжелого стручка составляет 180 г или менее;
 - 40 г, когда вес самого легкого стручка составляет 180 г или более.

Удлиненные стручки сладких перцев должны быть достаточно одинаковыми по длине.

Однородность по размеру не является обязательной для второго сорта.

IV. Положения, касающиеся допусков

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

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

Допускается наличие 5% по количеству или весу стручков сладких перцев, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска в общей сложности не более 0,5% может приходиться на продукт, удовлетворяющий требованиям по качеству, предъявляемым ко второму сорту.

ii) Первый сорт

Допускается наличие 10% по количеству или весу стручков сладких перцев, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска в общей сложности не более 1% может приходиться на продукт, не соответствующий ни требованиям по качеству, предъявляемым ко второму сорту, ни минимальным требованиям, или продукты, подвергшиеся гниению или имеющие другие серьезные дефекты мякоти.

iii) Второй сорт

Допускается наличие 10% по количеству или весу стручков сладких перцев, не соответствующих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска в общей сложности не более 2% может приходиться на продукт, подвергшийся гниению или имеющий любые другие серьезные дефекты мякоти.

B. Допуски по размеру

Для всех сортов (в случае калибровки): 10% по количеству или весу стручков сладких перцев, не соответствующих требованиям в отношении калибровки, но за исключением стручков сладких перцев, имеющих диаметр, являющийся на 10 мм больше или меньше указанного на маркировке размера.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из стручков сладких перцев одного и того же происхождения, качества, размера (в случае калибровки) и, если речь идет о высшем и первом сортах, в значительной мере одинаковой спелости и окраски.

Однако смесь сладких стручковых перцев явно различного цвета и/или товарных категорий может помещаться в фасовочные единицы для розничной продажи², если обеспечивается однородность по качеству, а для каждого цвета и/или товарной категории – по происхождению.

Видимая часть упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

² Фасовочные единицы для розничной продажи должны быть предназначены для реализации целиком.

В. Упаковка

Сладкие стручковые перцы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

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, если для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия не оставалось видимых следов клея и не образовывалось дефектов кожицы.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке³ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и физический адрес (например, улица/
и/или)	город/район/почтовый индекс и страна, если она
грузоотправитель/))	отличается от страны происхождения) или кодовое
грузодатель)	обозначение, официально признанное компетентной
)	национальной инстанцией ⁴ .

В. Вид продукта

- "Сладкие стручковые перцы", если содержимое не видно снаружи.
- "Смесь сладких стручковых перцев" или эквивалентное наименование, если фасовочная единица для розничной продажи содержит смесь сладких стручковых перцев явно различных цветов и/или товарных категорий. Если содержимое не видно снаружи, то должны быть указаны цвета или товарные категории продукта, упакованного в фасовочные единицы.

³ В соответствии с Женевским протоколом, сноска 2, "Единицы упаковки продукции, расфасованные для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки".

⁴ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае применения кодового обозначения необходимо, чтобы отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (или соответствующие сокращения) была проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, а перед кодовым обозначением должен стоять (буквенный) код страны/района (ИСО 3166), относящийся к сертифицирующей стране, если она отличается от страны происхождения.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.
- В случае фасовочных единиц для розничной продажи, содержащих смесь явно различных по цвету и/или товарной категории сладких стручковых перцев разного происхождения, то после названия соответствующих цветов и/или товарных категорий следует указать все страны происхождения.

Д. Товарные характеристики

- Сорт.
- Размер (в случае калибровки), выраженный минимальным и максимальным диаметрами или минимальным и максимальным весом.
- Количество единиц (факультативно).
- "Жгучий" или эквивалентное наименование, в случае необходимости.

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принят в 1969 году.

Последний раз пересматривался в 2009 году.

В связи со Стандартом ЕЭК ООН на сладкие стручковые перцы Схемой ОЭСР опубликована пояснительная брошюра
