



---

## ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

### КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

#### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестидесят шестая сессия

Женева, 4-5 ноября 2010 года

Пункт 5 b) предварительной повестки дня

Специализированная секция по разработке стандартов на свежие фрукты и овощи

Тексты для принятия в качестве пересмотренных/новых стандартов ЕЭК ООН

## Стандарт ЕЭК ООН FFV-14, касающийся сбыта и контроля товарного качества цитрусовых фруктов

Документ представлен секретариатом

### I. Определение продукта<sup>1</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на следующие разновидности (культурные сорта) относимых к разряду "цитрусовых" фруктов, поставляемые потребителям в свежем виде; цитрусовые фрукты, предназначенные для промышленной переработки, исключаются:

- лимоны, полученные от *Citrus limon* (L.) Burm. f.
- персидские лаймы, полученные от *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, который представляет собой крупноплодный кислый лайм, известный также как Bearss или Tahiti, и его гибридов
- мексиканские лаймы, полученные от *Citrus aurantiifolia* (Christ.) Swingle, известные также как основные лаймы или кислые лаймы, и его гибридов

---

<sup>1</sup> Вся информация о ботанических названиях взята из базы данных GRIN: [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

- индийские сладкие лимоны, палестинские сладкие лимоны, полученные от *Citrus limettioides* Tanaka
- мандарины (*Citrus reticulata* Blanco), включая уншиу (*Citrus unshiu* Marcow.), клементины (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), обычные мандарины (*Citrus deliciosa* Ten.) и танжеринны (*Citrus tangerina* hort. ex Tanaka), полученные от этих сортов и их гибридов
- апельсины, полученные от *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
- грейпфруты, полученные от *Citrus paradisi* Macfad. и его гибридов
- пампельмусы или пумело, полученные от *Citrus maxima* (Burm.) Merr. и его гибридов.

## II. Положения, касающиеся качества

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

Однако, в случае его применения на стадиях после отправки на экспорт, у продуктов может проявиться по сравнению с требованиями стандарта:

- незначительная утрата свежести и упругости
- для продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

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

### A. Минимальные требования

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

- неповрежденными
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без признаков сморщивания и обезвоживания
- без дефектов, вызванных низкой температурой или морозом
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние цитрусовых должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

## В. Требования к зрелости

Цитрусовые должны достичь надлежащей степени развития и зрелости с учетом критериев, соответствующих данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость цитрусовых определяется следующими параметрами, уточненными ниже для каждой разновидности:

- минимальное содержание сока
- минимальное общее содержание растворимого твердого вещества, т.е. минимальное содержание сахара
- минимальное соотношение содержания сахара/кислоты<sup>2</sup>
- окраска.

Степень окраски должна быть такой, чтобы, продолжая нормально развиваться, цитрусовые фрукты могли достичь типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения.

[With respect to colouring, fruit may be marketed in their natural colour provided they meet the limits as set out for juice content, minimum sugar content and minimum sugar/acid ratio, as specified for the species concerned and the fruit is labelled "Green-skinned fruit".]

	Минимальное содержание сока (%)	Минимальное содержание сахара (градусы по шкале Брикса)	Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты	Окраска
Лимоны	20			Должна быть типичной для разновидности. Плоды с зеленой (но не темно-зеленой) окраской допускаются при условии, что они отвечают минимальным требованиям в отношении содержания сока
Лаймы				
Персидский лайм	42			Фрукты должны быть зелеными, но на них могут

<sup>2</sup> Рассчитывается в соответствии с положениями Руководства ОЭСР по объективным тестам, размещенного на сайте: [www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf](http://www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf).

	Минимальное содержание сока (%)	Минимальное содержание сахара (градусы по шкале Брикса)	Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты	Окраска
Мексиканский и индийский лаймы	40			иметься желтые пятна, не превышающие 30% их поверхности для персидского лайма и 20% для мексиканского и индийского лаймов
Мандарины уншиу, клементины, другие разновидности мандаринов и их гибриды				
Мандарины уншиу	33		6.5:1	Должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на одной трети поверхности плода
Клементины	40		7.0:1	
Другие разновидности мандаринов и их гибриды	33		7.5:1	
Апельсины				
Корольки	30		6.5:1	Должна быть типичной для разновидности. Однако, допускаются фрукты со светло-зеленой окраской, по площади не превышающей одной пятой общей площади плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока. Допускаются апельсины, производимые в районах с высокой температурой и высокой относительной влажностью в период роста и имеющие зеленую окраску, охватывающую более одной пятой поверхности плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока
Апельсины группы Навель	33		6.5:1	
Другие разновидности	35		6.5:1	
Mosambi, Sathgudi и Pacitan с зеленой окраской на более чем одной пятой поверхности плода	33			
Другие разновидности с зеленой окраской, охватывающей более одной пятой поверхности плода	45			
Грейпфруты и их гибриды				
Все разновидности и гибриды	35			Должна быть типичной для этой разновидности. Допускаются плоды с

	Минимальное содержание сока (%)	Минимальное содержание сахара (градусы по шкале Брикса)	Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты	Окраска
Оробланко	35	9		зеленоватой окраской (зеленые в случае Оробланко) при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока
Пампельмусы (пумело) и их гибриды		8		Должна быть типичной для этой разновидности, по крайней мере, на двух третях поверхности плода

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.

### С. Классификация

Цитрусовые разделяются на три сорта (категории качества), определяемые ниже:

#### (i) Высший сорт

Цитрусовые фрукты этого сорта должны быть высшего качества. По форме, внешнему виду, развитию и окраске они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

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

#### (ii) Первый сорт

Цитрусовые фрукты этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

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
- незначительные дефекты окраски, включая незначительные солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры, при условии, что они не затрагивают мякоть плода
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями

- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение или удары при погрузке и разгрузке
- незначительное и частичное отделение кожуры (или шкурки) плода для всех фруктов, входящих в группу мандаринов.

**(iii) Второй сорт**

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

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что цитрусовые сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги
- прогрессирующие дефекты кожуры, при условии, что они не затрагивают мякоть плода
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение или удары при погрузке и разгрузке
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры
- грубая кожура
- незначительное и частичное отделение кожуры (или шкурки) фрукта для апельсинов и частичное отделение кожуры (или шкурки) для фруктов, входящих в группу мандаринов.

### **III. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения плода.

#### **A. Минимальные размеры**

Применяются следующие минимальные размеры:

<i>Фрукт</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
Лимоны	45
Персидские лаймы	42
Мексиканские и индийские лаймы	25
Мандарины уншиу, другие разновидности мандаринов и их гибриды	45
Клементины	35
Апельсины	53
Грейпфруты и их гибриды	70
Пампельмусы и их гибриды	100

## **В. Однородность**

Цитрусовые фрукты могут калиброваться по одному из следующих двух вариантов:

Вариант а) чтобы обеспечить однородность по размеру:

Максимальное различие в диаметре между фруктами в одной и той же упаковке не должно превышать:

- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) < 60 мм
- 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 60$  мм, но < 80 мм
- 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но < 110 мм
- без ограничений различия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм.

Фрукты, упакованные по количеству, должны удовлетворять приведенным выше требованиям однородности по размеру.

Вариант б) в случае применения кодов калибровки должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

	<i>Код калибровки</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
Лимоны	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
Лаймы	1	58 - 67
	2	53 - 62
	3	48 - 57
	4	45 - 52
	5	42 - 49

	<i>Код калибровки</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
Мексиканский и индийский лаймы	1	> 45
	2	40.1 - 45
	3	35.1 - 40
	4	30.1 - 35
	5	25 - 30
Мандарины уншиу, клементины и другие разновидности мандаринов и их гибриды		
	1 - XXX	78 и более
	1 - XX	67 - 78
	1 or 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 <sup>3</sup>	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
Апельсины		
	0	92 – 110
	1	87 – 100
	2	84 – 96
	3	81 – 92
	4	77 – 88
	5	73 – 84
	6	70 – 80
	7	67 – 76
	8	64 – 73
	9	62 – 70
	10	60 – 68
	11	58 – 66
	12	56 – 63
	13	53 – 60
Грейпфруты и их гибриды		
	0	>139
	1	109 – 139
	2	100 – 119
	3	93 – 110
	4	88 – 102
	5	84 – 97
	6	81 – 93
	7	77 – 89
	8	73 – 85
	9	70 - 80
Пампельмусы и их гибриды		
	0	>170

<sup>3</sup> Размеры менее 45 мм относятся только к клементинам.



<i>Код калибровки</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
1	156 – 170
2	148 – 162
3	140 – 154
4	132 – 146
5	123 – 138
6	116 – 129
7	100 – 118

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

для плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в фасовочных единицах для продажи с максимальным чистым весом в размере 5 кг, максимальная разница не должна превышать диапазона размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

#### **IV. Положения, касающиеся допусков**

На всех этапах реализации в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей установленным для указанного сорта требованиям в отношении качества и размеров.

##### **A. Допуски по качеству**

###### **(i) Высший сорт**

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу цитрусовых фруктов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

###### **(ii) Первый сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу цитрусовых фруктов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих 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, или продукция, подверженная деградации.

###### **(iii) Второй сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу цитрусовых фруктов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

## **В. Допуски по размерам**

Для всех категорий качества и при всех видах укладки: в общей сложности допускается наличие 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.

В любом случае допуск в размере 10% применяется только к плодам, которые не меньше следующих минимальных значений:

<i>Фрукт</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
Лимоны	43
Лаймы персидские	40
Лаймы мексиканские и индийские	Не применим
Мандарины уншиу, другие разновидности мандаринов и их гибриды	43
Клементины	34
Апельсины	50
Грейпфруты и их гибриды	67
Пампельмусы и их гибриды	98

## **V. Положения, касающиеся товарного вида продукции**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только цитрусовые фрукты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь цитрусовых фруктов различных видов может упаковываться в фасовочные единицы для продажи<sup>4</sup> при условии, что они однородны по качеству и, для каждого соответствующего вида, - по разновидности или товарному типу и происхождению.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### **B. Упаковка**

Цитрусовые фрукты 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.

<sup>4</sup> Фасовочные единицы для продажи должны покупаться целиком.

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.

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

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>5</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства цитрусовых, особенно их вкус или запах<sup>5</sup>, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (недеревянными) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>6</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентной национальной инстанцией<sup>7</sup>.

### B. Характер продукта

- общее название вида, когда содержимое не видно снаружи
- название разновидности для апельсинов
- для группы мандаринов:

<sup>5</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать коже посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с законодательством импортирующей страны.

<sup>6</sup> В соответствии с Женевским протоколом, сноска 2, "Единицы упаковки продукции, расфасованной 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".

<sup>7</sup> Национальное законодательство ряда 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), а перед кодовым обозначением должен стоять (буквенный) код страны/района (ИСО 3166), относящийся к сертифицирующей стране, если она отличается от страны происхождения.

- мандарины уншиу: "Уншиу", после чего может указываться разновидность
- клементины: "Клементины", после чего может указываться разновидность и, в надлежащих случаях, "без зернышек" для клементинов без зернышек (без каких-либо зернышек); клементины (1-10 зернышек); или клементины "с зернышками" для клементинов, содержащих более 10 зернышек
- для мандаринов и их гибридов: название разновидности
- для грейпфрутов и их гибридов: в соответствующих случаях указывается "розовый" или "красный"
- для пампельмусов и их гибридов: в соответствующих случаях указывается "розовый" или "красный"
- в случае фасовочных единиц для продажи, содержащих смесь плодов цитрусовых различных видов, необходимо указать "смесь плодов цитрусовых" или эквивалентное обозначение. Названия различных видов должны указываться в дополнение к подробной информации, приведенной выше
- "без косточек" (факультативно).<sup>8</sup>

### **C. Происхождение продукта**

- страна происхождения и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название
- в случае фасовочных единиц для продажи, содержащих смесь цитрусовых фруктов различных видов различного происхождения, после названия соответствующих видов должно указываться название каждой страны их происхождения.

### **D. Товарные характеристики**

- сорт
- размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера (в мм) или
  - кода(ов) размера, после чего может указываться минимальный и максимальный размер, или
  - количества
- обработка после сбора урожая (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

---

<sup>8</sup> Цитрусовые фрукты без косточек иногда могут содержать косточки.

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

Принят в 1963 году

Последний раз пересмотрен в 2010 году

Схемой ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи была выпущена иллюстрированная пояснительная брошюра по применению этого стандарта. Данную публикацию можно заказать в книжном магазине ОЭСР по адресу: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---