



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
и Социальный Совет**

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/2000/11/Add.3  
13 December 2000

RUSSIAN  
Original: ENGLISH/FRENCH

---

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на  
скоропортящиеся продукты и повышению качества  
Пятьдесят шестая сессия, Женева, 6-8 ноября 2000 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ШЕСТОЙ СЕССИИ

Добавление 3

Записка секретариата

В настоящем документе содержится пересмотренный стандарт ЕЭК ООН на цитрусовые культуры (FFV-14), принятый Рабочей группой.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-14,**  
касающийся сбыта и контроля товарного качества

**ЦИТРУСОВЫХ,**  
поступающих в международную торговлю между  
странами - членами ЕЭК ООН и импортируемых ими

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА<sup>1</sup>**

Положения настоящего стандарта распространяются на следующие относимые к разряду "цитрусовых" фрукты, которые поставляются потребителю в свежем виде и не предназначаются для промышленной переработки:

- лимоны: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus limon* (L.) Burm. f.
- лаймы: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus latifolia* (Yu. Tan.) Tan., который представляет собой крупноплодный кислый лайм, известный также как Bearss, Persian, Tahiti, и его гибридов
- мандарины (*Citrus reticulata* Blanco), включая уншиу (*Citrus unshiu* Marcow.), клементины (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), и обычные мандарины (*Citrus deliciosa* Ten.) и танжерины (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), полученных от этих сортов и его гибридов
- апельсины: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus sinensis* (L.) Osb.
- грейпфруты: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus paradisi* Macf. и его гибридов
- пампельмусы или пумело: разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus maxima* (Burm.) Merr. и его гибридов.

---

<sup>1</sup> Информация о научных названиях содержится в базе данных GRIN,  
см. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

## II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

### A. Минимальные требования

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

- неповрежденными
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми - практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями
- без признаков внутреннего сморщивания
- без дефектов, вызванных низкой температурой или морозом
- без какой-либо аномальной поверхностной влаги
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Цитрусовые должны быть аккуратно собраны и доведены до надлежащей степени развития и зрелости с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Степень развития и зрелость цитрусовых должны быть такими, чтобы фрукты могли:

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

Цитrusовые 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. Указанная обработка должна проводиться в соответствии с предписаниями административных органов в каждой стране и под их наблюдением.

## **B. Требования к зрелости**

Зрелость цитрусовых определяется следующими параметрами, уточняемыми ниже для каждого сорта<sup>2</sup>:

1. минимальное содержание сока
2. минимальное общее содержание растворимого твердого вещества (TSS), т.е. минимальное содержание сахара
3. окраска.

Степень окраски должна быть такой, чтобы в соответствии с нормальным процессом развития фрукты достигали типичной для данного сорта окраски к моменту прибытия к месту назначения.

### **Лимоны**

- Минимальное содержание сока:  
лимоны "верделли" и "примофиоре": 20%  
прочие лимоны: 25%

---

<sup>2</sup> *Оговорка Израиля: параметр соотношения содержания сахара/кислоты следует включать в стандарт.*

- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся. Однако плоды с зеленой (но не темно-зеленой) окраской допускаются при условии, что они отвечают минимальным требованиям в отношении содержания сока.

### **Лаймы**

- Минимальное содержание сока: 42%
- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на двух третях общей поверхности плода. Фрукты должны быть зелеными, но на них могут иметься признаки обесцвечивания (желтые места), не превышающие 30% их поверхности.

### **Мандарины уншиу, клементины и другие разновидности мандаринов и их гибриды**

- Мандарины уншиу и другие разновидности мандаринов и их гибриды: 33%
- Клементины: 40%
- Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на одной трети поверхности плода.

### **Апельсины<sup>2</sup>**

Thomson Navel и Tarocco:	30%
Washington Navel:	33%
прочие разновидности:	35%

---

<sup>2</sup> *Оговорка Израиля: минимальное соотношение сахара/кислоты 6,0:1 для апельсинов и 5,5:1 для пигментированных апельсинов следует включить в стандарт.*

- Окраска<sup>3</sup>: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся. Однако допускаются плоды со светло-зеленой окраской при условии, что такая окраска охватывает не более одной пятой общей поверхности плода.

### **Грейпфруты**

- Минимальное содержание сока: 35%
- Минимальное содержание сахара (TSS): 9% для оробланко
- Окраска: должна быть типичной для этой разновидности. Однако допускаются плоды с зеленоватой окраской (зеленой в случае оробланко) при условии, что они удовлетворяют минимальным требованиям в отношении содержания сока.

### **Пампельмусы (пумело)**

- Минимальное содержание сахара (TSS): 8%
- Окраска: должна быть типичной для этой разновидности по крайней мере на двух третях поверхности плода.

## **C. Классификация**

Цитрусовые разделяются на три сорта, определяемые ниже:

---

<sup>3</sup> Оговорка Бельгии, Германии, Дании, Нидерландов, Словакии, Соединенного Королевства и Швеции:

Зеленые апельсины допускаются при условии, что требования к их зрелости соответствуют следующим параметрам:

- минимальное содержание сока: 38%
- минимальное соотношение содержания сахара/кислоты: 6,5:1.

i) ***"Высший" сорт***

Цитрусовые фрукты этого сорта должны быть высшего качества. По форме, внешнему виду, развитию и окраске они должны быть характерными для данной разновидности и/или товарной категории.

Они должны быть без дефектов, хотя допускаются очень незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке.

ii) ***Первый сорт***

Цитрусовые фрукты этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь признаки и свойства, характерные для данной разновидности и/или товарной категории.

Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- незначительный дефект формы
- незначительный дефект в окраске
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурье пятна и т.д.
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение, удары при погрузке и разгрузке и т.д.

iii) ***Второй сорт***

К этому сорту относятся цитрусовые фрукты, которые в целом не могут быть отнесены к высшему и первому сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

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

- дефект формы
- дефект в окраске
- грубая кожура
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна и т.д.
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение, удары при погрузке и разгрузке и т.д.
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожи
- незначительное и частичное отделение околоплодника апельсинов (допускается для мандаринов уншиу, клементинов и прочих разновидностей мандаринов и их гибридов).

### **III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ**

Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения плода.

#### **A. Минимальные размеры**

Фрукты, не достигающие следующих минимальных размеров, не допускаются:

Лимоны	45 мм
Лаймы	42 мм
Мандарины уншиу, прочие мандарины и их гибриды	45 мм
Клементины	35 мм
Апельсины	53 мм
Грейпфруты и их гибриды	70 мм
Пампельмусы	110 мм

## **В. Шкалы калибровки**

Шкалы калибровки являются следующими:

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

<b>Мандарины уншиу, клементины и прочие мандарины и их гибриды</b>		<b>Апельсины</b>	
Код размера	Диаметр в мм	Код размера	Диаметр в мм
1 – XXX	78 и более		
1 – XX	67 – 78		
1 – X	63 – 74	0	92-110
2	58-69	1	87-100
3	54-64	2	84-96
4	50-60	3	81-92
5	46-56	4	77-88
6 <sup>4</sup>	43-52	5	73-84
7	41-48	6	70-80
8	39-46	7	67-76
9	37-44	8	64-73
10	35-42	9	62-70
		10	60-68
		11	58-66
		12	56-63
		13	53-60

<sup>4</sup>

Размеры менее 45 мм относятся только к клементинам.

<b>Грейпфруты и их гибриды</b>		<b>Пампельмусы</b>	
<b>Код размера</b>	<b>Диаметр в мм</b>	<b>Код размера</b>	<b>Диаметр в мм</b>
1	109-139	1	156-170
2	100-119	2	148-162
3	93-110	3	140-154
4	88-102	4	132-146
5	84-97	5	123-138
6	81-93	6	116-129
7	77-89	7	110-118
8	73-85		
9	70-80		

### C. Однородность

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

- i) Для плодов, уложенных правильными слоями в упаковке, максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом не должна превышать следующего максимума:

	<b>Код размера</b>	<b>Максимальная разница между плодами в одной упаковке (в мм)</b>
<b>Лимоны</b>	0-7	7
<b>Лаймы</b>	1-5	7
<b>Мандарины уншиу, клементины и прочие мандарины и их гибриды</b>	1-4 5-6 7-10	9 8 7
<b>Апельсины</b>	0-2 3-6 7-13	11 9 7

- ii) Для плодов, не уложенных правильными слоями в упаковке, и плодов в отдельных упаковках для непосредственной продажи потребителям, сформированных по количеству плодов, разница между самым маленьким и самым большим плодом в одной и той же упаковке не должна

превышать предельных значений соответствующей категории в шкале размеров.

- iii) Для плодов, уложенных навалом, и плодов в отдельных упаковках для непосредственной продажи потребителям, сформированных по весу, максимальная разница между самым маленьким и самым большим плодом в одной и той же упаковке не должна превышать предельных значений, полученных путем группировки трех последовательных категорий по размеру.

#### **IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ**

В каждой упаковке или партии фруктов, в случае их поставки навалом, разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

##### **A. Допуски по качеству**

- i) *Высший сорт*

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

- ii) *Первый сорт*

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

- iii) *Второй сорт*

Допускается наличие 10% (по числу или весу) плодов цитрусовых, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям, за исключением фруктов, подвергшихся гниению или порче, что делает их

не пригодными к употреблению. В пределах этих требований допускается наличие максимум 5% плодов с незначительными поверхностными незарубцевавшимися повреждениями, сухими порезами либо мягких и сморщеных фруктов.

## **В. Допуски по размеру**

Для всех сортов и при всех видах укладки разрешается наличие максимум 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 или в транспортных документах.

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

Лимоны	43 мм
Лаймы	40 мм
Мандарины уншиу и прочие мандарины и их гибриды	43 мм
Клементины	34 мм
Апельсины	50 мм
Грейпфруты и их гибриды	67 мм
Пампельмусы	98 мм

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

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки или партии, при отгрузке навалом, должно быть однородным и состоять из фруктов одного и того же происхождения, разновидности или торгового названия, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требования однородности для плодов высшего сорта распространяются и на окраску.

Видимая часть плодов в упаковке или партии, при отгрузке навалом, должна быть репрезентативной по отношению к содержимому всей упаковки или партии.

## B. Упаковка

Плоды цитрусовых должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.

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

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 или партиях, при поставке продукта навалом, не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка плодов с короткими (не деревянными) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от фруктов.

## C. Укладка

Плоды цитрусовых могут быть:

- a) равномерно уложены слоями в упаковках;
- b) не уложены равномерно слоями в упаковках или в контейнерах навалом.  
Такой тип укладки разрешен только для первого и второго сортов;
- c) уложены в отдельные упаковки весом менее 5 кг для непосредственной продажи потребителю
  - изготовленные для определенного числа фруктов или
  - изготовленные для определенного веса фруктов.

---

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

## **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

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

Для плодов цитрусовых, транспортируемых навалом, эти данные значиться в документе, сопровождающем товар.

### **A. Опознавательные обозначения**

Упаковщик и/или грузоотправитель	) Наименование и адрес или официально установленное или принятое кодовое обозначение <sup>7</sup>
--	---

### **B. Вид продукта**

- Название вида, когда содержимое не видно снаружи, за исключением мандаринов уншиу, клементинов и других разновидностей мандаринов и их гибридов, для которых название вида или разновидности обязательно
- Название разновидности (для апельсинов)
- Название вида:
  - для лимонов: в соответствующих случаях указать: "верделли" и "примофиоре"
  - для клементинов: в соответствующих случаях указать: "клементины без зернышек", "клементины" (1-10 зернышек), "клементины с зернышками" (более 10 зернышек).

<sup>6</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованные для прямой продажи потребителю, не подпадают под эти положения в отношении маркировки, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>7</sup> Национальное законодательство ряда европейских 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).

- для грейпфрутов и их гибридов: в соответствующих случаях указать "розовый" или "красный"
- для пампельмусов: в соответствующих случаях указать "розовый" или "красный"

#### **C. Происхождение продукта**

- Страна происхождения и (необязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

#### **D. Товарные характеристики**

- Сорт
- Код размера для плодов, уложенных в соответствии со шкалой калибровки, или коды размера низшей и высшей категорий в том случае, когда имеются три последовательные категории по размеру
- Код размера и число плодов - при их укладке слоями в упаковке
- В соответствующих случаях сведения об использовании консервантов или других химических веществ, когда такое использование совместимо с правилами импортирующей страны<sup>8</sup>.

#### **E. Официальная пометка о контроле (необязательно)**

Опубликован в 1963 году  
Пересмотрен в 1992 году и в 2000 году  
Стандарту ЕЭК ООН на цитрусовые посвящена брошюра  
с пояснениями к нему, выпущенная схемой ОЭСР

-----

---

<sup>8</sup> *Оговорка Чили.*