



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/2000/11/Add.6
13 December 2000

RUSSIAN
Original: ENGLISH

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 6

Записка секретариата

Настоящий документ содержит пересмотренный стандарт ЕЭК ООН на столовый виноград (FFV-19), принятый Рабочей группой.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-19,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

СТОЛОВОГО ВИНОГРАДА,
поступающего в международную торговлю между странами - членами
ЕЭК ООН и импортируемого ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на столовый виноград разновидностей (культурных сортов), полученных от *Vitis vinifera* L., поставляемый потребителям в свежем виде и не предназначенный для промышленной переработки.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

A. Минимальные требования

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

- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистым, практически без каких-либо видимых посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- практически без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями
- с нормальной поверхностной влажностью
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Кроме того, ягоды должны быть:

- неповрежденными
- хорошо сформировавшимися
- нормального развития.

Пигментация, вызванная воздействием солнца, не является дефектом.
Грозди должны быть аккуратно собраны.

Грозди должны быть достаточно развиты и иметь зрелый вид.

Степень зрелости и состояние столового винограда должны быть такими, чтобы он мог:

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

В. Классификация

Столовый виноград разделяется на три сорта, определяемые ниже:

i) *Высший сорт*

Столовый виноград этого сорта должен быть высшего качества и иметь форму, степень развития и окраску, характерные для разновидности, к которой он относится, с учетом особенностей района, в котором он выращивается. Ягоды должны быть твердыми, хорошо приросшими, равномерно расположенными на стебле и покрытыми почти целиком налетом.

ii) *Первый сорт*

Столовый виноград этого сорта должен быть хорошего качества и иметь форму, степень развития и окраску, характерные для разновидности, к которой он относится, с учетом особенностей района, в котором он выращивается. Ягоды должны быть твердыми, хорошо приросшими и по возможности на большей части своей поверхности покрытыми налетом. Однако они могут быть менее равномерно расположенными на стебле, чем ягоды высшего сорта.

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

- незначительные дефекты формы
- незначительные дефекты окраски

- очень незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только лишь кожицу.

iii) ***Второй сорт***

К этому сорту относится столовый виноград, который не может быть отнесен к более высоким сортам, но удовлетворяет минимальным требованиям, перечисленным выше.

Грозди винограда могут иметь незначительные дефекты формы, развития и окраски при условии, что это не отражается на основных признаках и свойствах, характерных для разновидности, к которой они относятся, с учетом особенностей района, в котором они выращиваются.

Ягоды должны быть достаточно твердыми и в достаточной степени приросшими, их поверхность должна быть по возможности покрыта налетом. Они могут быть менее равномерно расположенными на стебле, чем ягоды первого сорта.

Допускаются следующие дефекты при условии, что виноград сохраняет свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида:

- дефекты формы
- дефекты окраски
- незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только лишь кожицу
- незначительная помятость
- незначительные дефекты кожицы.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по весу виноградной грозди.

Для тепличного винограда и соответственно для крупноплодного и мелкоплодного столового винограда, выращенного в открытом грунте, установлен следующий минимальный вес отдельной грозди.

	Тепличные разновидности	Разновидности, выращиваемые в открытом грунте	
		Крупноплодные	Мелкоплодные
Высший сорт	300 г	200 г	150 г
Первый сорт	250 г	150 г	100 г
Второй сорт	150 г	100 г	75 г

(Примечание: Распределение по разновидностям приводится в прилагаемом перечне).

Для всех сортов: В каждой предназначенной для прямой продажи потребителю упаковке, вес нетто которой не превышает 1 кг, для обеспечения установленного веса упаковки допускается наличие одной грозди меньше требуемого минимального веса, при том условии, что она отвечает всем остальным требованиям для указанного сорта.

В тех случаях, когда указанное в маркировке наименование разновидности отсутствует в перечне, содержащемся в Приложении к настоящему стандарту, необходимо указывать установленный минимальный вес для крупноплодных разновидностей.

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.

A. Допуски по качеству

i) *Высший сорт*

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

ii) *Первый сорт*

Допускается наличие 10% (по весу) гроздей, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но удовлетворяющих требованиям второго сорта или, в

исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта.

iii) ***Второй сорт***

Допускается наличие 10% (по весу) гроздей, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продукции, поврежденной гниением или имеющей любые другие дефекты, делающие ее непригодной к употреблению.

В. Допуски по размеру

i) ***Высший сорт и первый сорт***

Допускается наличие 10% (по весу) гроздей, не соответствующих размерам, установленным для этого сорта, но соответствующих размерам второго сорта.

ii) ***Второй сорт***

Допускается наличие 10% (по весу) гроздей, не соответствующих размерам, установленным для этого сорта, но вес которых составляет не менее 75 грамм.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только грозди винограда одного и того же происхождения, разновидности, качества и степени зрелости.

Грозди высшего сорта должны быть, по возможности, одинаковыми по размеру и окраске.

В случае винограда в небольших упаковках чистым весом не более одного килограмма, требование о том, чтобы грозди были одной и той же разновидности и происхождения, не применяется.

Наличие гроздей различного цвета в каждой упаковке в целях украшения допускается в случае разновидности chasselas.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Столовый виноград должен быть упакован так, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Грозди винограда высшего сорта должны быть уложены в один слой.

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

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ, хотя на ветке грозди разрешается оставлять часть виноградной лозы, но длиной не более 5 см, в виде особого оформления.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке¹ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

А. Оповестительные обозначения

Упаковщик) Наименование и адрес или
и/или) официально установленное или
грузоотправитель) принятое кодовое обозначение².

¹ Единицы упаковки продукции, расфасованной 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.

² Национальное законодательство ряда европейских 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.

В. Вид продукта

- "Столовый виноград", когда содержимое упаковки не видно снаружи
- Наименование разновидности или, в надлежащем случае, наименования разновидностей.
- Наименование "Тепличный" в надлежащем случае.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения или, в надлежащем случае, страны происхождения и, не обязательно, район производства или национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- Сорт.

Е. Официальная пометка о контроле (не обязательно)

Опубликован в 1961 году
Пересмотрен в 1997, 1999, 2000 годах
После принятия Стандарта ЕЭК ООН на столовый виноград
Схемой ОЭСР была опубликована пояснительная брошюра

НЕПОЛНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ РАЗНОВИДНОСТЕЙ³

В скобках приведены синонимические наименования, которые могут также указываться на упаковке.

I. Тепличный столовый виноград

Alphonse Lavallée (Garnacha roya – Ribier)
Black Alicante (Granacke – Granaxa – Grandaxa)
Cardinal
Canon Hall (Cannon Hall Muscat)
Colman (Gros Colman) (cf. 2 – Gros Colman)
Frankenthal (cf. 2a – Schiava Grossa)
Golden Champion (cf. 2a – Baresana)
Gradisca (Gradiska)
Gros Maroc
Léopold III
Muscat d'Alexandrie (cf. 2a)
Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
Prof. Aberson
Royal.

II. Столовый виноград, культивируемый в открытом грунте

а) Крупноплодные разновидности

Aledo (New Cross-Real)
Alphonse Lavallée (cf. 1)
Amasya Siyahi
Angela (Angiola)
Baresana (Duraca – Golden Champion – Lattuario bianco – Latuario bianco –
Littuario bianco – Turchesa – Turchesca – Uva di Bisceglie – Uva ros –
Uva Turca – Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon – Perle Impériale – Weisser Damaszaner – Zanta)
Bien Donné

³ Некоторые наименования, включенные в этот перечень разновидностей, могут представлять собой зарегистрированные или запатентованные в некоторых странах товарные знаки.

Blanc d'Edessa (Edessis – Amasya)
Bonheur
Calmeria
Cardinal
Coarna noir
Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)
Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
Danlas
Danuta
Datal
Dauphine
Diagalves (Dendura – Formosa – Pendura – Villanueva)
Dimiat (Damiat – Zoumiatico)
Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)
Doña María
Emperor (Emperador – Genova – Red Emperador – Red Emperor)
Erenköy Beyazi
Erlihane
Ferral
Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher – Gros Colmar – Triomphe)
Hönüsü
Ignea (I. Pirovano 185)
Imperial Napoleon (Doña Mariana, Mariana)
Isa
Italia (Dona Sofia – Idéal – Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
La Rochelle
Lival
Matilde
Michele Palieri
Muscat d'Alexandrie (Moscatellone – Moscatel Romano – Muscat Gordo bianco –
Muscat de Grano Gordo – Muscat d'Espagne – Muscat Romano – Muscat blanc
d'Alexandrie – Muskaat van Alexandrië – Salamanna – Seramanna – White
Hanepoot – Witte Muskaat – Zibibbo)

Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
Muscat Supreme
Ohanes (Almeria – Blanca Legitima – Ohanez – Uva de Almeiría – Uva di Almeria –
Uva de Embarque – Uva del Barco)
Olivette blanche (Bridal – Olivette de Montpellier – Olivette de Vendemian)
Olivette noire (Olivetta nera – Olivetta Vibonese – Cornichon – Preta – Purple
Cornichon)
Ora
Pannonia (Pannonia Gold)
Peck
Perlona (I. Pirovano 54)
Phraoula (Fraoula – Praoula Kokkini – Phraoula radini)
Planta Nova (Coma – Tardana – Tortazon)
Prima
Prune de Cazouls
Ragol (Ahmeur bou Ahmeur – Angelina – Argelina – Imperial roja – Uva de Ragol)
Rasaki
Red Globe
Regina (Afouz Ali – Afis Ali – Afuz Ali – Aleppo – Bolgar – Dattier de Beyrouth –
Dattero di Negroponte – Galleta – Hafis Ali – Inzolia imperiale – Karaboumou –
Kararubun – Mennavacca bianca – Parchitana – Pergolona – Regina di Puglia –
Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rosetti – Uva Real – Waltham Cross)
Regina nera (Mennavacca nera – Lattuario nero – Olivettona – Regina negra –
Rosaki noir)
Ribol
Ronelle (Black Gem)
Salba
Schiava grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Gross Vernatsch – Imperator –
Lamper Schiavone – Trollinger)
Sonita
Sugraone (Superior Seedless™)
Sugrafive (Early Superior Seedless™)
Sunred Seedless
Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)
Verico
Victoria

TM*Зарегистрированный торговый знак*

b) Мелкоплодные разновидности

Admirable de Courtilier (Admirable – Csiri Csuri)
Albillo (Acerba – Albuella – Blanco Ribera – Cagalon)
Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)
Annamaria (I. Ubizzoni 4)
Baltali

Beba (Beba de los Santos – Eva)
Catalanesca (Catalanesa – Catalana – Uva Catalana)
Chasselas blanc (Chasselas doré – Fendant – Franceset – Franceseta – Gutedel –
Krachtgutedel – White van der Laan)
Chasselas rouge
Chelva (Chelva de Cebreros – Guareña – Mantuo – Villanueva)
Ciminnita (Cipro bianco)
Clairette (Blanquette – Malvoisie – Uva de Jijona)
Colombana bianca (Veredea – Colombana de Peccioli)
Dehlo
Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
Exalta
Flame Seedless (Red Flame)
Gros Vert (Abbondaza – St. Jeannet – Trionfo dell'Esposizione – Verdal – Trionfo
di Gerusalemme)
Jaoumet (Madeleine de St. Jacques – Saint Jacques)
Madeleine (Angevine – Angevine Oberlin – Madeleine Angevine Oberlin –
Republicain)
Mireille
Molinera (Beggano – Castiza – Molinera gorda)
Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
Moscato d'Amburgo (Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski Misket –
Muscat d'Hambourg – Musato Preto)
Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
Œillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinso)
Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's white – Sicilien)
Perla di Csaba (Cabski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba)
Perlaut
Perlette
Pizzutello bianco (Aetonychi aspro – Coretto – Cornichon blanc – Rish Baba –
Sperone di gallo – Teta di vacca)
Precoce de Malingre
Primus (I. Pirovano 7)
Prunesta (Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli)
Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten – Muskat Szölöskertek Kizalyneja –
Szölöskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villos – Reina de la Viñas –
Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards)
Servant (Servan – Servant di Spagna)
Sideritis (Sidiritis)
Sultanines (Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani –
Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thompson seedless et mutations)

Valenci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)

Valenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro)

Yapincak.
