



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/2000/11/Add.8
15 December 2000

RUSSIAN
Original: ENGLISH AND 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 8

Записка секретариата

В настоящем документе содержится пересмотренный стандарт ЕЭК ООН на
баклажаны (FFV-05), принятый Рабочей группой.

Баклажаны FFV-05

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-05,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

БАКЛАЖАНОВ,

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

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на баклажаны разновидностей (культурных сортов) *esculentum, insanum and ovigerum*, полученных от *Solanum melongena L.*, поставляемые в свежем виде потребителю и не предназначенные для переработки.

В зависимости от их формы делается различие между:

- "продолговатыми" баклажанами
- "круглыми" баклажанами.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью данного стандарта является определение требований, касающихся качества баклажанов на стадии их экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

Баклажаны всех сортов, при соблюдении особых положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних веществ
- свежими на вид
- твердыми

Баклажаны FFV-05

- достаточно зрелыми (без избыточного образования семян), и мякоть не должна быть волокнистой (или деревянистой)
- чашечкой и ножкой, которые могут быть незначительно повреждены
- с нормальной поверхностной влажностью
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние баклажанов должны быть такими, чтобы они могли:

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

В. Классификация

Баклажаны разделяются на два сорта, определяемые ниже:

i) Первый сорт

Баклажаны этого сорта должны быть хорошего качества и иметь свойства и признаки, характерные для той разновидности и/или товарного вида, к которым они относятся.

Баклажаны могут, однако, иметь следующие небольшие дефекты при условии, что они не отражаются на общем виде, качестве, сохранности или товарном виде продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы
- небольшое изменение цвета у основания
- незначительные помятости и/или зарубцевавшиеся трещины при условии, что их общая площадь не превышает 3 см².

Они также должны практически не иметь солнечных ожогов.

ii) Второй сорт

К этому сорту относятся баклажаны, которые не могут быть отнесены к первому сорту, но которые отвечают указанным выше минимальным требованиям.

Баклажаны FFV-05

При условии сохранения своих основных характеристик с точки зрения качества, сохранности и товарного вида они могут иметь следующие дефекты:

- дефекты формы
- дефекты окраски
- незначительные солнечные ожоги при условии, что их общая площадь не превышает 4 см²
- незначительные зарубцевавшиеся трещины при условии, что их общая площадь не превышает 4 см².

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка баклажанов производится либо:

- по диаметру максимального поперечного сечения, перпендикулярному к стеблю, либо
- по весу.

i) При калибровке по диаметру минимальный диаметр установлен в размере:

- 40 мм для продолговатых баклажанов
- 70 мм для круглых баклажанов.

Разница между самыми мелкими и самыми крупными баклажанами в одной упаковке не должна превышать:

- 20 мм для продолговатых баклажанов
- 25 мм для круглых баклажанов.

ii) При калибровке по весу минимальный установленный вес составляет 100 граммов. Она производится в соответствии со следующей шкалой:

- от 100 до 300 г - с максимальной разницей 75 г между самыми мелкими и самыми крупными баклажанами в одной и той же упаковке
- от 300 до 500 г - с максимальной разницей 100 г между самыми мелкими и самыми крупными баклажанами в одной и той же упаковке

- свыше 500 г - с максимальной разницей 250 г между самыми мелкими и самыми крупными баклажанами в одной и той же упаковке.

Соблюдение указанных в этой шкале параметров для баклажанов первого сорта обязательно.

Кроме того, минимальная длина продолговатых баклажанов, не считая ножки, должна составлять 80 мм.

Требования в отношении размеров не распространяются на миниатюрную продукцию¹.

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) Первый сорт

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

ii) Второй сорт

Допускается наличие 10% (по числу или весу) баклажанов, не соответствующих требованиям этого сорта; при этом не допускается наличие продукта, подверженного гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению.

¹ "Миниатюрная продукция" означает разновидность или сорт овощной культуры, полученную или полученный методом селекции растений и/или с помощью специальной техники выращивания, за исключением образцов продукции неминиатюрных сортов, не достигших полного развития или имеющих неадекватный размер. Все остальные требования стандарта должны выполняться.

Баклажаны FFV-05

В. Допуски по размеру

i) Первый сорт

Допускается 10% (по числу или весу) баклажанов, соответствующих следующей большей или меньшей категории по размеру, которая указана на упаковке.

ii) Второй сорт

Допускается 10% (по числу или весу) баклажанов, не соответствующих минимальным требованиям.

В любом случае такой допуск не применим к баклажанам всех сортов, диаметр которых меньше минимального диаметра на 5 мм или, в случае калибровки по весу, к баклажанам, вес которых составляет менее 90 г.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из баклажанов одного и того же происхождения, товарного вида, качества, размера (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и большей частью одинаковой степени зрелости и окраски. "Продолговатые" баклажаны, упакованные в одну и ту же упаковку, должны быть в достаточной мере одинаковыми по длине.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Миниатюрные баклажаны должны быть приблизительно одинаковыми по размеру. Их можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разного типа и происхождения.

B. Упаковка

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

Баклажаны FFV-05

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

В упаковке не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке² четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

A. Оповестительные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или
и/или)	официально установленное или
грузоотправитель)	принятое кодовое обозначение ³

B. Вид продукта

- "Баклажаны" (в случае, когда содержимое упаковки не видно снаружи)
- Название разновидности (необязательно).

² 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.

³ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения должна делаться ссылка на "упаковщика и/или грузоотправителя" (или аналогичное сокращение) в тесной связи с кодовым обозначением.

Баклажаны FFV-05

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер (когда это необходимо), выраженный:
 - либо максимальным и минимальным диаметром (когда калибровка производится по диаметру)
 - либо максимальным и минимальным весом (когда калибровка производится по весу)
- Мини-баклажаны, бэби-баклажаны ии другой соответствующий термин для обозначения миниатюрной продукции. При смешивании нескольких видов миниатюрной продукции в одной упаковке необходимо обязательно указывать все продукты и их соответствующее происхождение.

E. Официальная пометка о контроле (необязательно)

Опубликован в 1970 году
Последний раз пересмотрен в 1988 году
После принятия Стандарта ЕЭК ООН на баклажаны
в соответствии со Схемой ОЭСР была опубликована пояснительная брошюра
