

Стандарт ЕЭК ООН,  
касающийся сбыта и контроля  
товарного качества



# сладких стручковых перцев

*Пояснительная брошюра*



ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЪЕДИНЕННЫХ  
НАЦИЙ



Стандарт ЕЭК ООН,  
касающийся сбыта и контроля  
товарного качества



# сладких стручковых перцев

*Пояснительная брошюра*



ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЪЕДИНЕННЫХ  
НАЦИЙ

Нью-Йорк и Женева, 2009

# Примечание

Коммерческие стандарты качества на сельскохозяйственную продукцию разрабатываются и утверждаются Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН. Эти международные стандарты содействуют развитию торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Они используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

*Пояснительная брошюра к Стандарту на сладкие перцы* была подготовлена для единообразной интерпретации стандарта, упрощающей торговлю этим продуктом на международных и национальных рынках. Она адресуется производителям и предприятиям торговли, а также официальным службам инспекции качества. Брошюра соответствует последнему изданию Стандарта ЕЭК ООН на сладкие стручковые перцы (FFV-28), принятому в ноябре 2009 года. Последующие версии стандарта, в случае его пересмотра, будут помещаться на вебсайте: [www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-Standards.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-Standards.htm)

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.

Дополнительную информацию можно получить на нашем вебсайте:  
<[www.unece.org/trade/agr/](http://www.unece.org/trade/agr/)>.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают какого бы то ни было мнения Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.








Замечания и запросы можно посылать по адресу:

**Agricultural Standards Unit, Trade and Timber Division**  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211, Geneva 10, Switzerland  
e-mail: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

ECE/TRADE/387

UNITED NATIONS PUBLICATION
Sales No. R.09.II.E.13
ISBN 978-92-1-416021-2

# Содержание

I. Определение продукта .....	1	
II. Положения, касающиеся качества .....	7	
III. Положения, касающиеся калибровки .....	49	
IV. Положения, касающиеся допусков .....	53	
V. Положения, касающиеся товарного вида .....	57	
VI. Положения, касающиеся маркировки .....	65	
<b>Приложение:</b> Стандарт ЕЭК ООН FFV-28, касающийся сбыта и контроля товарного качества сладких стручковых перцев, издание 2009 .....	71	

*Официальный текст стандарта дан голубым жирным шрифтом; текст толкования – черным. Ссылки на фотографии визуальной интерпретации напечатаны черным жирным шрифтом. Полный текст стандарта без толкования приведен в приложении.*





# Определение продукта





# I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на сладкие стручковые перцы разновидностей<sup>1</sup> (культурных сортов), полученных от *Capsicum annuum* L., поставляемые потребителям в свежем виде; сладкие стручковые перцы, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

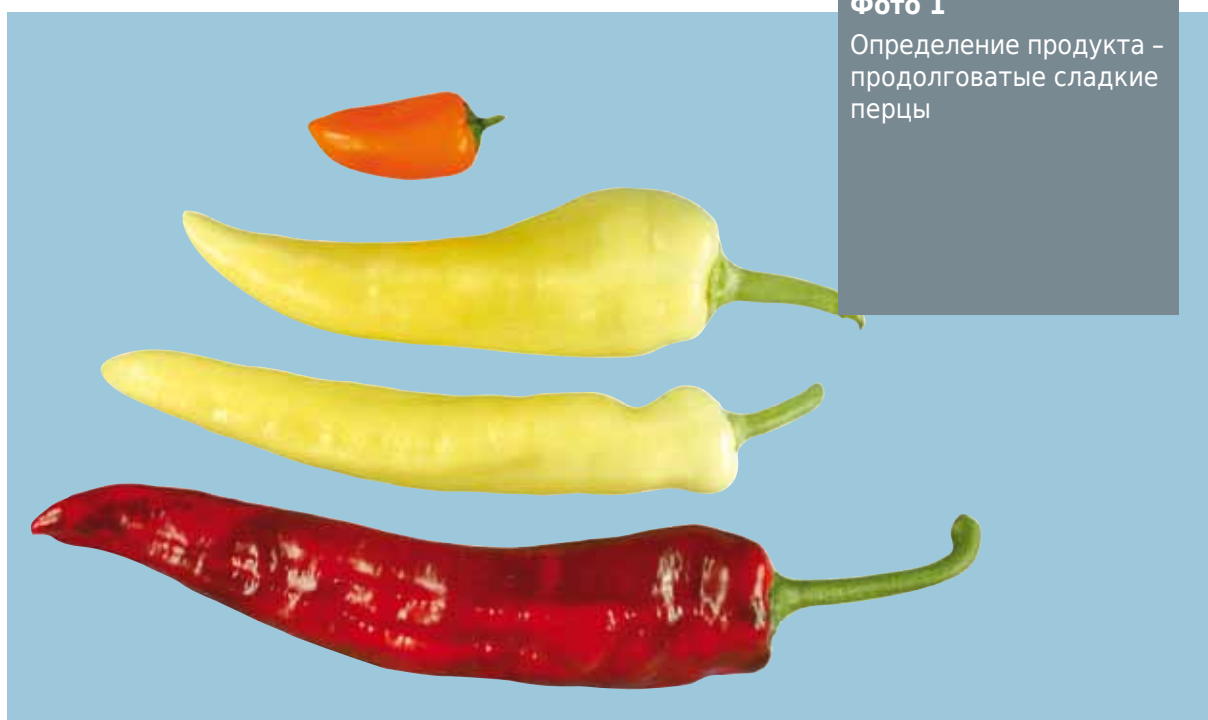
**Толкование:** Сладкие стручковые перцы имеют различные цвета, размеры и форму. Различаются такие типы как: продолговатые, квадратной формы, плоские.

Примеры сладких перцев разных типов показаны на **фотографиях 1-7**.

Следующие виды перцев исключены из настоящего стандарта:

- «жгучие» перцы; однако некоторые разновидности сладких перцев могут иметь жгучий вкус
- предназначенные для промышленной переработки.

<sup>1</sup> Некоторые разновидности сладких перцев могут быть «жгучими» на вкус.



**Фото 1**

Определение продукта - продолговатые сладкие перцы

**Фото 2**

Определение продукта -  
продолговатый сладкий  
перец



**Фото 3**

Определение продукта -  
продолговатые сладкие  
перцы





**Фото 4**  
Определение продукта -  
сладкие перцы  
квадратной формы



**Фото 5**  
Определение продукта -  
сладкие перцы  
квадратной формы



**Фото 6**  
Определение продукта –  
сладкие перцы  
квадратной формы



**Фото 7**  
Определение продукта –  
сладкие перцы плоской  
формы (томатовидные)



# Положения, касающиеся качества



## II. Положения, касающиеся качества

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

Однако, в случае его применения на стадиях после отправки на экспорт, у продуктов может проявляться 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.

*Совет: На стадии упаковки с особым вниманием следует относиться к соблюдению минимальных требований. Продукция с прогрессирующими дефектами может испортиться в ходе транспортировки и распределения.*

### А. Минимальные требования

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

- неповрежденными

**Толкование:** Сладкие перцы не должны быть поврежденными или порченными. Кожица должна быть цельной. Не допускаются перцы с незарубцевавшимися повреждениями или имеющие ранки или отверстия, открывающие внутреннюю часть плода. Чашечка цветка должна быть целой. Она может иметь незначительные повреждения, допускаемые положениями для первого и второго сортов. Перцы с трещинами или свежими порезами, вызванными небрежным обращением или упаковкой, разрешаются только в пределах допусков, установленных для первого и второго сортов.

Примеры, иллюстрирующие требование «неповрежденные», показаны на **фотографиях 8-12**.



**Фото 8**

Минимальное требование: «неповрежденный». Отсутствует чашечка цветка - не допускается



**Фото 9**

Минимальное требование: «неповрежденный». Отверстия, открывающие внутреннюю часть плода – не допускается



**Фото 10**

Минимальное требование: «неповрежденный». Отверстия, открывающие внутреннюю часть плода – не допускается





**Фото 11**

Минимальное требование: «неповрежденный». Растрескивание до мякоти – не допускается



**Фото 12**

Минимальное требование: «неповрежденный». Чрезмерный солнечный ожог – не допускается

**- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается**

**Толкование:** Перцы не должны быть затронуты какой-либо болезнью или серьезной порчей, которые заметно сказываются на их внешнем виде, потребительском качестве или сохранности.

Исключаются сладкие перцы со следующими дефектами:

- гниение, даже если признаки очень незначительны и гниение затрагивает лишь чашечку и/или плодоножку
- плесень
- серьезные язвины
- серьезные повреждения
- порча места отпавшего цветка.

Кроме того, перцы должны быть свободны от физиологических дефектов, вызванных, например, язвинами или кальциевой недостаточностью (вызывающей порчу места отпавшего цветка). Порча места отпавшего цветка, повреждения и язвины допускаются в пределах, установленных для второго сорта.

*Совет: На стадии упаковки рекомендуется отсортировать продукцию с такими дефектами как гниение, плесень и язвины.*

Примеры, иллюстрирующие требование «доброкачественные», показаны на **фотографиях 13-18**.



**Фото 13**  
Минимальное требование: «доброкачественный». Очень незначительное гниение – не допускается



**Фото 14**

Минимальное требование: «доброкачественный». Незначительное гниение – не допускается



**Фото 15**

Минимальное требование: «доброкачественный». Гниль на чашечке и/или плодоножке – не допускается



**Фото 16**

Минимальное требование: «доброкачественный». Серьезные язвины – не допускается



**Фото 17**

Минимальное требование: «доброкачественный». Серьезные повреждения – не допускается



**Фото 18**

Минимальное требование: «доброкачественный». Серьезная порча места отпавшего цветка – не допускается

**- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ**

**Толкование:** На перцах практически не должно быть видно следов земли, пыли, остаточных химических или других посторонних веществ. Чрезмерная запыленность или следы неорганических отложений не допускаются. Налеты голубого, зеленого или других нетипичных цветов, указывающие на присутствие следов пестицидов, не допускаются.

Примеры, иллюстрирующие требование «чистые», показаны на **фотографиях 19-23**.



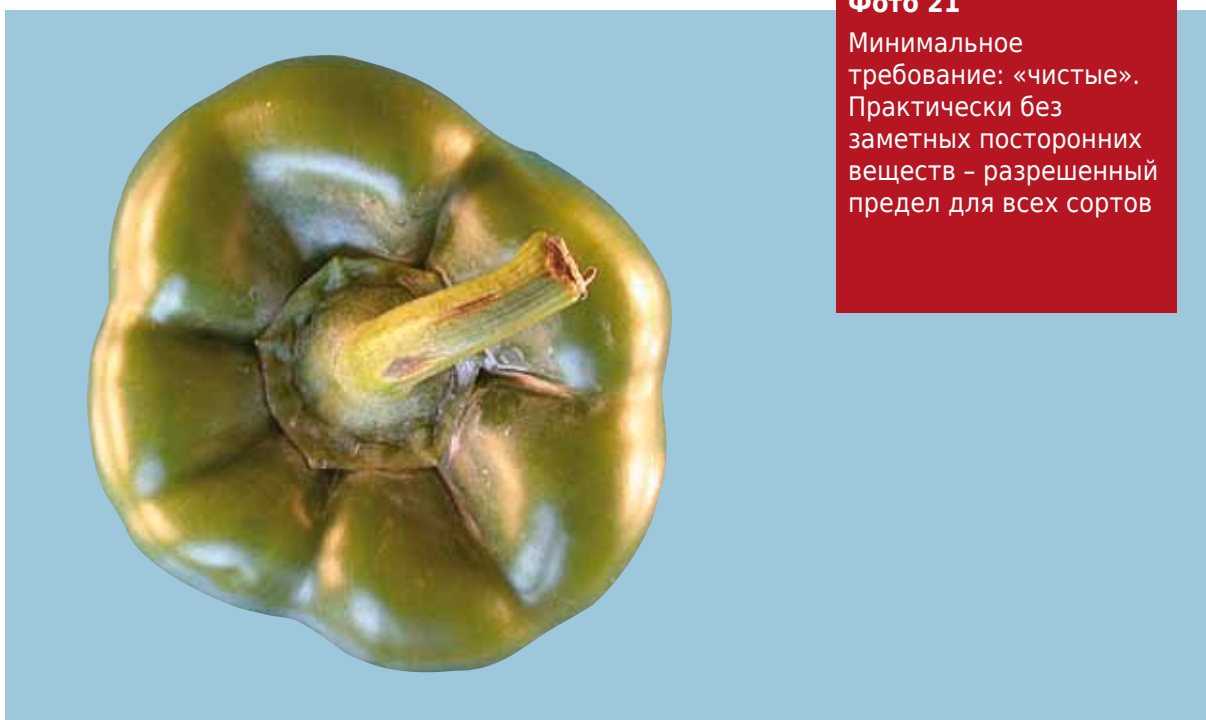
**Фото 19**

Минимальное требование: «чистые». Заметные следы посторонних веществ – разрешено для всех сортов



**Фото 20**

Минимальное требование: «чистые». Заметные следы посторонних веществ – разрешено для всех сортов



**Фото 21**

Минимальное требование: «чистые». Практически без заметных посторонних веществ – разрешенный предел для всех сортов



**Фото 22**

Минимальное требование: «чистые». Посторонние вещества – не допускается



**Фото 23**

Минимальное требование: «чистые». Сажеобразный налет плесени от тлей – не допускается

- свежие на вид

- плотные

**Толкование:** Перцы должны быть приемлемой степени свежести. Свежесобранные или поступившие из хранилища перцы могут быть слегка мягкими, но не сморщенными.

**Фотография 24**



**Фото 24**

Минимальные требования: «свежие на вид» и «плотные». Чрезмерное сморщивание – не допускается

- практически без насекомых-вредителей

**Толкование:** Присутствие насекомых может снизить коммерческую привлекательность свежих перцев. Допускаются случайные отдельные насекомые в упаковке или выборке; присутствие колоний насекомых ведет к отбраковке продукции. **Фотография 25**



**Фото 25**

Минимальное требование: «практически без насекомых-вредителей». Колония насекомых – не допускается



**- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями**

**Толкование:** Перцы должны быть без затрагивающих мякоть внутренних или внешних повреждений, вызванных насекомыми-вредителями. Повреждение насекомыми мякоти делает перцы непригодными к потреблению. Однако, допускается незначительное повреждение насекомыми кожицы в пределах, установленных для каждого сорта.

Примеры, иллюстрирующие требование «без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями», показаны на **фотографиях 26-27**.



**Фото 26**  
Минимальное требование: «без повреждений мякоти насекомыми». Внешние повреждения насекомыми – не допускается

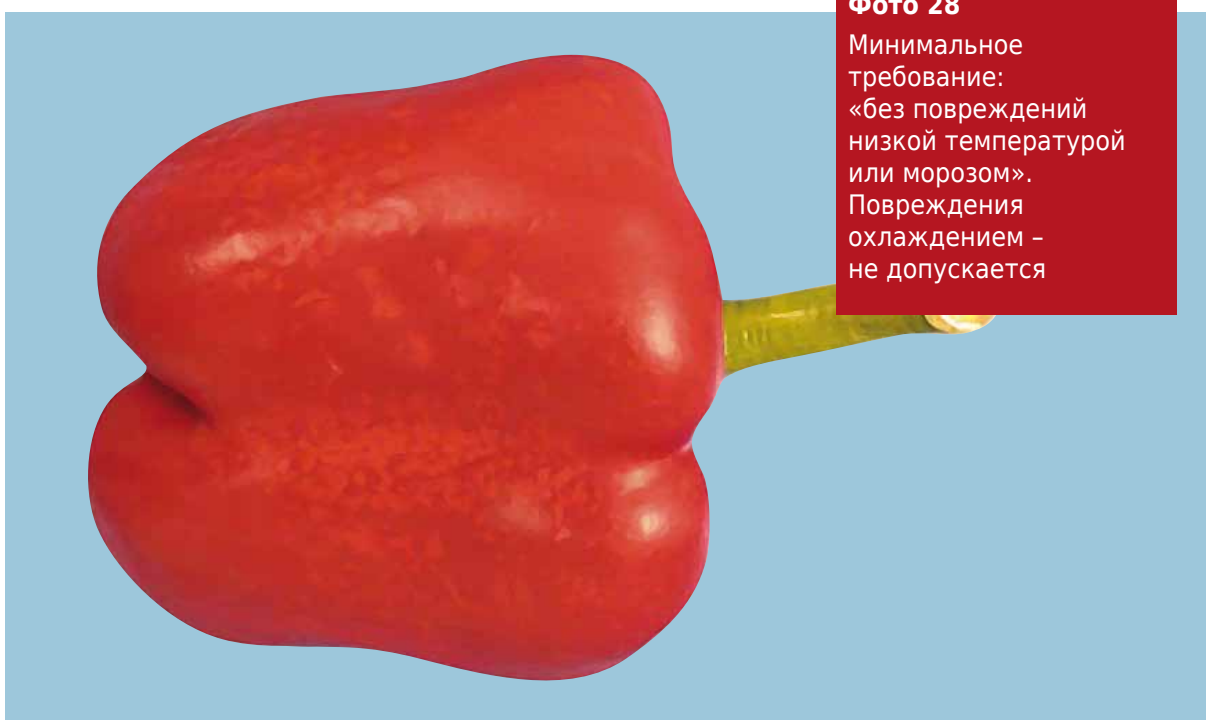


**Фото 27**

Минимальное требование: «без повреждений мякоти насекомыми». Внутренние повреждения насекомыми – не допускается

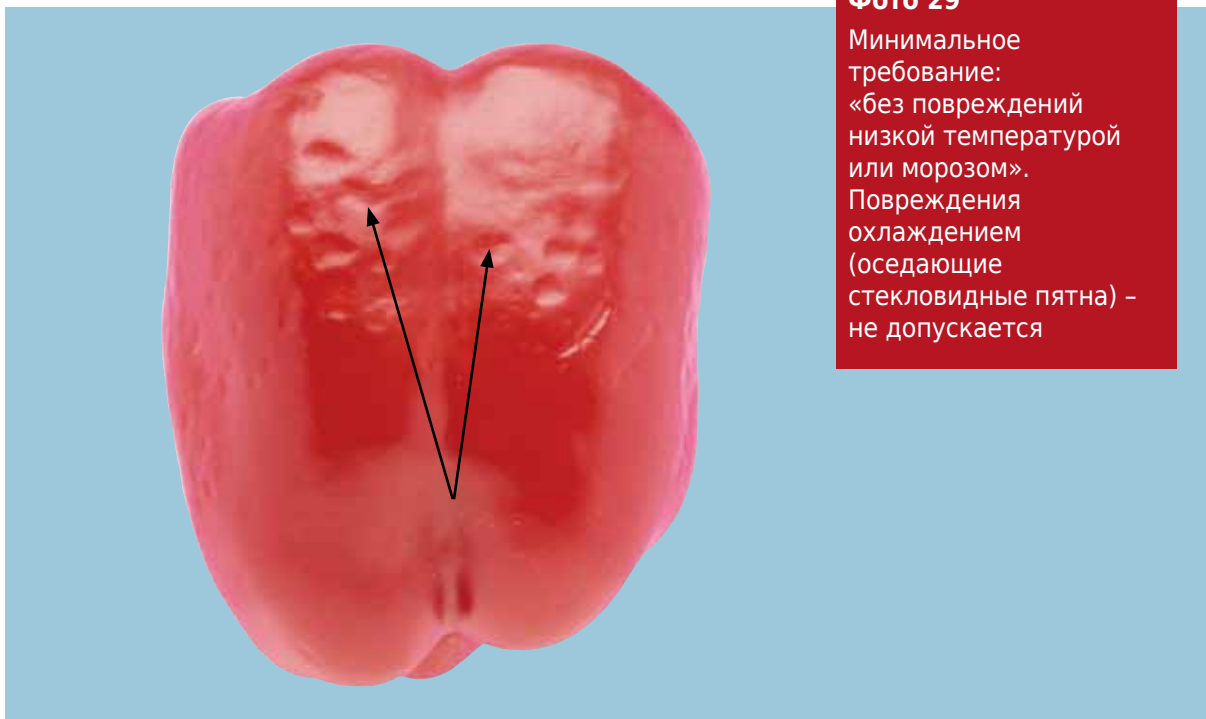
**- без повреждений, причиненных низкой температурой или морозом**

**Толкование:** Повреждения, вызванные замораживанием, не допускаются. Хранение при температуре ниже критической в 7° С может вызвать обморожение с образованием оседающих стекловидных пятен, сливающихся и портящихся после попадания продукции в помещение с нормальной температурой. Повреждения, вызванные низкой температурой, могут допускаться лишь в пределах 10% допуска для второго сорта. **Фотографии 28-31**



**Фото 28**

Минимальное требование: «без повреждений низкой температурой или морозом». Повреждения охлаждением – не допускается



**Фото 29**

Минимальное требование: «без повреждений низкой температурой или морозом». Повреждения охлаждением (оседающие стекловидные пятна) – не допускается



**Фото 30**

Минимальное требование: «без повреждений низкой температурой или морозом». Повреждения обморожением – не допускается



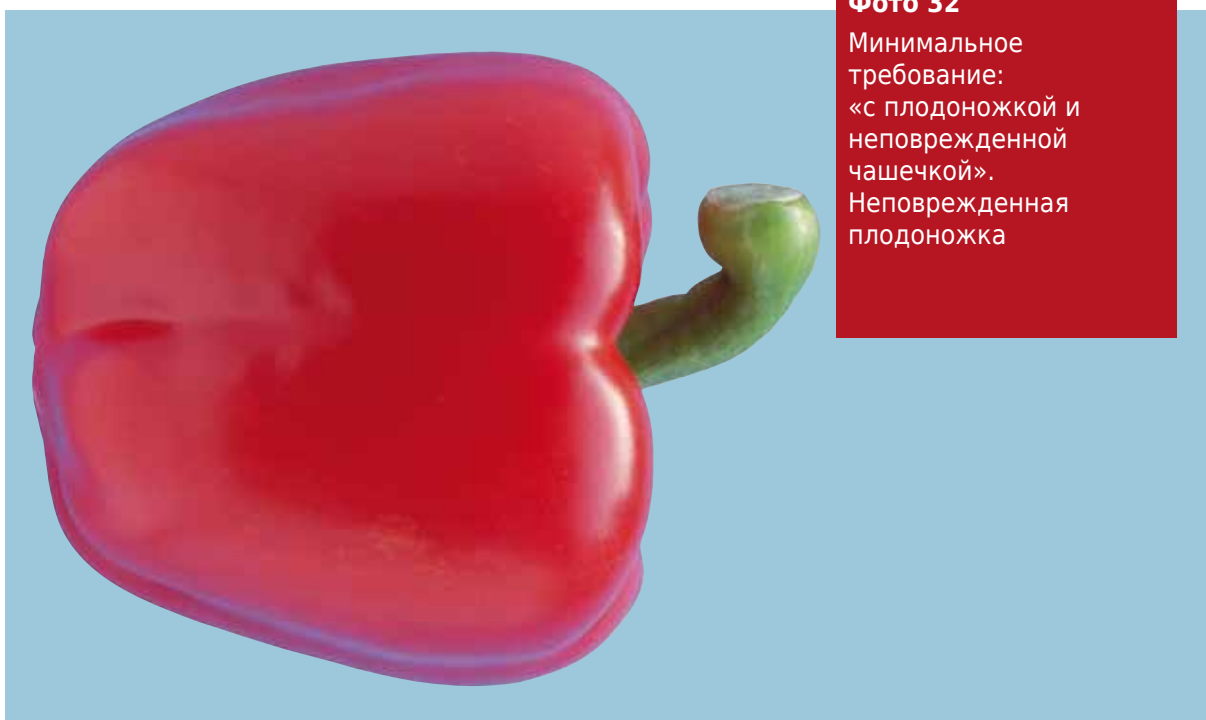
**Фото 31**

Минимальное требование: «без повреждений низкой температурой или морозом». Повреждение обморожением (внутренний вид перца на фото 30) – не допускаются

**- с плодоножками; плодоножка должна быть аккуратно срезана, а чашечка цветка - неповрежденной**

**Толкование:** Плодоножка должна присутствовать, но может быть срезана на уровне чашечки цветка. Чашечка может быть незначительно повреждена, но ее большая часть должна присутствовать.

Примеры, иллюстрирующие это требование, показаны на **фотографиях 32-34**.



**Фото 32**

Минимальное требование: «с плодоножкой и неповрежденной чашечкой». Неповрежденная плодоножка



**Фото 33**

Минимальное требование: «с плодоножкой и неповрежденной чашечкой». Срезанная плодоножка – допускается



**Фото 34**

Минимальное требование: «с плодоножкой и неповрежденной чашечкой». Поврежденная чашечка – не допускается

**- без чрезмерной поверхностной влажности**

**Толкование:** Это положение применяется в отношении чрезмерной влажности, например, скопившейся воды в упаковке. Оно не относится к конденсации влаги на продукте после его холодильного хранения или выгрузки из рефрижераторного транспортного средства.

**- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.**

**Толкование:** Это положение применяется в отношении сладких перцев, хранившихся или транспортировавшихся в плохих условиях и впитавших посторонние запахи и/или привкус, например от соседства с другими сильно пахнущими продуктами.

**Степень развития и состояние сладких стручковых перцев должны быть такими, чтобы продукт мог:**

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

## В. Классификация

Сладкие стручковые перцы разделяются на три сорта (категории качества), определяемые ниже:

### i) *Высший сорт*

Сладкие стручковые перцы этого сорта должны быть высшего качества. 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.

Примеры, иллюстрирующие сладкие перцы высшего сорта, показаны на **фотографиях 35-36**.



**Фото 35**

Классификация:  
«Высший сорт».  
С характеристиками  
товарного типа  
(продолговатый) –  
без дефектов



**Фото 36**

Классификация:  
«Высший сорт».  
Очень незначительный  
поверхностный дефект –  
допустимый предел

**ii) Первый сорт**

Сладкие стручковые перцы 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

Примеры, иллюстрирующие дефекты формы перцев первого сорта, показаны на **фотографиях 37-38**.



**Фото 37**

Классификация:  
«Сорт I, незначительный  
дефект формы». Перец  
квадратной формы –  
допустимый предел





**Фото 38**

Классификация:  
«Сорт I, незначительный  
дефект формы».  
Продолговатый перец –  
допустимый предел

**- незначительный серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 1/3 общей площади поверхности**

**Толкование:** Допускается незначительный серебристый налет на не более чем 1/3 общей площади поверхности. Он может быть вызван:

- кальциевой недостаточностью в период роста перцев: **фотографии 39-40**
- трипсами или клещами: **фотография 41**.

Изменение окраски перцев в процессе их созревания после уборки не считается дефектом, однако эти изменения важны с точки зрения требований однородности к высшему и первому сортам. **Фотография 42**



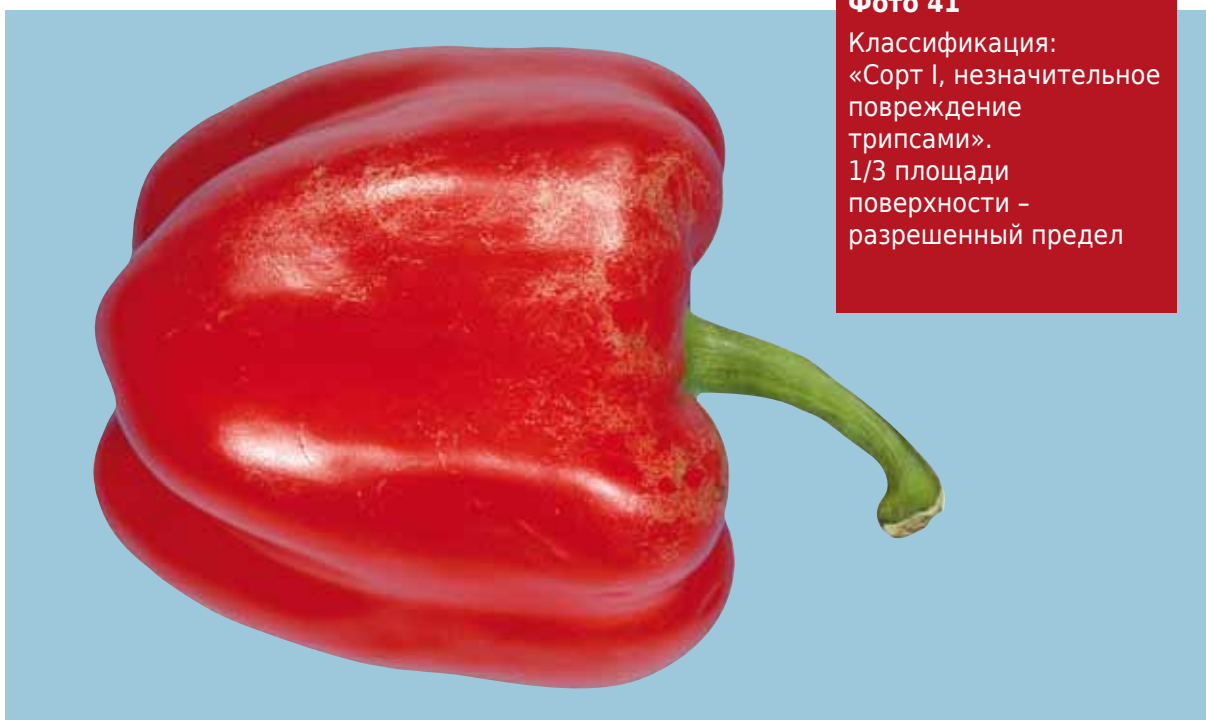
**Фото 39**

Классификация:  
«Сорт I, незначительный  
серебристый налет».  
Вызван кальциевой  
недостаточностью,  
менее 1/3 площади  
поверхности –  
допускается



**Фото 40**

Классификация:  
«Сорт I, незначительный  
серебристый налет».  
Вызван кальциевой  
недостаточностью, 1/3  
площади поверхности –  
допустимый предел



**Фото 41**

Классификация:  
«Сорт I, незначительное  
повреждение  
трипсами».  
1/3 площади  
поверхности –  
разрешенный предел



**Фото 42**

Классификация:  
Изменение окраски  
при созревании –  
допускается для всех  
сортов

- незначительные дефекты кожицы, такие как:

- язвины, царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания, в общей сложности размером не более 2 см в случае дефектов продолговатой формы, и 1 см<sup>2</sup> для других дефектов; или
- сухие поверхностные трещины, покрывающие не более 1/8 общей площади поверхности

**Толкование:** Для первого сорта допускается до двух незначительных язвин (поверхностных пятен). Пятна должны быть доброкачественными, без признаков внутренней порчи.  
**Фотография 43**

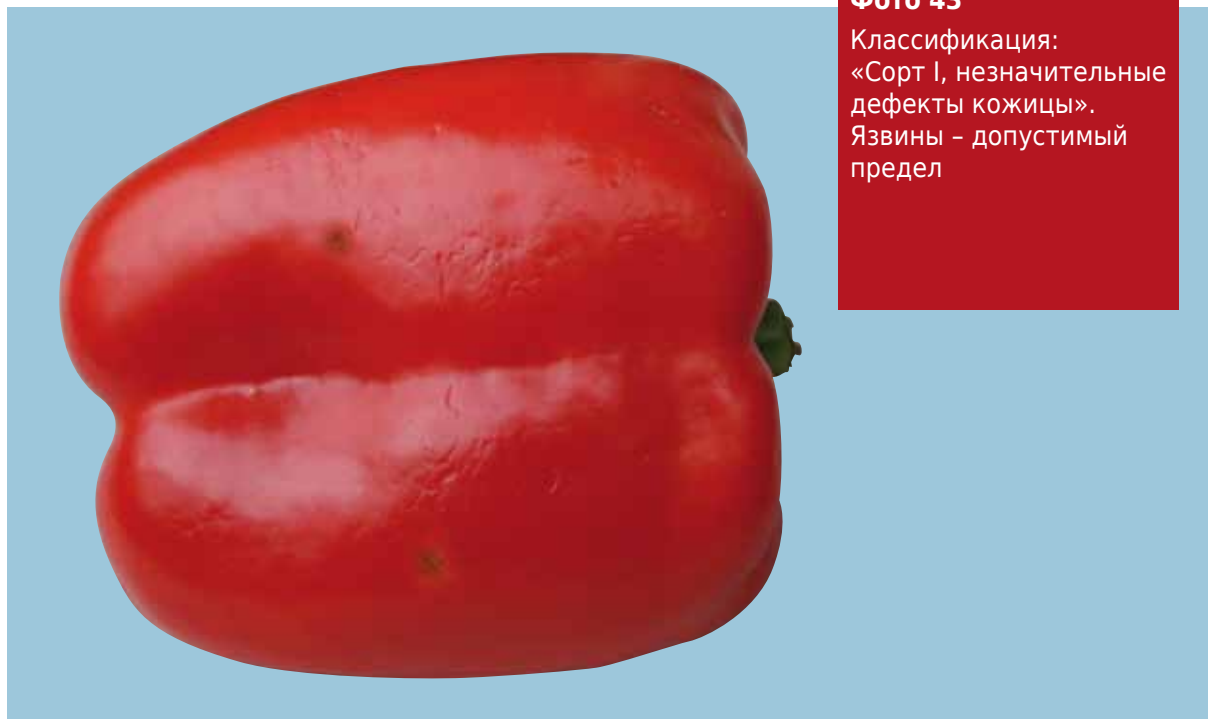
*Совет:* На стадии упаковки рекомендуется отсортировать продукцию с такими прогрессирующими дефектами как язвины.

Допускаются незначительные зарубцевавшиеся царапины, не превышающие по площади пределы, установленные для первого класса. **Фотографии 44-45**

Допускаются незначительные солнечные ожоги, не превышающие по площади пределы, установленные для первого класса. **Фотография 46**

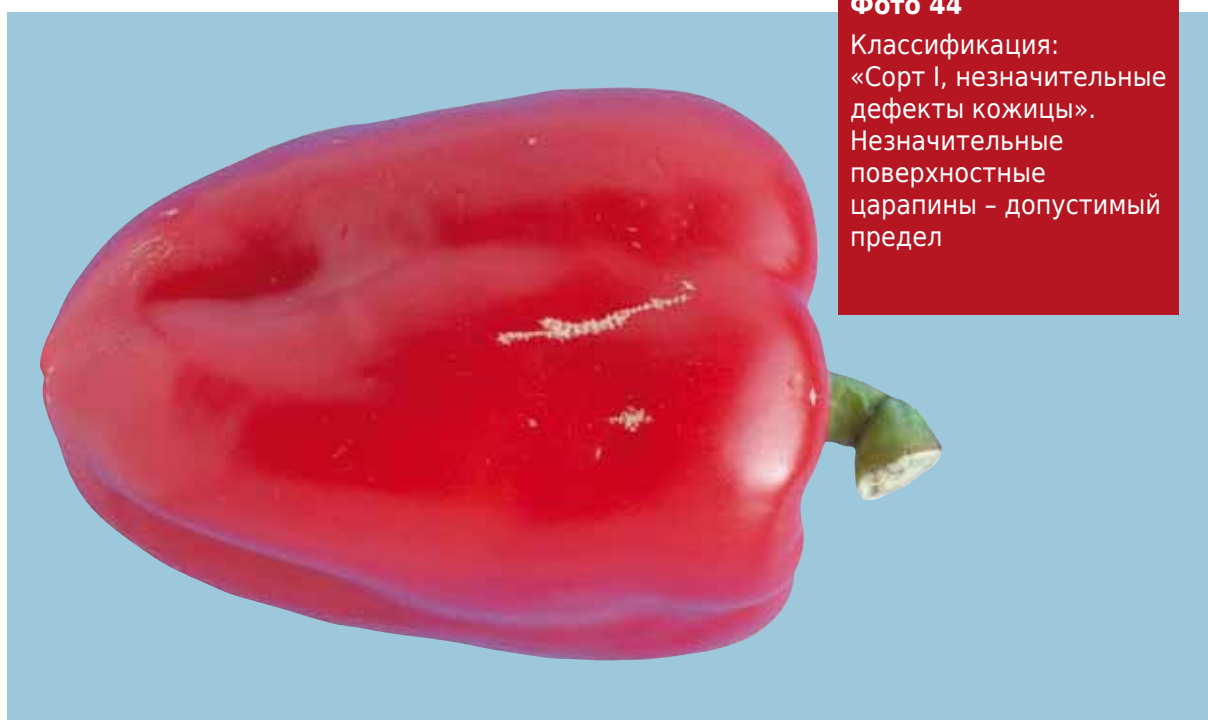
Допускаются незначительные следы сдавливания, не превышающие по площади пределы, установленные для первого класса, и не ухудшающие качество мякоти. **Фотографии 47-48**

Допускаются сухие поверхностные трещины, не превышающие по площади пределы, установленные для первого класса. Трещины должны быть неглубокими и без изменения окраски. **Фотография 49**



**Фото 43**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы».  
Язвины – допустимый  
предел



**Фото 44**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы».  
Незначительные  
поверхностные  
царапины – допустимый  
предел



**Фото 45**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы».  
Незначительные  
поверхностные  
царапины – допустимый  
предел



**Фото 46**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы».  
Незначительный  
солнечный ожог –  
допустимый предел



**Фото 47**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы».  
Незначительные  
следы сдавливания –  
допустимый предел



**Фото 48**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы».  
Незначительные  
следы сдавливания –  
допустимый предел



**Фото 49**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
дефекты кожицы».  
Тонкие поверхностные  
трещины – допустимый  
предел

**- незначительные повреждения плодоножки.**

**Толкование:** Плодоножка может быть срезана на уровне чашечки, но чашечка должна быть в целом неповрежденной. Плодоножка, если присутствует, может быть повреждена или обломана. **Фотография 50**

*Совет: На стадии упаковки рекомендуется отсортировать продукцию с такими дефектами, поскольку поврежденные плодоножка и чашечка могут загнить или заплесневеть.*



**Фото 50**

Классификация:  
«Сорт I, незначительные  
повреждения  
плодоножки» –  
допустимый предел

### iii) Второй сорт

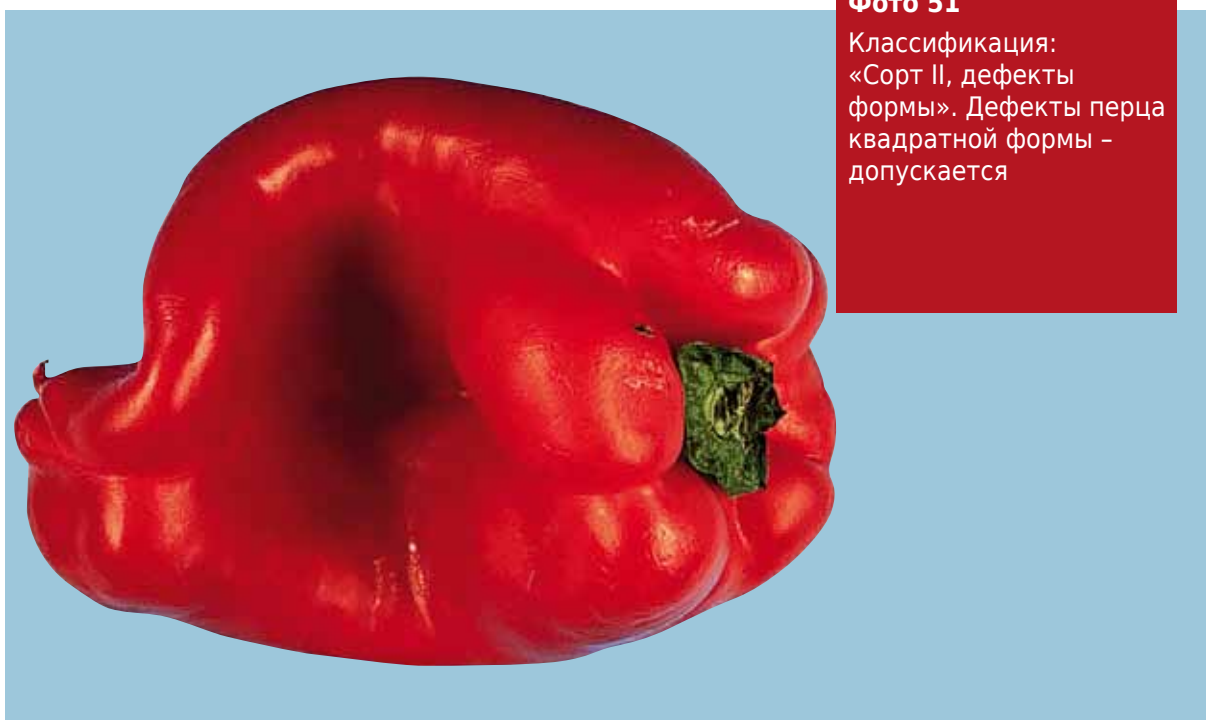
К этому сорту относятся сладкие стручковые перцы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

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

#### - дефекты формы

**Толкование:** Допускаются дефекты формы и развития. Не допускаются перцы с такими дефектами формы, которые приводят к утрате потребительского качества продукции.

Примеры, иллюстрирующие дефекты формы перцев второго сорта, показаны на **фотографиях 51-57**.



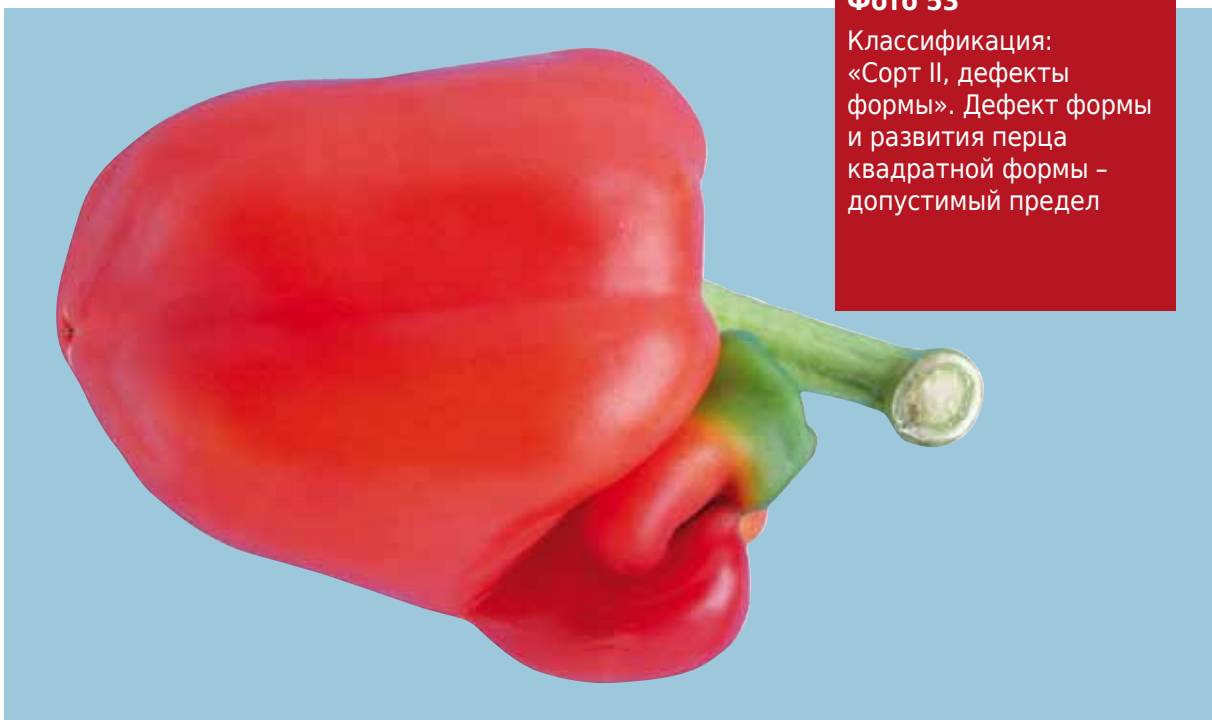
**Фото 51**  
Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефекты перца  
квадратной формы -  
допускается





**Фото 52**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефекты перца  
квадратной формы –  
допускается



**Фото 53**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефект формы  
и развития перца  
квадратной формы –  
допустимый предел



**Фото 54**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефект формы  
и развития перца  
продолговатой формы –  
допускается



**Фото 55**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефект формы  
и развития перца  
продолговатой формы –  
допускается



**Фото 56**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефект формы  
и развития перца  
продолговатой формы –  
допускается



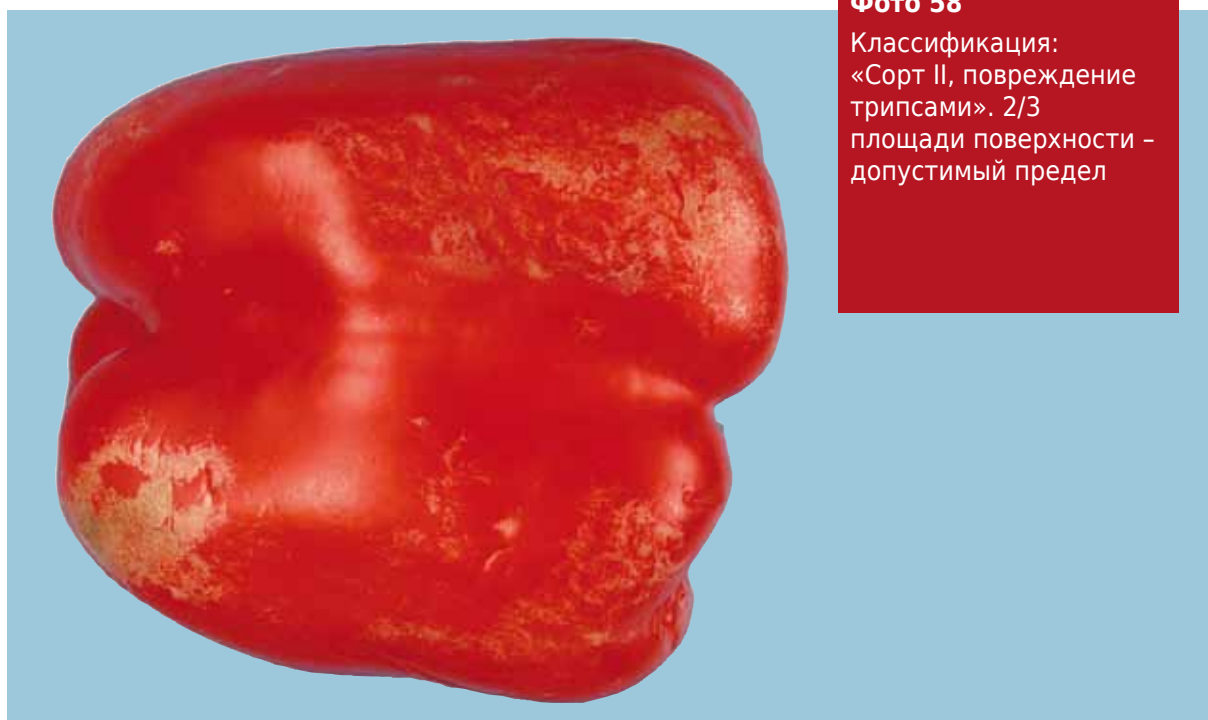
**Фото 57**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
формы». Дефект  
формы и развития,  
с незначительным  
опробкованием, перца  
квадратной формы –  
не допускается

- **серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 2/3 общей площади поверхности.**

**Толкование:** Допускается незначительный серебристый налет и обесцвечивание на не более чем 2/3 общей площади поверхности. Это может быть вызвано:

- кальциевой недостаточностью в период роста перцев
- трипсами или клещами: **фотография 58.**



**Фото 58**

Классификация:  
«Сорт II, повреждение  
трипсами». 2/3  
площади поверхности –  
допустимый предел

- **дефекты кожицы, такие как:**

- **язвины, царапины, солнечные ожоги, помятости, зарубцевавшиеся повреждения, в общей сложности размером не более 4 см в случае дефектов продолговатой формы, и 2,5 см<sup>2</sup> для других дефектов; или**
- **сухие поверхностные трещины, покрывающие не более 1/4 общей площади поверхности**

Примеры, иллюстрирующие дефекты кожицы перцев второго сорта, показаны на **фотографиях 59-67**.

**Толкование:** Для второго сорта допускается до пяти незначительных язвин (поверхностных пятен). Пятна должны быть доброкачественными, без признаков внутренней порчи.

**Фотография 59**

*Совет:* На стадии упаковки рекомендуется отсортировать продукцию с такими прогрессирующими дефектами как язвины.

Допускаются зарубцевавшиеся царапины, не превышающие по площади пределы, установленные для второго класса. **Фотографии 60-61**

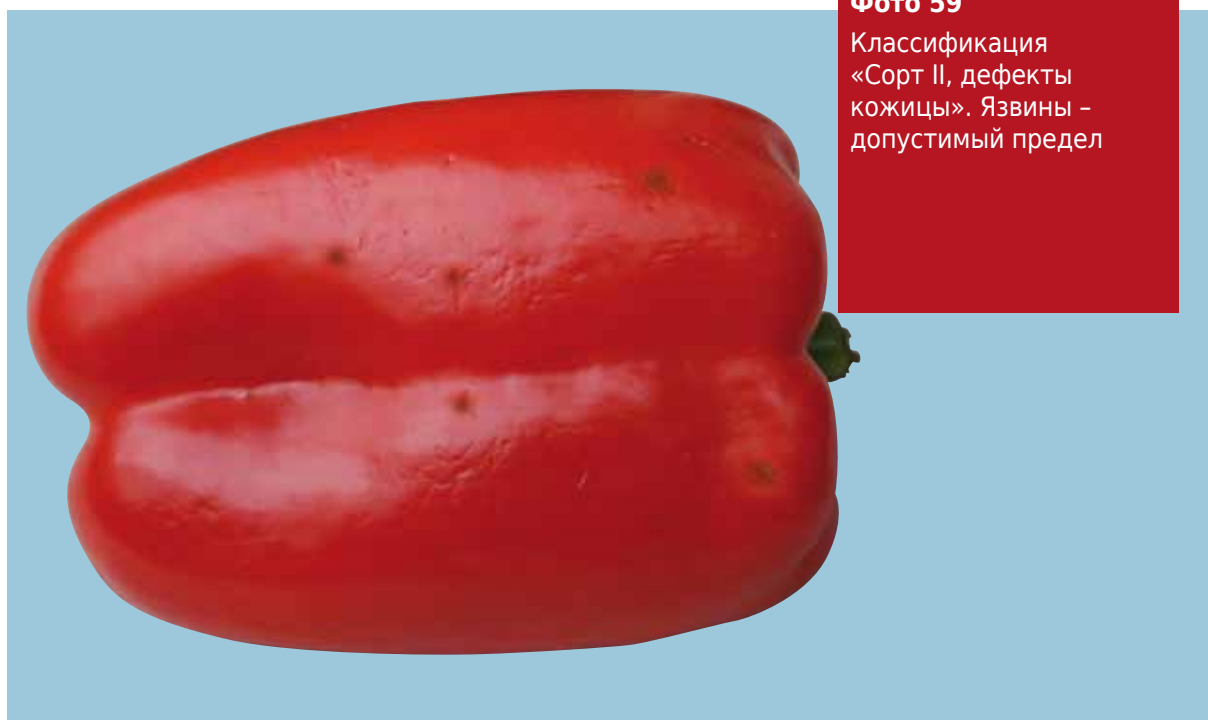
Допускаются солнечные ожоги, не превышающие по площади пределы, установленные для второго класса. **Фотография 62**

Допускаются следы сдавливания, не превышающие по площади пределы, установленные для второго класса, и не ухудшающие качество мякоти. **Фотография 63**

Допускаются такие повреждения, как незначительные проколы, например от стебля растения, или порезы при сборе стручков, или незначительные поверхностные повреждения от насекомых, при условии, что они зарубцевавшиеся, сухие и не вызовут дальнейшей порчи.

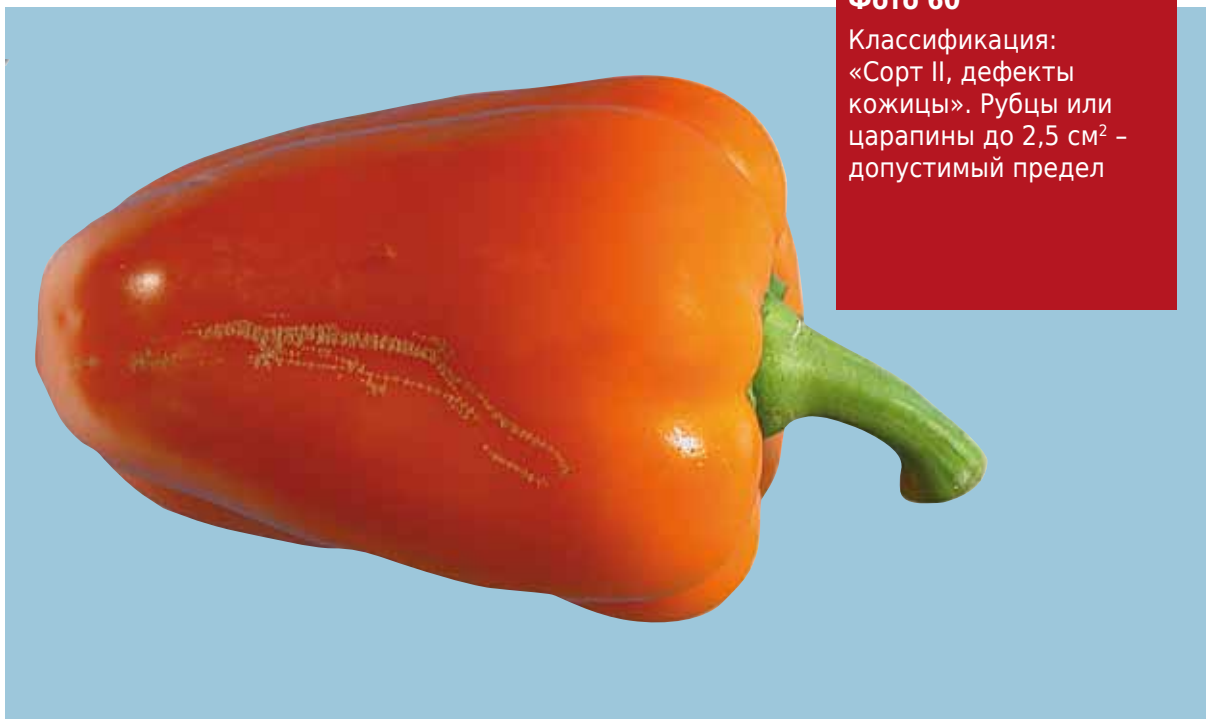
**Фотографии 64-65.**

Допускаются сухие поверхностные трещины, не превышающие по площади пределы, установленные для второго класса. Трещины должны быть неглубокими и без изменения окраски. **Фотографии 66-67**



**Фото 59**

Классификация «Сорт II, дефекты кожицы». Язвины – допустимый предел



**Фото 60**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы». Рубцы или  
царапины до 2,5 см<sup>2</sup> –  
допустимый предел



**Фото 61**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы». Рубцы или  
царапины –  
допустимый предел



**Фото 62**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы».  
Солнечный ожог –  
допустимый предел



**Фото 63**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы». Следы  
сдавливания –  
допустимый предел



**Фото 64**

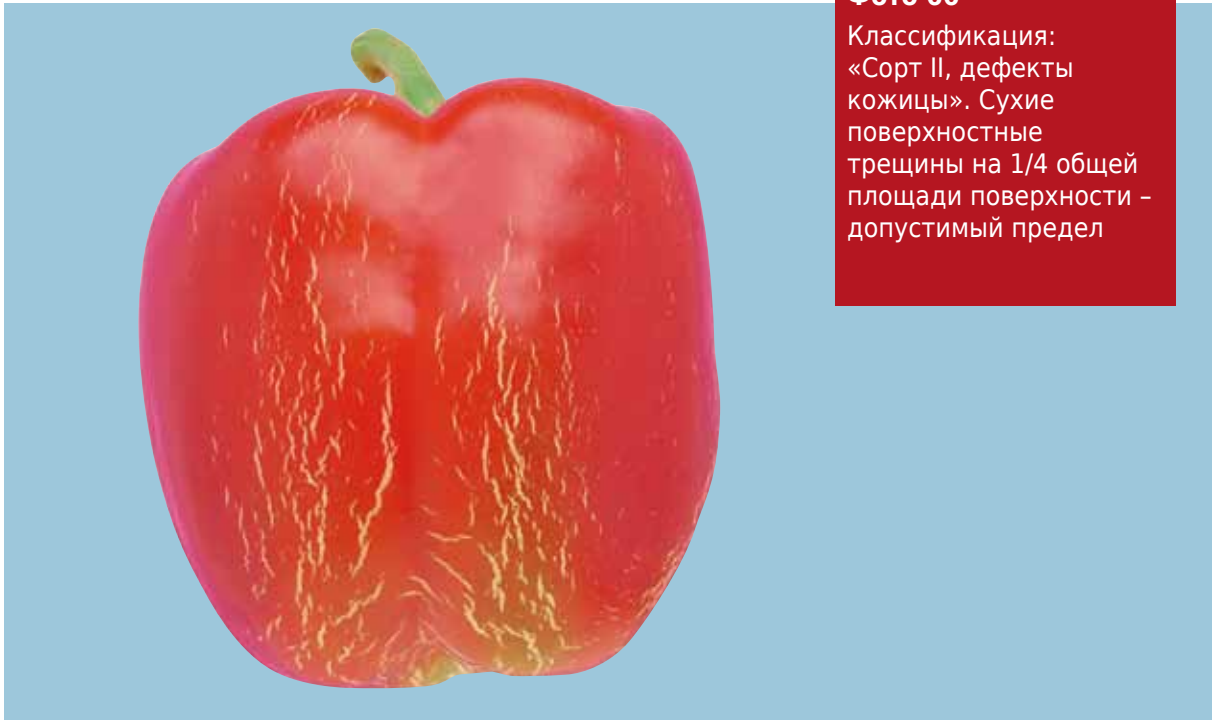
Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы». Сухие  
повреждения –  
допустимый предел



**Фото 65**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы». Поверхностные  
повреждения  
насекомыми –  
допустимый предел





**Фото 66**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы». Сухие  
поверхностные  
трещины на 1/4 общей  
площади поверхности –  
допустимый предел



**Фото 67**

Классификация:  
«Сорт II, дефекты  
кожицы». Трещины,  
рубцы или царапины  
на шейке перца –  
допустимый предел

**- ухудшение состояния места отпавшего цветка общей площадью не более 1 см<sup>2</sup>**

**Толкование:** Допускается ухудшение состояния места отпавшего цветка при условии, что это бледное, обесцвеченное, кожистое место сухо и площадью не более 1 см<sup>2</sup>. **Фотография 68**



**Фото 68**

Классификация:  
«Сорт II, ухудшение  
состояния места  
цветка» –  
допустимый предел

**- сморщивание на не более чем 1/3 поверхности**

**Толкование:** Допускается сморщивание или потеря упругости на не более чем 1/3 поверхности перцев при условии сохранения ими достаточной плотности. **Фотография 69**

*Совет: На стадии упаковки рекомендуется отсортировать продукцию с таким прогрессирующим дефектом как сморщивание.*



**Фото 69**

Классификация:  
«Сорт II, сморщивание» –  
допустимый предел

**- повреждение плодоножки и чашечки при условии, что прилегающая мякоть остается неповрежденной.**

**Толкование:** Плодоножка может быть повреждена, отрезана или обломана, но ее основание должно присутствовать. Части чашечки цветка могут отсутствовать в результате повреждения насекомыми или небрежного обращения, однако мякоть и кожица не должны быть повреждены. Порча несъедобной чашечки разрешается только в пределах допуска для второго сорта. **Фотографии 70-73.**



**Фото 70**

Классификация:  
«Сорт II, повреждение  
плодоножки и чашечки».  
Повреждение чашечки –  
допускается



**Фото 71**

Классификация:  
«Сорт II, повреждение  
плодоножки и чашечки».  
Повреждение чашечки –  
допустимый предел



**Фото 72**

Классификация:  
«Сорт II, повреждение  
плодоножки и чашечки».  
Повреждение  
плодоножки и  
чашечки –  
допустимый предел



**Фото 73**

Классификация:  
«Сорт II, повреждение  
плодоножки и чашечки».  
Повреждение  
плодоножки и  
чашечки – допустимый  
предел





# Положения, касающиеся калибровки





### III. Положения, касающиеся калибровки

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

Для обеспечения однородности по размеру:


- а) разница в диаметре между самым крупным и наименьшим стручками сладких перцев в одной и той же упаковке ограничивается 20 мм;
- б) 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 более 180 г.

Удлиненные стручки сладких перцев должны быть достаточно одинаковыми по длине.

Однородность по размеру не является обязательной для второго сорта.

**Толкование:** Хотя однородность и не является обязательной для второго класса, перцы можно сортировать по весу или диаметру чтобы повысить однородность в упаковке.





# Положения, касающиеся ДОПУСКОВ



# 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.**

**Толкование:** Допуски предусматриваются для покрытия рисков ухудшения качества, связанного с ненадлежащим обращением с продукцией или с ее естественным ухудшением с течением времени.

Для проверки на соответствие продукции допускам, из нее делаются выборки в соответствии с Приложением II решения Совета ОЭСР [C(2006)95]\*. Решение относительно соответствия партии продукции требованиям качества принимается в зависимости от доли некачественной продукции в выборке.

## A. Допуски по качеству

### i) *Высший сорт*

**В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу стручков сладких перцев, 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 стручков сладких перцев, 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 стручков сладких перцев, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.**

## B. Допуски по размеру

**Для всех категорий качества (в случае калибровки): в общей сложности допускается 10% по количеству или весу стручков сладких перцев, не соответствующих требованиям калибровки, но за исключением стручков сладких перцев, имеющих диаметр на 10 мм больше или меньше указанного на маркировке размера.**

\* См.: [www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.pdf](http://www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.pdf)





# Положения, касающиеся ТОВАРНОГО ВИДА





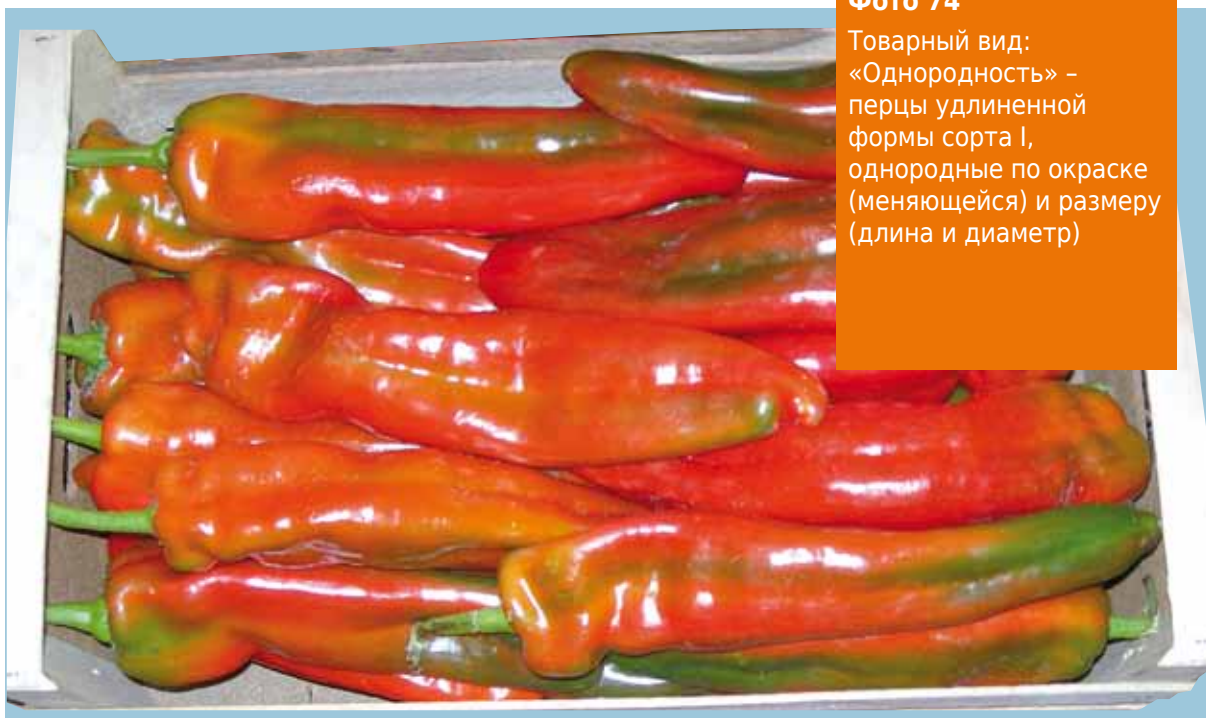
# V. Положения, касающиеся товарного вида

## A. Однородность

**Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только стручки сладких перцев одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера (в случае калибровки) и, для высшего и первого сортов, в значительной мере одинаковой спелости и окраски.**

**Толкование:** Однородность изменяющих окраску сладких перцев может меняться при транспортировке. В отношении второго сорта допускается смесь продукции различного цвета и размера.

Примеры, иллюстрирующие однородный товарный вид, показаны на **фотографиях 74-75**.



**Фото 74**

Товарный вид:  
«Однородность» –  
перцы удлиненной  
формы сорта I,  
однородные по окраске  
(меняющейся) и размеру  
(длина и диаметр)



**Фото 75**

Товарный вид:  
«Однородность» –  
приемлемый диапазон  
цветов меняющих  
окраску перцев для  
сортов высшего и I

Однако смесь сладких стручковых перцев явно различных по цвету и/или товарному типу может упаковываться в упаковки и/или фасовочные единицы для продажи<sup>2</sup>, при условии, что они являются однородными по качеству, и в отношении каждого цвета и/или товарного типа - по происхождению.

**Толкование:** Однородность по размеру в смесях перцев явно различных по цвету и/или товарному типу не требуется.

Примеры смесей показаны на **фотографиях 76-78**.

<sup>2</sup> Фасовочные единицы для продажи должны покупаться целиком.



**Фото 76**

Товарный вид:  
«Однородность» –  
смесь в упаковке перцев  
одного товарного типа  
явно различных по  
цвету

**Фото 77**

Товарный вид:  
«Однородность» –  
смесь в фасовочной  
единице перцев одного  
товарного типа явно  
различных по цвету



**Фото 78**

Товарный вид:  
«Однородность» –  
смесь в фасовочной  
единице перцев явно  
различных товарных  
типов и цветов



**Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.**

**Толкование:** Не допускаются какие-либо попытки вводить в заблуждение, помещая продукт более высокого качества в верхнем слое.

Примеры видимого репрезентативного содержимого упаковки показаны на **фотографиях 79-80.**



**Фото 79**

Товарный вид:  
«Однородность» –  
Сорт I, аккуратный  
товарный вид



**Фото 80**

Товарный вид:  
«Однородность» –  
Сорт II, приемлемый  
товарный вид

## В. Упаковка

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

**Толкование:** Качество и прочность упаковки должны быть такими, чтобы обеспечивалась защита продукции от повреждения при транспортировке и ручном перемещении. **Фотографии 81-82**



**Фото 81**

Товарный вид:  
«Упаковка» –  
фасовочная единица  
с мини-перцами для  
продажи



**Фото 82**

Товарный вид:  
«Упаковка» –  
фасовочная единица  
для продажи

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, 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 кожицы.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.



# Положения, касающиеся маркировки





# VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>3</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

**Толкование:** На каждой упаковке все характеристики должны быть сгруппированы на одной стороне и нанесены либо на прикрепляемую к ней этикетку, либо нестираемым шрифтом непосредственно на упаковку. В случае повторного использования упаковок, все предыдущие этикетки и/или маркировки должны быть аккуратно удалены.

## А. Оознавательные 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>4</sup>.**

**Толкование:** Для целей инспекции, «упаковщик» – это физическое лицо или компания, несущие ответственность за упаковку продукции (не имеются в виду непосредственные упаковщики, отвечающие только перед своим работодателем). Кодовое обозначение не является товарным знаком, а входит в состав официальной системы контроля, позволяющей быстро установить физическое лицо или компанию, ответственные за упаковку.

Примеры опознавательных обозначений показаны на **фотографиях 83-85**.

<sup>3</sup> 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».

<sup>4</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае применения кодового обозначения необходимо, чтобы отметка «упаковщик и/или отправитель» (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.



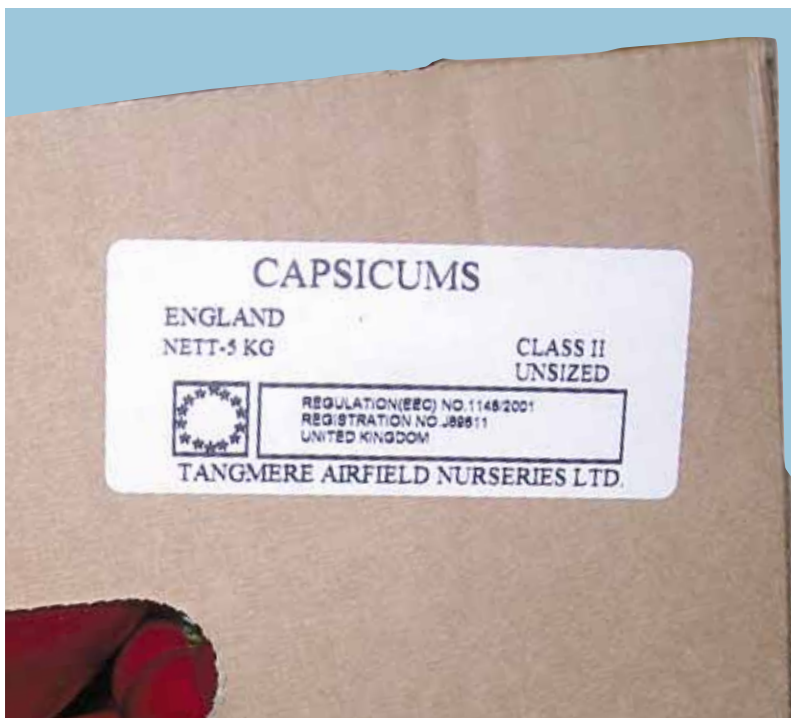
**Фото 83**

Маркировка:  
«Оознавательные обозначения» – адрес упаковщика/отправителя



**Фото 84**

Маркировка:  
«Опознавательные  
обозначения» –  
местный код размера  
(«калибр GG») является  
факультативным



**Фото 85**

Маркировка:  
«Опознавательные  
обозначения» –  
официальное кодовое  
обозначение

## В. Вид продукта

- «Сладкие стручковые перцы», если содержимое не видно снаружи.
- «Смесь сладких стручковых перцев» или эквивалентное обозначение в случае упаковок и/или фасовочных единиц для продажи, содержащих смесь явно различных по цвету и/или товарному типу сладких стручковых перцев. Если продукт не виден снаружи, должны указываться цвета или товарные типы содержимого фасовочной единицы для продажи.

## С. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

В случае упаковок и/или фасовочных единиц для продажи, содержащих смесь явно различных по цвету и/или товарному типу сладких стручковых перцев различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий цвета и/или товарного типа. **Фотография 86**

## Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер (при калибровке), 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)



**Фото 86**

Маркировка:  
«Происхождение  
продукта» –  
упаковка, содержащая  
смесь продукции  
различного  
происхождения



# Приложение

## **СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-28,** касающийся сбыта и контроля товарного качества **СЛАДКИХ СТРУЧКОВЫХ ПЕРЦЕВ** Издание 2009

### I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на сладкие стручковые перцы разновидностей<sup>1</sup> (культурных сортов), полученных от *Capsicum annuum* L., поставляемые потребителям в свежем виде; сладкие стручковые перцы, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

### II. Положения, касающиеся качества

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

Однако, в случае его применения на стадиях после отправки на экспорт, у продуктов может проявляться 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**

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- свежими на вид
- плотными
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без повреждений, причиненных низкой температурой или морозом
- с плодоножками; плодоножка должна быть аккуратно срезана, а чашечка цветка - неповрежденной
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние сладких стручковых перцев должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

<sup>1</sup> Некоторые разновидности сладких стручковых перцев могут быть «жгучими» на вкус.

## **В. Классификация**

Сладкие стручковые перцы разделяются на три сорта (категории качества), определяемые ниже:

### **i) Высший сорт**

Сладкие стручковые перцы этого сорта должны быть высшего качества. 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**

Сладкие стручковые перцы 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
- незначительный серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 1/3 общей площади поверхности
- незначительные дефекты кожицы, такие как:
  - язвины, царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания, в общей сложности размером не более 2 см в случае дефектов продолговатой формы, и 1 см<sup>2</sup> для других дефектов; или
  - сухие поверхностные трещины, покрывающие 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 более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

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

- дефекты формы
- серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 2/3 общей площади поверхности
- дефекты кожицы, такие как:
  - язвины, царапины, солнечные ожоги, помятости, зарубцевавшиеся повреждения, в общей сложности размером не более 4 см в случае дефектов продолговатой формы, и 2,5 см<sup>2</sup> для других дефектов; или
  - сухие поверхностные трещины, покрывающие не более 1/4 общей площади поверхности
- ухудшение состояния места отпавшего цветка общей площадью не более 1 см<sup>2</sup>
- сморщивание на не более чем 1/3 поверхности
- повреждение плодоножки и чашечки при условии, что прилегающая мякоть остается неповрежденной.

### 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 более 180 г.

Удлиненные стручки сладких перцев должны быть достаточно одинаковыми по длине.

Однородность по размеру не является обязательной для второго сорта.

### 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 стручков сладких перцев, 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 стручков сладких перцев, 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 стручков сладких перцев, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

#### B. Допуски по размеру

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

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только стручки сладких перцев одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера (в случае калибровки) и, для высшего и первого сортов, в значительной мере одинаковой спелости и окраски.

Однако смесь сладких стручковых перцев явно различных по цвету и/или товарному типу может упаковываться в упаковки и/или фасовочные единицы для продажи<sup>2</sup>, при условии, что они являются однородными по качеству, и в отношении каждого цвета и/или товарного типа – по происхождению.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. 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, 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 кожицы.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>3</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>4</sup>.

### B. Вид продукта

– «Сладкие стручковые перцы», если содержимое не видно снаружи.

– «Смесь сладких стручковых перцев» или эквивалентное обозначение в случае упаковок и/или фасовочных единиц для продажи, содержащих смесь явно различных по цвету и/или товарному типу сладких стручковых перцев. Если продукт не виден снаружи, должны указываться цвета или товарные типы содержимого фасовочной единицы для продажи.

<sup>2</sup> Фасовочные единицы для продажи должны покупаться целиком.

<sup>3</sup> 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».

<sup>4</sup> 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 предоставлена 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 упаковок и/или фасовочных единиц для продажи, содержащих смесь явно различных по цвету и/или товарному типу сладких стручковых перцев различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий цвета и/или товарного типа.

### **Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Размер (при калибровке), 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 пересмотрен в 2009 году

ЕЭК ООН опубликовала пояснительную брошюру с иллюстрациями о применении настоящего стандарта. Данная публикация может быть приобретена в ЕЭК ООН по адресу:

[www.unece.org/trade/agr/welcome.htm](http://www.unece.org/trade/agr/welcome.htm)

- - - - -







Designed and printed by the Publishing Service,  
United Nations, Geneva  
GE.10-20641 — April 2010 — 655

**ECE/TRADE/387**

United Nations publication  
Sales No R.09.II.E.13

USD 20

ISBN 978-92-1-416021-2

