



## Экономический и Социальный Совет

Distr.: General  
19 February 2015  
Russian  
Original: English, French and  
Russian

---

### Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества

Специализированная секция по разработке  
стандартов на свежие фрукты и овощи

Шестьдесят третья сессия

Женева, 21-24 апреля 2015 года

Пункт 9 предварительной повестки дня

## Проект типовой формы пояснительных брошюр ЕЭК ООН к стандартам на свежие фрукты и овощи

Примечание: Этот документ основан на Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на свежие фрукты и овощи (версия 2011), а также на тексте общих пояснений брошюр ЕЭК ООН, опубликованных с 2009 г.

Подчеркнутый текст – это текст, отличающийся от текста, принятого в брошюрах ОЭСР, или дополняющий его. Специализированная секция решит, принять ли эти отличия, и проинформирует ОЭСР о своем решении.

В тексте используются следующие условные обозначения:

*{текст}*: Для текста, который объясняет использование Типовой формы. Этот текст не фигурирует в брошюрах. Он заменяется текстом, уместным для конкретного продукта / брошюры.

<текст>: Для факультативных формулировок или текста, для которого возможны несколько вариантов в зависимости от продукта.

При разработке пояснительной брошюры, основанной на данной Типовой форме, должны быть добавлены положения стандарта на соответствующий продукт. Должны быть также включены фотографии, иллюстрирующие характеристики и дефекты продукта.

# Стандарт ЕЭК ООН, касающийся сбыта и контроля товарного качества

*{наименование продукта }*

Пояснительная брошюра



Организация Объединенных Наций  
Нью-Йорк и Женева, {год}

## Примечание

Коммерческие стандарты качества на сельскохозяйственную продукцию разрабатываются и утверждаются Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК 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 *{наименование продукта}* была подготовлена для единообразной интерпретации стандарта, упрощающей торговлю этим продуктом на международных и национальных рынках. Она адресуетея производителям и предприятиям торговли, а также официальным службам инспекции качества. Брошюра соответствует последнему изданию Стандарта ЕЭК ООН на *{наименование продукта}* (FFV-xx), принятому в ноябре {год}. Последующие версии стандарта, в случае его пересмотра, будут помещаться на вебсайте: [www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html)

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

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  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

**ECE/TRADE/xxx**

Copyright© United Nations, {year}  
All rights reserved

## Содержание

- I. Определение продукта
- II. Положения, касающиеся качества
- III. Положения, касающиеся калибровки
- IV. Положения, касающиеся допусков
- V. Положения, касающиеся товарного вида
- VI. Положения, касающиеся маркировки

Приложение I: Обобщающая классификация

Приложение II: Стандарт ЕЭК ООН FFV-*{xx}*, касающийся сбыта и контроля товарного качества *{наименование продукта}*

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 II.
--

## I. Определение продукта

Положения этого стандарта распространяются на *{наименование продукта}* разновидностей (культурных сортов), полученных от *{за латинским ботаническим названием, выделенным курсивом, в случае необходимости, следует указание автора}*, поставляемые в свежем виде потребителю; *{наименование продукта}*, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

*{Дать пояснения относительно различных разновидностей и/или товарных типов}*

*{Дать пояснения относительно методов производства, включая фотографии, при условии, что эти фотографии уместны с точки зрения предметной области стандарта.}*

### Толкование:

Примеры разновидностей, выращиваемых в коммерческих целях, показаны на **Фотографии 1-{xxx}**.

Фотография 1. Определение продукта – {xxx}

Фотография {x}. Определение продукта – {xxx}

## II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества *{наименование продукта}* на стадии экспортного контроля, после расфасовки 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.

Владелец/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. Владелец/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

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

### A. Минимальные требования

Для всех сортов при соблюдении специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, *{наименование продукта}* должны быть:

*{Перечислить минимальные требования в том порядке, в каком они прописаны в стандарте; фотографии по каждому из требований, если это возможно и необходимо.}*

- **неповрежденными,**

**Толкование:** *{Наименование продукта}* не должны иметь повреждений или ран, нарушающих целостность продукта. *{Наименование продукта}* с механическими повреждениями, незажившими ранами или трещинами, открывающими внутреннюю часть плода, не допускаются.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «неповрежденные», показаны на **Фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Минимальное требование: «неповрежденные». Механическое повреждение – не допускается

Фотография {x}. Минимальное требование: «неповрежденные». Треснувший плод — не допускается

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

**Толкование:** *{наименование продукта}* не должны быть затронуты болезнями (вызванными грибами, бактериями или вирусами), физиологическими дефектами или серьезной порчей, которые заметно сказываются на их внешнем виде, потребительском качестве или сохранности. Следует отбраковывать *{наименование продукта}*, затронутые порчей, даже если она незначительна, но способна сделать продукт непригодным для потребления по его прибытию в пункт назначения.

Исключаются *{наименование продукта}* со следующими дефектами:

- гниение
- плесень
- серьезные повреждения

*{Эти дефекты могут быть удалены и добавлены другие в зависимости от конкретного продукта.}*

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «доброкачественные», показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Минимальное требование: «доброкачественные». Первые признаки гниения – не допускается

Фотография {x}. Minimum requirement: “sound”. Серьезное повреждение – не допускается

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

**Толкование:** Присутствие видимых посторонних веществ может снизить коммерческую привлекательность *{наименование продукта}*. Приемлемый предел «практически без» – для всех сортов – очень незначительные следы пыли. Загрязненность или налеты неорганических веществ не допускаются. Любые налеты голубого, зеленого или иного необычного цвета, свидетельствующие о присутствии остаточных пестицидов, не допускаются.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «чистые», показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Минимальное требование: «чистые». Матовый налет характерен для плода и не является дефектом

Фотография {x}. Минимальное требование: «чистые». Очень незначительные следы пыли – допустимый предел для всех классов

Фотография {x}. Минимальное требование: «чистые». Загрязненный плод – не допускается

- **практически без насекомых-вредителей**

**Толкование:** Присутствие насекомых может снизить коммерческую привлекательность {наименование продукта}. Приемлемый предел «практически без» – для всех сортов – отдельные случайные насекомые в упаковке или выборке; присутствие колоний насекомых не допускается.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «практически без насекомых-вредителей», показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Минимальное требование: «практически без насекомых-вредителей». Одно насекомое ({название вредителя}) – допустимый предел для всех классов

Фотография {x}. Минимальное требование: «практически без насекомых-вредителей». Колония насекомых ({название вредителя}) – не допускается.

- **<практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями >**

**Толкование:** Повреждение мякоти насекомыми делает продукт непригодным для потребления. Приемлемый предел «практически без» – для всех сортов – очень незначительные следы повреждений, вызванных насекомыми-вредителями.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями», показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Минимальное требование: «без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями». Отверстие, оставленное личинкой фруктовой мухи, покинувшей плод – не допускается

Фотография {x}. Минимальное требование: «без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями». Повреждение, вызванное личинкой – не допускается

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

**Толкование:** Повреждение мякоти насекомыми делает продукт непригодным для потребления и не допускается. Любое повреждение одной только кожицы оценивается допусками по дефектам кожицы, установленным для соответствующего сорта.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями», показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Минимальное требование: «без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями». Отверстие, оставленное личинкой фруктовой мухи, покинувшей плод – не допускается

Фотография {x}. Минимальное требование: «без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями». Повреждение, вызванное личинкой – 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 {наименование продукта}, хранившихся или транспортировавшихся в плохих условиях и приобретших посторонние запахи и/или привкус, например, от соседства с другими сильно пахнущими продуктами.

**Степень развития и состояние {наименование продукта} должны быть такими, чтобы продукт мог:**

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

## **В. Требования к зрелости**

*{Если стандарт содержит раздел в отношении требований к зрелости, то должны быть включены следующие пояснительные замечания:}*

**{Наименование продукта} должны быть достаточно развиты и обладать удовлетворительной спелостью. Степень развития и спелость {наименование продукта} должны быть такими, чтобы они могли продолжить процесс созревания и достигнуть требуемой степени спелости с учетом характеристик разновидности.**

**Толкование:** Форма, размер и цвет поверхности сообщают информацию о степени зрелости конкретной разновидности.

<Будучи собранными, {наименование продукта} продолжают созревание, при условии, что плоды достигли такой степени спелости, которая обеспечивает надлежащее завершение процесса созревания и достижение нормального вкуса и запаха.>

<Цель установления минимальной зрелости – обеспечить сбор плодов, достигших такой степени спелости, при которой они попадают в распределительную сеть в хорошем состоянии и продолжают созревание до достижения хороших потребительских качеств.>

<Методы определения плотности, рефрактометрического индекса и отношения кислота/сахар описаны в Руководстве ОЭСР по объективным испытаниям для определения качества фруктов и овощей, и сухой и сушеной продукции <sup>1</sup>.>

---

<sup>1</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



Примеры, относящиеся к требованию «надлежащая степень спелости», показаны на **фотографиях {x-y}**.

**Фотография {x}**. Требования к зрелости: «удовлетворительная спелость». Различные стадии спелости.

## **С. Классификация**

*{наименование продукта}* подразделяются на три сорта, определяемые ниже.

### **(i) “Высший” сорт**

*{Наименование продукта}* этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

**<Они должны быть:>**

*{Перечислить требования в том порядке, в каком они прописаны в стандарте; фотографии по каждому из требований, если это возможно и необходимо}.*

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.

**Толкование:** <Изменение окраски по мере созревания *{наименование продукта}* не считается дефектом окраски. Плоды высшего сорта в упаковке должны быть однородными по цвету.>

Примеры, относящиеся к высшему сорту, показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография *{x}*. Классификация: высший сорт. Весьма незначительный поверхностный дефект – допустимый предел

### **(ii) Первый сорт**

*{Наименование продукта}* этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

**<Они должны быть:>**

*{Перечислить требования в том порядке, в каком они прописаны в стандарте; фотографии по каждому из требований, если это возможно и необходимо}.*

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,**

**Толкование:** Примеры дефектов формы плодов первого сорта показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография *{x}*. Классификация: «Первый сорт, незначительный дефект формы». Типичная форма (слева), незначительный дефект формы (справа) – допустимый предел

- **незначительные дефекты окраски,**

**Толкование:** < Изменение окраски по мере созревания {наименование продукта} не считается дефектом окраски.>

Примеры дефектов окраски плодов первого сорта показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Классификация: «Первый сорт, незначительные дефекты окраски». Незначительные дефекты окраски, вызванные солнцем – допустимый предел

- **незначительные дефекты кожуры,**

**Толкование:** Примеры незначительных дефектов окраски плодов первого сорта показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Классификация: «Первый сорт, незначительные дефекты кожуры». Незначительные зарубцевавшиеся трещины – допустимый предел

Фотография {x}. Классификация: «Первый сорт, незначительные дефекты кожуры». Незначительная потертость – допустимый предел

Фотография {x}. Классификация: «Первый сорт, незначительные дефекты кожуры». Незначительные повреждения насекомыми, затрагивающие только кожуру – допустимый предел

(iii) **Второй сорт**

**К этому сорту относятся {наименование продукта}, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше:**

**Толкование:** {наименование продукта} этого сорта должны быть приемлемого качества и пригодными для потребления.

**Могут допускаться следующие дефекты при условии, что {наименование продукта} сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:**

- **дефекты формы,**

**Толкование:** Примеры дефектов формы плодов второго сорта показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Классификация: «Второй сорт, дефекты формы». {Наименование разновидности}: типичная форма (слева), дефект формы (справа) – допустимый предел

Фотография {x}. Классификация: «Второй сорт, дефекты формы». {Наименование разновидности}: серьезный дефект формы – не допускается

- **дефекты окраски,**

**Толкование:** < Изменение окраски по мере созревания {наименование продукта} не считается дефектом.>

Примеры дефектов окраски плодов второго сорта показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Классификация: «Второй сорт, дефекты окраски». Дефекты окраски, вызванные солнцем – допустимый предел

- **дефекты кожуры,**

**Толкование:** Примеры дефектов кожуры плодов второго сорта показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Классификация: «Второй сорт, дефекты кожуры». Зарубцевавшиеся трещины – допустимый предел

Фотография {x}. Классификация: «Второй сорт, дефекты кожуры». Дефекты кожуры, вызванные трением – допустимый предел

Фотография {x}. Классификация: «Второй сорт, дефекты кожуры». Повреждения насекомыми, затрагивающие только кожуру – допустимый предел

### III. Положения, касающиеся калибровки

**Калибровка производится по ...** {положения соответствующего стандарта}

**Минимальный размер должен составлять: ...** {положения соответствующего стандарта}

**С целью обеспечения однородности по размеру, разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:** {положения соответствующего стандарта}

**<Требование в отношении калибровки обязательно для** {положения соответствующего стандарта}>

**Толкование:** Примеры калибровки показаны на фотографиях {x-y}.

Фотография {x}. Калибровка. Определение размера.

### IV. Положения, касающиеся допусков

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

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

Соответствие допускам должно проверяться, по крайней мере, с использованием Операционных правил проверки на соответствие допускам, представленных в Приложении II решения Совета ОЭСР по пересмотру Схемы ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи [C(2006)95]<sup>2</sup>.

#### A. Допуски по качеству

##### (i) Высший сорт

**В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу {наименование продукта}, 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.**

**Толкование:** 5-процентный допуск охватывает все дефекты формы, кожуры и окраски, допускаемые для первого сорта. 0,5-процентный допуск охватывает все

<sup>2</sup> [www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF](http://www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF)

дефекты формы, кожуры и окраски, а также повреждения, допускаемые для второго сорта.

*{ Добавить возможные допуски в отношении отдельных дефектов в зависимости от конкретного стандарта }.*

**(ii) Первый сорт**

**В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу {наименование продукта}, 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.**

**Толкование:** 10-процентный допуск охватывает все дефекты формы, кожуры и окраски, а также повреждения, допускаемые для второго сорта. 1-процентный допуск охватывает дефекты формы, не удовлетворяющие минимальным требованиям, включая дефекты, делающие продукт непригодным для потребления.

**(iii) Второй сорт**

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

**Толкование:** 10-процентный допуск охватывает все серьезные дефекты формы, кожуры и окраски, а также повреждения, не удовлетворяющие минимальным требованиям, но не делающие продукт непригодным для потребления, такие как незначительные повреждения, загрязненность, отсутствие свежести. 2-процентный допуск охватывает дефекты формы, не удовлетворяющие минимальным требованиям и делающие продукт непригодным для потребления.

## **В. Допуски по размерам**

**Для всех категорий качества (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу {наименование продукта}, не отвечающих требованиям калибровки.**

**Толкование:** Допуски по размерам разрешаются для продукции меньшей или большей установленного минимума, а также для продукции, выходящей за рамки разрешенного диапазона размера.

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

### **A. Однородность**

**Содержимое каждой упаковки <( или партии продукции, поставляемой навалом в транспортном средстве)> должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только {наименование продукта} одного и того же происхождения, <разновидности,> сорта и размера <(в случае калибровки)>.**

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

**Толкование:** Представление товара не должно вводить в заблуждение; не допускается скрывать в нижних слоях продукцию худшую по качеству и размеру (в случае калибровки) той, которая помещена в верхнем слое и маркирована на упаковке.

Примеры однородного товарного вида показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Товарный вид: «Однородность». Товарный вид высшего сорта (*{наименование разновидности}*)

Фотография {x}. Товарный вид: «Однородность». Товарный вид первого сорта (*{наименование разновидности}*)

Фотография {x}. Товарный вид: «Однородность». Товарный вид второго сорта (*{наименование разновидности}*)

Фотография {x}. Товарный вид: «Однородность». Первый и второй сорт – однородности по цвету не требуется

## **В. Упаковка**

**{Наименование продукта}** должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

**Interpretation:** Качество и прочность упаковки должны быть такими, чтобы обеспечивалась защита *{наименование продукции}* от повреждения при транспортировке и перемещении.

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.

**Толкование:** Чистые материалы должны быть использованы для защиты продукции от сора, такого как листья, песок или земля, который может повредить продукцию и негативно сказаться на ее товарном виде. Очевидное отсутствие чистоты в нескольких упаковках не допускается.

Примеры упаковки показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Товарный вид: “Упаковка”. Упаковка в один слой

Фотография {x}. Товарный вид: “Упаковка”. *{Наименование продукта}* навалом в упаковке

Фотография {x}. Товарный вид: “Упаковка”. *{Наименование продукта}* в потребительских упаковках

Фотография {x}. Товарный вид: “Упаковка”. Потребительские упаковки в упаковках

Фотография {x}. Товарный вид: “Упаковка”. Наклейки на плодах допускаются во всех классах

## 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:** В случае упакованной продукции, все характеристики должны быть сгруппированы на одной стороне упаковки и нанесены либо на прикрепляемую к ней этикетку, либо несмываемым шрифтом непосредственно на упаковку.

В случае повторного использования упаковок все предыдущие этикетки и/или маркировки должны быть аккуратно удалены.

Хотя эти маркировочные положения и не относятся к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках, маркировка, указываемая как на упаковках, так и на потребительских упаковках, не должна вводить в заблуждение, если на упаковках есть этикетки или маркировка.

<В отношении {наименование продукта}, перевозимых навалом (при непосредственной загрузке в транспортное средство), эти данные должны быть указаны в товаросопроводительном документе, помещенном на видном месте внутри транспортного средства.>

**Толкование:**

Примеры маркировки показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}. Маркировка, напечатанная на этикетке

Фотография {x}. Маркировка, напечатанная на упаковке

### 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>.**

**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 является частью официальной системы контроля, позволяющей быстро установить физическое лицо или компанию, ответственные за упаковку. Грузоотправитель (экспортер) может, однако, быть единственным ответственным лицом, и в этом случае указание данных об «упаковщике» становится факультативным.

<sup>3</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках.

<sup>4</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае применения кодового обозначения необходимо в непосредственной близости от кодового обозначения проставить отметку "упаковщик и/или отправитель" (или соответствующие сокращения), а перед кодовым обозначением должен стоять (буквенный) код страны/района (ИСО 3166), относящийся к сертифицирующей стране, если она отличается от страны происхождения.

## В. Характер продукта

- “{*Наименование продукта*}”, если содержимого продукта не видно снаружи.

**Толкование:** Вместо наименования продукта можно поместить его фотографию или рисунок.

- <Наименование разновидности >
- <Наименование разновидности (факультативно)>
- <Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>5</sup> может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму.>
- <Наименование разновидности. В случае смеси {наименование продукта} явно различных разновидностей <видов>, названия различных разновидностей <видов>.>
- <“Смесь {наименование продукта}” или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету {наименование продукта}. Если продукт не виден снаружи, должны указываться товарные типы и/или цвета и количество каждого из них в упаковке.>
- <Наименование товарного типа > {если требуется конкретным стандартом}

**Толкование:** Следующие примеры поясняют указание разновидности, синонима и торгового наименования:

- “{*Наименование разновидности*}” – это название разновидности, которое может быть заменено ее синонимом “{*наименование синонима*}”
- “{*Торговое наименование*}” – это торговое наименование, которое должно сопровождаться наименованием разновидности “{*наименование разновидности*}”

## С. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>6</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

**Толкование:** Маркировка должна указывать страну происхождения, т.е. страну, в которой {*наименование продукта*} были выращены (например, «Продукция {*страна производства продукции*}»).

Должно указываться полное или обычно используемое название. Термин “полное” означает, что аббревиатуры или акронимы не допускаются. Полное название страны – это ее официальное название (например, Королевство Нидерланды). Вместо “Королевство Нидерланды” обычно используются названия “Нидерланды” или “Голландия”. Вместо “Соединенные Штаты Америки” обычно используется “США”.

<sup>5</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>6</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

В этом контексте “США” является единственным акронимом, который разрешается использовать для указания страны происхождения.

Факультативно можно также указывать район происхождения в национальных, региональных <(например, {*региональное имя* })> или местных терминах.

- <В случае смеси явно различных разновидностей <видов> {наименование продукта} различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующей разновидности <вида>.>
- <В случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету {наименование продукта} различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий товарного типа и/или цвета.>

#### **D. Товарные характеристики**

- **Сорт.**

**Толкование:** Указание сорта обязательно.

- **Размер <(при калибровке)> <выраженный в соответствии с:> {положения соответствующего стандарта}**

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

Принят в {год}



## Приложение I

### Обобщающая классификация:

Примеры классификации различных дефектов показаны на **фотографиях {x-y}**.

Фотография {x}: Классификация дефектов формы. Разновидность: {наименование разновидности}. Слева направо: типичная форма, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Фотография {x}: Классификация дефектов окраски. Слева направо: типичная окраска, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Фотография {x}: Классификация дефектов кожуры ({типы дефектов кожуры}). Слева направо: Предел для высшего сорта, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

## Приложение II

**Стандарт ЕЭК ООН FFV-*{код продукта}*, касающийся сбыта и  
контроля товарного качества *{наименование продукта}***

{Приложить полный текст стандарта без пояснительных замечаний.}

---