



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
6 February 2015
Russian
Original: English

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 4 предварительной повестки дня

**Проект пояснительной брошюры и стандарта
на хурму**

Нижеследующий документ содержит пояснительный текст и текст проекта стандарта. В нем также изложены предложения о внесении поправок, разработанные Рабочей группой. Все предлагаемые изменения выделены соответствующим образом.

GE.15-01547 (R) 090315 100315



* 1 5 0 1 5 4 7 *

Просьба отправить на вторичную переработку



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 1: Краткая информация о классификации

Приложение 2: Стандарт ЕЭК ООН FFV-63, касающийся сбыта и контроля товарного качества хурмы

Проект пояснительной брошюры на хурму

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на хурму разновидностей (культурных сортов), полученных от *Diospyros kaki* L. f. поставляемую потребителям в свежем виде; хурма, предназначенная для промышленной переработки, исключается.

Толкование: разновидности хурмы различаются:

- размером плода – от малого до среднего или крупного;
- формой плода – продольное сечение: круглые или сплюснутые или плоские; поперечное сечение: от круглых до четырехугольных и более или менее бороздчатые;
- цвет кожицы: от светло-желто-оранжевой до оранжево-красной;
- цвет мякоти: от желтого до красного.

Разновидности хурмы, как правило, классифицируются по четырем основным группам:

- i) постоянного опыления без вяжущего вкуса (PCNA): разновидности, дающие плоды без вяжущего вкуса в момент сбора урожая независимо от наличия семян. Мякоть плода светлая, в редких случаях с очень малыми коричневыми пятнышками. Твердоспелые плоды съедобны в момент сбора урожая независимо от наличия семян. Примеры сортов: Fuyu (Fuyugaki), Jiro, Hana Fuyu, O'Gosho.
- ii) Переменного опыления без вяжущего вкуса (PVNA): сорта, дающие плоды без вяжущего вкуса при внесении удобрений. В зависимости от разновидности в рамках этой группы число семян (от 1 до 8) может являться признаком вяжущего вкуса в момент сбора урожая; обычно, наличие малого числа семян будет гарантировать съедобность плода. Мякоть коричневая и часто испещрена темными пятнами. Плоды несъедобны в момент сбора урожая, если партенокарпные; они становятся съедобными после естественного размягчения или искусственного устранения вяжущего вкуса. Примеры сортов: Kaki Tipo (Loto di Romagna), Nishimura Wase, Shogatsu, Zenji Maru.
- iii) Постоянного опыления с вяжущим вкусом (PCA): сорта, дающие плоды с вяжущим вкусом в момент сбора урожая независимо от наличия семян. Мякоть светлого цвета. Плоды становятся съедобными после естественного размягчения или искусственного устранения вяжущего вкуса. Примеры сортов: Nachiya, Atago, Yokono, Flat Seedless, Rojo Brillante.
- iv) Переменного опыления с вяжущим вкусом (PVA): разновидности, дающие плоды с вяжущим вкусом независимо от внесения удобрений. Внесение удобрений устраняет вяжущий вкус только в тех случаях, когда имеются коричневые пятна. Число семян не влияет на вяжущий вкус плодов в момент сбора урожая; плоды с 8 семенами сохраняют вяжущий вкус. Разновидность Hiratanenashi и ее мутанты относятся к этой группе, хотя, как правило, и не дают семян, даже при опылении. В зависимости от разновидности мякоть имеет светло-оранжевую или темно-коричневую окраску. Примеры разновидностей: Triumph, Hyakume, Chocolate, Maru, Tonewase, Fude.

Примеры выращиваемых в коммерческих целях разновидностей показаны на фотографиях 1–5.

Фотография 1. Определение продукта – сорт Fuyu

Фотография 2. Определение продукта – сорт Kaki Tipo

Фотография 3. Определение продукта – сорт Rojo Brillante

Фотография 4. Определение продукта – сорт Triumph

Фотография 5. Определение продукта – сорт Fude

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству хурмы 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;
- в случае продуктов, отнесенных к категориям помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Владелец/продавец продуктов не может выставять 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

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

- неповрежденными, с неотделенной чашечкой, **которая может быть с плодоножкой или без нее, сухой и коричневого цвета.**

Толкование: хурма не должна иметь поражений или повреждений, отрицательно влияющих на целостность продукта. Хурма с механическими повреждениями, незажившими повреждениями, **проколами** или трещинами, открывающими внутреннюю часть плода, не допускается.

На стадиях сбыта после сбора урожая, чашечка может быть сухой и желтовато-коричневатого цвета.

Совет: удаление плодоножки помогает избежать повреждения соседних плодов.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию "неповрежденные", показаны на фотографиях 6–10.

Фотография 6. Минимальное требование: "неповрежденные, с неотделенной чашечкой". Плод с неотделенной чашечкой, которая может быть с плодоножкой или без нее, – допускается

Фотография 7. Минимальное требование: "неповрежденные, с неотделенной чашечкой". Трещина под чашечкой – не допускается

Фотография 8. Минимальное требование: "неповрежденные". Механическое повреждение – не допускается

Фотография 9. Минимальное требование: "неповрежденные". Механическое повреждение – не допускается

Фотография 10. Минимальное требование: "неповрежденные". Треснувший плод – не допускается

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

Толкование: плоды хурмы 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 плоды хурмы, затронутые порчей, даже если она незначительна, но способна сделать продукт непригодным для потребления по его прибытию в пункт назначения.

Исключаются плоды хурмы со следующими дефектами:

- гниение;
- плесень;
- сильные солнечные ожоги, **отрицательно влияющие на качество мякоти;**
- сильная побитость;
- сильное внутреннее обесцвечивание.

Примечание: это не считается дефектом в случае сортов, которым присущ коричневый цвет мякоти.

- Помороженность.

Примечание: повреждение в результате переохлаждения (повреждение, вызванное низкой температурой) проявляется в качестве стекловидности, которая развивается прямо под кожурой и прогрессирует к сердцевине, как только плод остынет до окружающей температуры. Кожура имеет тускло-коричневатый цвет.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию "доброкачественные", показаны на фотографиях 11–19.

Фотография 11. Минимальное требование: "доброкачественные". Ранние признаки гниения – не допускается

Фотография 12. Минимальное требование: "доброкачественные". Плесень, вторичное заражение – не допускается

Фотография 13. Минимальное требование "доброкачественные". Сажеобразный налет плесени, ранняя стадия – не допускается

Фотография 14. Минимальное требование: "доброкачественные". Физиологическое повреждение – не допускается

Фотография 15. Минимальное требование: "доброкачественные". Побитость градом – не допускается

Фотография 16. Минимальное требование: "доброкачественные". Сильные солнечные ожоги, отрицательно влияющие на качество мякоти, – не допускается

Фотография 17. Минимальное требование: "доброкачественные". Сильная побитость – не допускается

Фотография 18. Минимальное требование: "доброкачественные". Сильное внутреннее обесцвечивание, охватывающее более 1/2 поперечного сечения, – не допускается

Фотография 19. Минимальное требование: "доброкачественные". Помороженность – не допускается

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

Толкование: присутствие видимых посторонних веществ может отрицательно сказываться на товарном виде и привлекательности хурмы. Таким образом, 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 20–24.

Фотография 20. Минимальное требование: "чистые". Матовый налет характерен для плода и не является дефектом

Фотография 21. Минимальное требование: "чистые". Очень незначительные следы пыли на чашечке – допустимый предел для всех категорий качества

Фотография 22. Минимальное требование: "чистые". Очень незначительные следы пыли на плоде – допустимый предел для всех категорий качества

Фотография 23. Минимальное требование: "чистые". Загрязненный плод – не допускается

Фотография 24. Минимальное требование: "чистые". Загрязненный плод – не допускается

- практически без насекомых-вредителей.

Толкование: присутствие насекомых может отрицательно сказаться на товарном виде и привлекательности хурмы. Таким образом, приемлемый предел "практически без" – для всех категорий качества – отдельные случайные насекомые, клещи или другие вредители в упаковке или выборке; присутствие колоний насекомых **не допускается.**

Примеры, относящиеся к минимальному требованию "практически без насекомых-вредителей", показаны на фотографиях 25–26.

Фотография 25. Минимальное требование: "практически без насекомых-вредителей". Одно насекомое (червец мучнистый) под чашечкой – допустимый предел для всех категорий качества

Фотография 26. Минимальное требование: "практически без насекомых-вредителей". Колония насекомых (червецов мучнистых) – 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 соответствующей категории качества.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию "без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями", показаны на фотографиях 27–29.

Фотография 27. Минимальное требование: "без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями". Кладка яиц плодовой мухи (провоцирует созревание) – не допускается

Фотография 28. Минимальное требование: "без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями". Отверстие, оставленное личинкой фруктовой мухи, покинувшей плод – не допускается

Фотография 29. 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, однако 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: настоящее положение касается плодов хурмы, которые хранятся или перевозятся в неудовлетворительных условиях, в результате чего они приобретают не характерные для них запах и/или вкус, в частности, когда они находятся вблизи других сильно пахнущих продуктов.

Степень развития и состояние хурмы должно быть такими, чтобы продукт мог:

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

В. Требования к зрелости

Хурма должна иметь достаточную степень развития и выглядеть достаточно спелой. Степень развития и зрелость хурмы должны быть такими, чтобы она могла продолжить процесс созревания и достичь требуемой степени спелости с учетом характеристик сорта.

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

По меньшей мере нижняя одна треть плода должна быть желтого цвета или окраска должна меняться.

Толкование: будучи собранными, плоды хурмы продолжают **созревание, при условии, что плоды достигли такой степени спелости, которая обеспечивает надлежащее завершение процесса созревания и достижение нормального вкуса и запаха.**

Примеры, относящиеся к требованию "достаточно спелая", показаны на фотографиях 30–33.

Фотография 30. Требования к зрелости: "достаточно спелая". Rojo Brillante: все плоды являются достаточно развитыми. Верхний левый плод (полностью зеленый) не является достаточно зрелым. Все другие плоды являются достаточно зрелыми. Средний верхний плод (1/3 поверхности желтая) является достаточно зрелым для сбора. Средний нижний (оранжевый) плод также является спелым и готов к употреблению в качестве твердого плода при условии, что вяжущий вкус был устранен, а правый нижний (красный) плод является зрелым и готов к употреблению в качестве мягкого плода

Фотография 31. Требования к зрелости: "достаточно спелая". Kaki Tiro: зрелые плоды на дереве. Все плоды являются достаточно развитыми. Верхний левый плод (полностью зеленый) не является достаточно зрелым. Все другие плоды являются достаточно зрелыми. Средний верхний плод (желтеющий) является достаточно зрелым для сбора

Фотография 32. Требования к зрелости: "достаточно спелая". Kaki Tiro: зрелые плоды после обработки CO₂ и этиленом. Все плоды являются достаточно зрелыми. Средний нижний плод готов к употреблению в качестве твердого плода, а правый нижний – в качестве мягкого плода

Фотография 33. Требования к зрелости: "достаточно спелая". Мягкий пестиковый конец на твердоспелом плоде – не допускается

С. Классификация

Плоды хурмы разделяются на три сорта, определяемые ниже.

i) Высший сорт

Плоды хурмы этого сорта должны быть высшего качества. Плоды хурмы должны иметь характерные признаки своей разновидности.

Мякоть должна быть доброкачественной.

Чашечка должна быть неповрежденной.

Хурма не должна иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

Толкование: изменение окраски **по мере созревания хурмы** не считается дефектом окраски. Плоды высшего сорта в упаковке должны быть однородными по цвету.

Темно-красная окраска пестикового конца твердоспелого плода не является дефектом при условии, что он является твердым.

Примеры, относящиеся к высшему сорту, показаны на фотографиях 34–37.

Фотография 34. Классификация: высший сорт. Rojo Brillante. Прекрасный плод, типичной формы, с неотделенной и неповрежденной чашечкой

Фотография 35. Классификация: высший сорт. Весьма незначительный поверхностный дефект – допустимый предел

Фотография 36. Все сорта "Дефекты окраски". Изменение окраски не является дефектом

Фотография 37. Все сорта "Дефекты окраски". В отсутствие размягчения темно-красная окраска пестикового конца твердоспелого плода не является дефектом

ii) Первый сорт

Хурма этого сорта должна быть хорошего качества. Плоды хурмы должны иметь характерные признаки своей разновидности.

Мякоть должна быть доброкачественной.

Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы.

Толкование: примеры дефектов формы плодов первого сорта показаны на фотографиях 38–39.

Фотография 38. Классификация: "Первый сорт, незначительный дефект формы". Rojo Brillante: типичная форма (слева), незначительный дефект формы (справа) – допускается в разрешенных пределах

Фотография 39. Классификация: "Первый сорт, незначительный дефект формы". Rojo Brillante: типичная форма (слева), незначительный дефект формы (справа) – допускается в разрешенных пределах

- незначительные дефекты окраски, **вызванные воздействием солнечных лучей, не превышающие 1/8 общей площади поверхности плода.**

Толкование: изменение окраски по мере созревания хурмы не считается дефектом окраски. Дефекты окраски, **вызванные воздействием солнечных лучей, отрицательно влияющие на качество мякоти,** не допускаются.

Примеры дефектов окраски плодов первого сорта показаны на фотографиях 36, 40–41.

Фотография 40. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты окраски". Незначительные дефекты окраски, вызванные воздействием солнечных лучей, затрагивающие 1/8 поверхности плода, допускаются в разрешенных пределах

Фотография 41. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты окраски". Незначительные дефекты окраски и пятна, вызванные воздействием солнечных лучей, затрагивающие 1/8 поверхности плода, допускаются в разрешенных пределах

- незначительные дефекты кожицы, не превышающие:
 - **расстояние между пестиковым концом и чашечкой в том случае, если тонкие пробковидные полосы спускаются вниз от зоны чашечки;**
 - **1/16 общей площади поверхности в случае других дефектов.**

Толкование: примеры незначительных дефектов кожуры плодов первого сорта показаны на фотографиях 42–47.

Фотография 42. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты кожицы". Тонкие пробковидные полосы по всей длине плода от пестикового конца до чашечки – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 43. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты кожицы". Незначительные зарубцевавшиеся трещины – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 44. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты кожицы", потертости, охватывающие в общей сложности 1/16 общей площади поверхности плода, – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 45. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты кожицы". потертости, охватывающие в общей сложности 1/16 общей площади поверхности плода, – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 46. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты кожицы". Незначительные повреждения щитовками, затрагивающие только кожицу – **[допускаются в разрешенных пределах]**

Фотография 47. Классификация: "Первый сорт, незначительные дефекты кожицы". Незначительные повреждения листовертками или молями-листовертками (*Totricidae* spp.), затрагивающие только кожицу **[в рамках разрешенных пределов]**

- легкая побитость совокупной площадью не более 2 см².

Толкование: пример легкой побитости плодов первого сорта показан на фотографии 48.

Фотография 48. Классификация: "Первый сорт, легкая побитость". Легкая побитость совокупной площадью не более 2 см² – допускается в разрешенных пределах

- **незначительное повреждение чашечки.**

Толкование: пример незначительного повреждения чашечки плодов первого сорта показан на фотографии 49.

Фотография 49. Классификация: "Первый сорт, незначительное повреждение чашечки". Половина **наружных частей чашечки отсутствует** – допускается в разрешенных пределах

- незначительное внутреннее **обесцвечивание**, не превышающее 1/3 общей площади поперечного разреза плода.

Толкование: [внутреннее обесцвечивание может быть вызвано ненадлежащим обращением при погрузке–разгрузке после того, как вяжущий вкус был искусственно устранен.] площадь зоны, подверженной внутреннему **обесцвечиванию**, не увеличивается в ходе сбыта, однако может **потемнеть**, что не считается усилением серьезности этого дефекта.

Примеры внутреннего побурения мякоти плодов первого сорта показаны на фотографиях 50–52.

Фотография 50. Классификация: "Первый сорт, незначительное внутреннее обесцвечивание". Незначительное внутреннее обесцвечивание, охватывающее более 1/2 поперечного сечения, – допускается в разрешенных пределах

Фотография 51. Классификация: "Первый сорт, незначительное внутреннее обесцвечивание". Незначительное внутреннее обесцвечивание под кожицей, затрагивающее 1/3 поверхности – допускается в разрешенных пределах

Фотография 52. Классификация: "Первый сорт, незначительное внутреннее обесцвечивание". Потемнения мякоти вокруг семян не является дефектом

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся плоды хурмы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше:

Толкование: хурма этого сорта должна быть приемлемого качества и пригодной для употребления человеком.

Мякоть не должна иметь значительных дефектов.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что плоды хурмы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы.

Толкование: примеры дефектов формы плодов второго сорта показаны на фотографиях 53–56.

Фотография 53. Классификация: "Второй сорт, дефекты формы". Rojo Brillante: типичная форма (слева), дефект формы (справа) – допускается в разрешенных пределах

Фотография 54. Классификация: "Второй сорт, дефекты формы". Rojo Brillante: типичная форма (слева), незначительный дефект формы (справа) – допускается в разрешенных пределах

Фотография 55. Классификация: "Второй сорт, дефекты формы". Rojo Brillante: серьезные дефекты формы и сдвоенный плод – не допускаются

Фотография 56. Классификация: "Второй сорт, дефекты формы". Triumph: серьезные дефекты формы и сдвоенный плод – не допускаются

- дефекты окраски, **вызванные воздействием солнечных лучей, не превышающие 1/4 общей площади поверхности плода.**

Толкование: изменение окраски по мере созревания хурмы не считается дефектом окраски. Дефекты окраски, вызванные воздействием солнечных лучей, допускаются при условии, что мякоть не затронута серьезным образом.

Примеры дефектов окраски плодов второго сорта, вызванные воздействием солнечных лучей, показаны на фотографиях 57, 58.

Фотография 57. Классификация: "Второй сорт, дефекты окраски, вызванные воздействием солнечных лучей". Дефекты окраски, вызванные воздействием солнечных лучей, затрагивающие 1/4 площади поверхности плода, – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 58. Классификация: "Второй сорт, дефекты окраски, вызванные воздействием солнечных лучей". Дефекты окраски и пятна, вызванные воздействием солнечных лучей, затрагивающие 1/4 поверхности плода, – допускаются в разрешенных пределах

- дефекты кожицы, не превышающие:
 - **в два раза** расстояние между пестиковым концом и чашечкой **в случае пробковидных полос, спускающихся вниз от зоны чашечки;**
 - **1/8 общей площади поверхности в случае других дефектов кожицы.**

Толкование: примеры дефектов кожицы плодов второго сорта показаны на фотографиях 59–68.

Фотография 59. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Пробковидные полосы, в общей сложности превышающие в два раза расстояние между пестиковым концом и чашечкой плода, – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 60. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Пробковидные полосы, в общей сложности превышающие более чем в два раза расстояние между пестиковым концом и чашечкой плода, – не допускаются

Фотография 61. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Зарубцевавшиеся трещины – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 62. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Сильные зарубцевавшиеся трещины – не допускаются

Фотография 63. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Дефекты кожицы, вызванные трением, затрагивающие 1/8 площади поверхности плода, – допускаются в разрешенных пределах

Фотография 64. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Пробковидность в результате скопления влаги под чашечкой [**допускается в разрешенных пределах**]

Фотография 65. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Незначительные повреждения, вызванные щитовками, затрагивающие только кожицу – [**допускаются в разрешенных пределах**]

Фотография 66. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Пробковидные трещины, вызванные **огневками** (*Cryptoblabes spp.*) – [**допускаются в разрешенных пределах**]

Фотография 67. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Пробковидные трещины, вызванные трением, – не допускаются

Фотография 68. Классификация: "Второй сорт, дефекты кожицы". Пробковидные трещины, вызванные трением, – не допускаются

- легкая побитость **совокупной** площадью не более 3 см².

Толкование: пример легкой побитости плодов второго сорта показан на фотографии 69.

Фотография 69. Классификация: "Второй сорт, легкая побитость совокупной площадью не более 3 см²". Незначительная побитость, без значительных дефектов мякоти, – допускается в установленных пределах.

- **повреждение чашечки.**

Толкование: пример плода второго сорта с "повреждением чашечки" показан на фотографии 70.

Фотография 70. Классификация: "Второй сорт, повреждение чашечки". **Все внешние части чашечки** отсутствуют – допускается в разрешенных пределах

- незначительное внутреннее **обесцвечивание**, не превышающее 1/2 общей площади поперечного сечения плода.

Толкование: [внутреннее **обесцвечивание** может быть вызвано ненадлежащим обращением при погрузке–разгрузке после того, как вяжущий вкус был искусственно устранен.] площадь зоны, подверженной **обесцвечиванию**, не увеличивается в ходе сбыта, однако может **потемнеть**, что не считается усилением серьезности этого дефекта.

Примеры внутреннего обесцвечивания плодов второго сорта показаны на фотографиях 52 и 71.

Фотография 71. Классификация: "Второй сорт, незначительное внутреннее обесцвечивание". Внутреннее обесцвечивание, затрагивающее 1/2 общей площади поперечного сечения плода, – допускается в разрешенных пределах

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения, по весу плодов или по количеству плодов на упаковку.

Минимальный диаметр должен составлять:

- а) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по диаметру: **40 мм**;
- б) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по весу: **50 г**;
- с) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по количеству: **40 мм или 50 г**.

Для обеспечения однородности по размеру разница в размере между плодами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- а) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по диаметру: **20 мм**;
- б) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по весу: **в соответствии с приведенной ниже таблицей:**

<i>Код калибра</i>	<i>Вес в граммах</i>	<i>Максимально допустимая разница в весе плодов в одной упаковке в граммах</i>
A	50–90	20
B	85–130	25
C	125–190	35
D	>180	50

- с) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по количеству: **в соответствии с пунктом а).**

Однородность по размеру обязательна для плодов высшего и первого сортов.

Толкование: примеры калибровки показаны на фотографии 72.

Фотография 72. Калибровка. Проверка калибровки по размеру с помощью калибровочного кольца

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 предусмотрены для принятия в расчет отклонений в обращении с продуктом и происходящего с течением времени естественного ухудшения состояния свежего продукта.

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]¹. [Включить сноску на источник]

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу хурмы, не соответствующей требованиям этого сорта, но отвечающей 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, кожицы и окраски, а также повреждения, допускаемые для первого сорта. 0,5-процентный допуск охватывает все дефекты формы, кожицы и окраски, а также побитость, допускаемые для второго сорта.

ii) Первый сорт

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу хурмы, не соответствующей требованиям этого сорта, но отвечающей 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 побитость, 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 хурмы, не удовлетворяющей ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

¹ www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF.

Толкование: 10-процентный допуск охватывает все серьезные дефекты формы, кожицы и окраски, а также дефекты, не удовлетворяющие минимальным требованиям, но не делающие продукт непригодным для потребления, такие как незначительные повреждения, загрязненность, отсутствие свежести. 2-процентный допуск охватывает дефекты, 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 плодов хурмы, 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 хурмы должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды хурмы одного и того же происхождения, разновидности и размера (в случае калибровки).

Для высшего сорта требование однородности распространяется и на окраску.

Толкование: примеры однородности товарного вида показаны на фотографиях 73–77.

Фотография 73. Товарный вид: "Однородность". Плоды высшего сорта (Rojo Brillante) в однослойном лотке

Фотография 74. Товарный вид: "Однородность". Первый и второй сорта – однородности по цвету не требуется

Фотография 75. Товарный вид: "Однородность". Плоды первого сорта (Rojo Brillante) в однослойном лотке

Фотография 76. Товарный вид: "Однородность". Плоды первого сорта (Kaki Tipo) в потребительских упаковках в упаковке

Фотография 77. Товарный вид: "Однородность". Плоды второго сорта (Rojo Brillante) в однослойном лотке

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

Толкование: товарный вид не должен вводить в заблуждение, т.е. сокрытие в нижних слоях упаковки продукта, который имеет более низкое качество и меньший калибр (в случае калибровки) по сравнению с видимой частью содержимого упаковки и тем, что указано в маркировке, не допускается.

В. Упаковка

Хурма должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Толкование: качество и прочность упаковки должны быть такими, чтобы обеспечивалась защита хурмы от повреждения при транспортировке и погрузке-разгрузке.

Примеры упаковки показаны на фотографиях 78–81.

Фотография 78. Товарный вид: "Упаковка". Однослойная упаковка, покрытая пленкой

Фотография 79. Товарный вид: "Упаковка". Хурма в потребительских упаковках

Фотография 80. Товарный вид: "Упаковка". Потребительские упаковки в упаковке

Фотография 81. Товарный вид: "Упаковка". Наклейки на плодах допускаются для всех сортов

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: для защиты продукции от посторонних веществ, таких как листья, песок или почва, которые могут оказать негативное воздействие на продукцию и ее товарный вид, должны использоваться чистые материалы. Очевидное отсутствие чистоты в нескольких упаковках **не допускается**.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке² 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 нестираемым 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.

² Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках.

Примеры маркировки показаны на фотографиях 82–83.

Фотография 82. Маркировка, напечатанная на этикетке

Фотография 83. 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 компетентным национальным органом³.

Толкование: для целей инспекции под "упаковщиком" подразумевается физическое лицо или фирма, которая несет ответственность за упаковку продукции (здесь не подразумеваются сотрудники, которые непосредственно выполняют данную работу и несут ответственность только перед своим работодателем). Кодовое обозначение не является торговой маркой, а представляет собой часть официальной системы контроля, которая позволяет легко определить лицо или фирму, ответственную за упаковку. Однако грузоотправитель (транспортная фирма или экспортер) может брать на себя исключительную ответственность, и в этом случае указание "упаковщика" в соответствии с определением, приведенным выше, является факультативным.

B. Характер продукта

- "Хурма", если содержимое упаковки не видно снаружи;
- название разновидности.

Название разновидности может быть заменено синонимом. Торговое название может указываться только в дополнение к названию разновидности или синониму⁴.

Толкование: следующие примеры поясняют указание разновидности, синонима и торгового названия:

- "Kaki Tipo" – это название разновидности, которое может быть заменено ее синонимом "Loto di Romagna";
- "Sharon" или "Sharoni" являются торговыми марками, которые должны сопровождаться названием разновидности "Triumph";

³ 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.

⁴ Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

- "peRsimon®" является зарегистрированной торговой маркой разновидности "Rojo Brillante", которая должна сопровождаться названием разновидности "Rojo Brillante".

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название⁵.

Толкование: маркировка должна указывать страну происхождения, т.е. страну, в которой хурма была выращена (например, "Продукция Испании", "Продукция Таджикистана" или **"Продукция Италии"**).

Должно указываться полное или обычно используемое название. Полным названием будет являться, например, "Королевство Нидерландов" или "Федеративная Республика Германия". Обычным названием будет являться "Нидерланды" или "Германия". В случае "Нидерландов" будет разрешено указать "Голландия", если это название одной из провинций обычно используется в отношении "Нидерландов". Использование сокращений не допускается, за исключением США в отношении Соединенных Штатов Америки. Кроме того, не разрешается указывать "французская земляника" вместо "происхождение: Франция".

Факультативно можно также указывать район происхождения в национальных, региональных (~~например, Ribera del Xuquer~~) или местных терминах.

Д. Товарные характеристики

- Сорт.

Толкование: указание сорта обязательно.

- Размер (в случае калибровки), выраженный в виде:
 - минимального и максимального диаметра; или
 - минимального или максимального веса; или
 - количества штук;
 - **"готов для потребления в твердом виде" или эквивалентное название, в соответствующих случаях.**

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принята в 20xx году.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.

Приложение 1

Краткое описание классификации:

Примеры классификации различных дефектов приведены на слайдах 97–63.

Слайд 97: Классификация дефектов формы. Разновидность: Rojo Brillante. Слева направо: типичная форма, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Слайд 98: Классификация дефектов формы. Разновидность: Triumph. Слева направо: типичная форма, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Слайд 99: Классификация дефектов окраски. Слева направо: предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Слайд 100: Классификация дефектов кожицы (тонкие пробкообразные полосы). Слева направо: предел для высшего сорта, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Слайд 101: Классификация дефектов кожицы (трещины в Kaki Tiro). Слева направо: предел для высшего сорта, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Слайд 102: Классификация дефектов кожицы (потертость). Слева направо: предел для высшего сорта, предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Слайд 103: Классификация побитости. Слева направо: предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Слайд 104: Классификация внутреннего побурения. Слева направо: предел для первого сорта, предел для второго сорта, не допускается.

Приложение 2

Стандарт ЕЭК ООН FFV-63, касающийся сбыта и контроля товарного качества хурмы

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на хурму разновидностей (культурных сортов), полученных от *Diospyros kaki* L. f. поставляемую потребителям в свежем виде; хурма, предназначенная для промышленной переработки, исключается.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству хурмы на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

Однако, в случае его применения на стадиях после отправки на экспорт, у продукта может проявляться по сравнению с требованиями стандарта:

- незначительная утрата свежести и упругости;
- для продуктов, отнесенных к другим сортам, помимо высшего сорта, – незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Владелец/продавец продуктов не может выставять 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.

A. Минимальные требования

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

- неповрежденными, с неотделенной чашечкой, **которая может быть с плодоножкой или без нее, сухой и коричневого цвета;**
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без чрезмерной поверхностной влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние хурмы должно быть такими, чтобы продукт мог:

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

В. Требования к зрелости

Хурма должна иметь достаточную степень развития и выглядеть достаточно спелой. Степень развития и зрелость хурмы должны быть такими, чтобы она могла продолжить процесс созревания и достичь требуемой степени спелости с учетом характеристик сорта.

По меньшей мере нижняя одна треть плода должна быть желтого цвета или окраска должна меняться.

С. Классификация

Плоды хурмы разделяются на три сорта, определяемые ниже.

i) Высший сорт

Плоды хурмы этого сорта должны быть высшего качества. Плоды хурмы должны иметь характерные признаки своей разновидности.

Мякоть должна быть доброкачественной.

Чашечка должна быть неповрежденной.

Хурма не должна иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

ii) Первый сорт

Хурма этого сорта должна быть хорошего качества. Плоды хурмы должны иметь характерные признаки своей разновидности.

Мякоть должна быть доброкачественной.

Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты окраски, **вызванные воздействием солнечных лучей, не превышающие 1/8 общей площади поверхности плода;**
- незначительные дефекты кожицы, не превышающие:
 - **расстояние между пестиковым концом и чашечкой в том случае, если пробковидные полосы спускаются вниз от зоны чашечки;**
 - **1/16 общей площади поверхности в случае других дефектов кожицы;**
- **незначительное повреждение чашечки;**

- легкая побитость **совокупной** площадью не более 2 см²;
- незначительное внутреннее **обесцвечивание**, не превышающее 1/3 общей площади поперечного сечения плода.

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся плоды хурмы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше:

Мякоть не должна иметь значительных дефектов.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что плоды хурмы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски, вызванные **воздействием солнечных лучей, не превышающие 1/4 общей площади поверхности плода;**
- дефекты кожицы, не превышающие:
 - **в два раза расстояние между пестиковым концом и чашечкой в случае пробковидных полос, спускающихся вниз от зоны чашечки;**
 - **1/8 общей площади поверхности в случае других дефектов кожицы;**
- легкая побитость **совокупной** площадью не более 3 см²;
- **повреждение чашечки;**
- незначительное внутреннее **обесцвечивание**, не превышающее **1/2** общей площади поперечного сечения плода.
- ~~незначительная утрата упругости.~~

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения, по весу плодов или по количеству плодов на упаковку.

Минимальный размер должен составлять:

- а) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по диаметру: 40 мм;
- б) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по весу: 50 г;
- с) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по количеству: 40 мм или 50 г.

Для обеспечения однородности по размеру, разница в размере между плодами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- а) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по диаметру: 20 мм;

b) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по весу: в соответствии с приведенной ниже таблицей:

<i>Код калибра</i>	<i>Вес в граммах</i>	<i>Максимально допустимая разница в весе плодов в одной упаковке в граммах</i>
A	50–90	20
B	85–130	25
C	125–190	35
D	>180	50

c) в случае плодов хурмы, калибровка которых производится по количеству: в соответствии с пунктом а).

Однородность по размеру обязательна для плодов высшего и первого сортов.

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 хурмы, не соответствующей требованиям этого сорта, но отвечающей требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% от общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

ii) Первый сорт

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу хурмы, не соответствующей требованиям этого сорта, но отвечающей требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% от 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 хурмы, не удовлетворяющей ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% от общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

B. Допуски по размерам

Для всех категорий качества (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу плодов хурмы, не отвечающих требованиям калибровки.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки хурмы должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды хурмы одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера (в случае калибровки).

Для высшего сорта требование однородности распространяется и на окраску.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

Хурма должна быть упакована 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 упаковке⁶ 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 компетентным национальным органом⁷.

⁶ Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках.

⁷ 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

- "Хурма", если содержимое упаковки не видно снаружи;
- название разновидности.

Название разновидности может быть заменено синонимом. Торговое название⁸ может указываться только в дополнение к названию разновидности или синониму.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁹ и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер (в случае калибровки), выраженный в виде:
 - минимального и максимального диаметра; или
 - минимального или максимального веса; или
 - количества штук;
- "готова для употребления в твердом виде" или эквивалентное название, в соответствующих случаях.

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принят в 20xx году.

⁸ Торговое название может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое название.

⁹ Должно указываться полное или обычно используемое название.