



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Шестьдесят четвертая сессия

Женева, 18–21 апреля 2016 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

**Потери продовольствия/пищевые отходы, связанные
с использованием стандартов**

**Потери продовольствия/пищевые отходы, связанные
с использованием стандартов – дискуссионный документ***

Нижеследующий дискуссионный документ по вопросу о связи между использованием стандартов и потерями продовольствия/пищевыми отходами был подготовлен Докладчиком (Швеция) при содействии других делегаций. Делегатам предлагается направлять свои замечания в секретариат.

* Настоящий документ был представлен в указанную выше дату ввиду несвоевременного представления материалов делегациями.



I. Справочная информация

На своем совещании, состоявшемся в мае 2014 года, Специализированная секция по разработке стандартов на свежие фрукты и овощи сформировала рабочую группу в составе делегаций Франции, Германии, Малайзии, Швеции (Докладчик), Соединенного Королевства и Соединенных Штатов, которая должна была попытаться определить причины, по которым стандарты могут приводить к образованию отходов.

На совещании Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества в ноябре 2014 года делегации обменялись мнениями в отношении дальнейшей работы по устранению озабоченностей по поводу пищевых отходов в рамках стандартов качества. На своей сессии 2015 года Специализированная секция по разработке стандартов на свежие фрукты и овощи приступила к работе над ограниченным числом продуктов для выяснения того, какие вопросы и положения могут быть изучены с точки зрения сокращения образования пищевых отходов, а именно, положения стандартов на лук-порей и томаты. Кроме того, было принято решение подготовить дискуссионный документ, в котором будут изложены некоторые общие аспекты и возможные варианты изменения Типовой формы стандартов ЕЭК ООН.

Цель настоящего документа состоит, таким образом, в обсуждении влияния текущих стандартов сбыта на образование пищевых отходов и возможных вариантов внесения поправок.

A. Сегодняшняя типовая форма стандартов и их использование

В большинстве стандартов на свежие фрукты и овощи выделяется в настоящее время три категории качества: высший сорт, первый сорт и второй сорт. В стандартах на некоторые продукты выделяется только первый сорт и второй сорт. Требования к качеству в стандартах повышаются со второго сорта, продукты которого, как ожидается, должны обладать хорошим пищевым качеством, но в отношении которых установлены достаточно высокие допуски по внешним дефектам, до высшего сорта, продукты которого, как ожидается, должны обладать безупречным внешним качеством. Все продукты независимо от их категории должны однако обладать хорошим пищевым качеством.

Стандартизированные описания в стандартах служат основой для соглашений коммерческой торговли (СКТ) между покупателями и продавцами. Они облегчают информирование об ожиданиях покупателя и благодаря сокращению затрат времени и усилий, необходимых для такого информирования, обеспечивают снижение операционных издержек и рисков.

Продаваемые сегодня в супермаркетах продукты относятся в основном к первому сорту. Продукты второго, а также высшего сорта продаются лишь в ограниченных масштабах. Мы можем, таким образом, сделать вывод о том, что предприятия розничной торговли лишь в весьма ограниченных масштабах используют вариант реализации продукции, отвечающей более низким требованиям к внешнему качеству.

В прошлом году некоторые магазины приступили к продаже так называемых «некондиционных фруктов», которые представляют собой продукцию любых форм, размеров, окраски и с наличием внешних дефектов. Это отвечает растущей озабоченности потребителей тем фактом, что свежие фрукты и овощи отбраковываются в отходы уже на уровне хозяйства или при сортировке из-за того, что они не отвечают сегодняшним «косметическим» требованиям. Это поднимает

следующий вопрос: могут ли эти продукты быть проданы в соответствии с существующими стандартами или необходимо изменить стандарты с целью учета этих продуктов?

В. Существует ли необходимость в изменениях?

Ответ на этот вопрос может быть и «да» и «нет».

В случае второго сорта предусмотрены достаточно большие допуски по внешним дефектам. Кроме того, установлен допуск в размере 10% по количеству в отношении продуктов, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. Однако не более 2% продукта может быть подвержено деградации. 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 в пищу, такие как незначительные повреждения, загрязненность, отсутствие свежести. 2-процентный допуск охватывает дефекты формы, не удовлетворяющие минимальным требованиям и делающие продукт непригодным для потребления. Кроме того, некоторые стандарты имеют дополнительный допуск по какому-то общему дефекту, как, например, дополнительный допуск в размере 25% по весу в отношении сломанной моркови.

В тех случаях, когда продукты обычно реализуются по категории второго сорта, допуск по внешним дефектам для этого сорта и его другие весьма широкие допуски позволяют реализацию большего объема продукции.

В тех случаях, когда магазины реализуют «некондиционные фрукты», речь идет обычно о партиях продукции, которая не отвечает требованиям первого сорта, т.е. о преобладании «не соответствующих требованиям продуктов». В таких случаях допуски второго сорта являются, по-видимому, недостаточными. Для допуска к реализации партий такой продукции в стандарты придется внести поправки.

II. Возможные варианты поправок

Были определены три варианта, которые обсуждаются в настоящем документе.

- Отказ от стандартов и реализация продукции без стандартизированных описаний.
- Увеличение допусков по дефектам в случае второго сорта.
- Введение третьего сорта.

A. Отказ от стандартов и реализация продукции без стандартизированных описаний

Если все продукты – независимо от их размера, окраски, формы и внешних дефектов – будут продаваться по одинаковой цене, это будет означать, что, по мнению операторов розничной торговли, эти аспекты не важны для потребителя. Однако мы с уверенностью можем сказать, что сегодня дело обстоит иначе. До тех пор, пока эти аспекты будут сохранять важность для потребителя, они будут также важны и для операторов розничной и оптовой торговли, импортеров, упаковщиков и производителей.

До тех пор пока внешние аспекты качества будут сохранять важность для потребителя, торговые соглашения, заключаемые между покупателями и продавцами, будут содержать требования с соответствующими описаниями этих аспектов. В тех случаях, когда официальные стандарты не будут применяться (или их использование будет сочтено трейдерами нецелесообразным, поскольку они не отражают торговую практику), покупатели, т.е. сети розничной торговли, будут предъявлять свои собственные требования. В результате этого производителям и упаковщикам придется обеспечивать удовлетворение различных требований разных покупателей. Это приведет к увеличению операционных издержек и рисков и усилит диктат покупателей, т.е. сетей розничной торговли. Особые проблемы, связанные с выяснением и выполнением требований ведущих рынков или покупателей, возникнут у мелких производителей с удаленных рынков. Таким образом, мелкие производители из развивающихся стран являются одной из групп, которая может столкнуться с трудностями при этом варианте.

В. Увеличение допусков по дефектам в случае второго сорта

Другой вариант состоит в том, чтобы еще больше, чем сегодня, расширить допуски второго сорта. Поскольку большинство реализуемых сегодня продуктов относится к первому сорту, пересмотр требований второго сорта вряд ли окажет значительное воздействие на рынок.

Требования второго сорта могут быть смягчены для допуска продуктов различных размеров, окраски, форм и с внешними дефектами, однако это не должно касаться продуктов, имеющих признаки гниения и деградации и другие дефекты, делающие их непригодными к употреблению в пищу.

При этом варианте не может быть промежуточного уровня качества между первым сортом и продукцией, реализуемой сегодня в качестве «некондиционных фруктов». С учетом малых объемов реализации продукции второго сорта данный вариант вряд ли окажет значительное воздействие на рынок.

С. Введение третьего сорта

Третий вариант заключается в сохранении в более или менее нынешнем виде второго сорта и введении третьего сорта. В случае этого сорта будут допускаться дефекты формы, окраски и кожуры при условии, что они не влияют на пищевое качество продукта. Не будет установлено никаких требований в отношении калибровки и однородности, но будут сохранены требования к зрелости для обеспечения надлежащего пищевого качества продукта.

Описание третьего сорта будет, главным образом, состоять из «Минимальных требований», которые будут отдельно разрабатываться для каждого продукта с учетом его особых характеристик. В качестве примеров таких особых характеристик можно упомянуть о требованиях к зрелости фруктов, допусках по сложенной моркови или допусках по обрезке брюквы и сельдерея корневого. Третий сорт будет иметь те же требования к маркировке, что и высший, первый и второй сорта.

Вариант сохранения второго сорта и введения третьего сорта открывает более широкие возможности, например, использования второго сорта в отношении органической продукции.

Целесообразность этого требует обсуждения.