



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 8 предварительной повестки дня

**Глоссарий терминов, используемых
в стандартах ЕЭК ООН**

Глоссарий терминов, используемых в стандартах ЕЭК ООН

Нижеследующий проект глоссария был подготовлен докладчиком (Франция) после совещания рабочей группы, состоявшегося в ноябре 2015 года. Комментарии и вопросы для обсуждения выделены шрифтом. Делегациям предлагается направить свои замечания в секретариат до 1 апреля 2016 года.



I. Цель

Данные определения призваны облегчить толкование и осуществление положений стандартов ЕЭК ООН на свежие фрукты и овощи.

II. Термины и определения

Определяемые ниже термины приводятся в той же последовательности, что и в стандартах ЕЭК ООН. Алфавитный указатель терминов, для которых даны определения, содержится в приложении.

1. Определение продукта

1.1 Разновидность (культурная разновидность или культивар): таксон, созданный методом селекции для получения желаемого признака или совокупности признаков, и являющийся явно отличимым, единообразным и стабильным по своим характеристикам, и который при размножении соответствующими методами сохраняет эти характеристики. В некоторых случаях термин «культивар» эквивалентен термину «разновидность», которая является отдельным ботаническим таксоном, низшим из известных классов. (Библиография – 1). Разновидность идентифицируется в качестве таковой органами по охране разновидностей на основе ее уникальных характеристик. Они могут являться результатом мутации или гибридизации.

1.2 Мутант: мутант, созданный методом селекции из базовой разновидности, имеющей один и тот же генотип, но отличающейся по своим морфологическим и физиологическим характеристикам. Это изменение может, например, усилить или ослабить окраску, продлить лёжкоспособность, придать иную форму или вкус. Наиболее отличительные характеристики разновидности остаются неизменными. Мутант может пользоваться охраной в качестве разновидности.

1.3 Товарный тип: продукт со схожими техническими характеристиками и/или похожий внешне, который может принадлежать к иным разновидностям.

Пример: круглые томаты принадлежат к одному и тому же товарному типу, несмотря на существование разных разновидностей.

Пример: чеснок, могут принадлежать к различным товарным типам: «сухой»; «полусухой»; «свежий»; или «копченый», даже если он относится к одной и той же разновидности.

1.4 Промышленная переработка: под переработкой понимается процесс преобразования сырых фруктов и овощей в новый продукт, отличный от его первоначального свежего состояния, останавливающий естественные жизненные процессы растения.

Промышленная переработка производится на предприятиях пищевой промышленности. Переработка фруктов и овощей включает в себя изготовление консервов, презервов, замораживание и сушку. Эти операции могут менять текстуру и вкус продукта.

Обрезка, мойка, сортировка по качеству, фасование и упаковка не относятся к переработке. Очистка от кожуры и обрезка относятся к подготовке. Наличие или отсутствие покрытия на продукте не зависит от стандарта.

2. Положения, касающиеся качества

2.1 Минимальные требования

2.1.1 Неповрежденные: целый фрукт или овощ в виде собранного урожая. Продукт не имеет поражений или повреждений. В зависимости от характеристик продукта обрезанный продукт может по-прежнему считаться неповрежденным.

2.1.2 Доброкачественные: продукты не должны иметь признаков грибковых, бактериальных или вирусных заболеваний или других повреждений (таких как порча, разложение, повреждения любого происхождения или физиологические дефекты, выявленные в поле или во время хранения), которые ощутимо сказываются на их внешнем виде, съедобности, сохранности или рыночной цене.

2.1.3 Чистые: без видимых посторонних веществ.

2.1.3.1 Видимые посторонние вещества: любые посторонние примеси, обычно/природно не характерные для фруктов и овощей, такие как пыль, земля, субстрат, остаточные химические вещества или другие посторонние вещества.

2.1.3.2 Практически без видимых посторонних веществ: видимыми на продукте являются только поверхностные посторонние вещества, которые не распространяются на всю съедобную часть (т.е. небольшое количество посторонних веществ около чашечки или плодоножки). Конкретное ограничение может быть определено в соответствующем стандарте.

2.1.4 Вредители: любой вид животных, особенно клещей и насекомых, который прямо или косвенно является вредным или потенциально вредным для фруктов и овощей или их товарного вида. Хотя научное определение вредителей охватывает любой вид, штамм или биотип растения, животного или патогенного возбудителя, который является вредным для продукта, в контексте стандартов на фрукты и овощи к ним не относятся вызванные грибами или бактериями нарушения (они охватываются термином «доброкачественные»).

2.1.4.1 Практически без насекомых-вредителей: отдельные случайные насекомые, клещи или другие вредители в упаковке или выборке, если иное не указано в стандарте. Фитосанитарные меры во всех случаях отменяют этот допуск. (Делегация Германии просила сделать это определение более открытым.)

2.1.5 Повреждения, вызванные вредителями: вред, причиненный вредителями в виде повреждений кожицы или мякоти, или присутствие мертвых вредителей и/или выделений. Эти повреждения могут отрицательно сказываться на состоянии мякоти, подвергая ее воздействию внешней среды, и на съедобности.

2.1.6 Свежие на вид: внешний вид фруктов и овощей, визуально похожих на недавно собранные фрукты или овощи (с точки зрения окраски, текстуры, твердости, тургидности), включая отсутствие признаков сморщенности, увядания или старения.

2.1.7 Развитие: физиологические и биохимические процессы, приводящие к росту и/или изменению общих характеристик продукта.

2.1.7.1 Достаточная степень развития: стадия физиологического и морфологического развития, обеспечивающая съедобность продукта и/или позволяющая продукту быть доставленным в хорошем состоянии на рынок.

2.1.8 Созревание: физиологические и биохимические изменения плода. Созревание влияет на текстуру, сочность, содержание сахара и соотношение сахар/кислота плода. Созревание зависит от характеристик каждого продукта.

2.1.9 Твердость: признак текстуры мякоти, характеризующий сопротивляемость деформации и зависящий от разновидности, степени зрелости и продолжительности хранения. Твердость является одним из полезных показателей для оценки степени зрелости продукта и может быть определена с помощью пенетрометра или других методов оценки.

2.1.10 Твердые: уровень твердости, позволяющий осуществлять реализацию и хранение и обеспечивающий сохранение приемлемых пищевых качеств продукта в зависимости от ее характера (например, морковь, вишня или чеснок).

2.1.11 Порча: дефект (прогрессирующий или непрогрессирующий), серьезно отрицательно сказывающийся на съедобности и/или сохранности продукта.

2.1.12 Удовлетворительное состояние: отсутствие дефектов. Такими дефектами могут быть потеря твердости, помятость, нещадящая очистка, порезы, трещины, повреждения при уборке урожая, переохлаждение, ошпаривание и другие дефекты, которые могут усугубляться. Продукт должен быть съедобным без специальной подготовки.

2.2 Классификация

2.2.1 Классификация: распределение по сортам согласно уровню качества с учетом соответствующих параметров. **(Делегация Германии поинтересовалась, насколько с лингвистической точки зрения это предложение является корректным.)**

2.2.2 Высший сорт: фрукты или овощи высшего качества. Продукт должен обладать характеристиками соответствующей разновидности или товарного типа и удовлетворять установленным минимальным требованиям. Продукт может иметь лишь поверхностные дефекты, если иное не указано в стандарте. Эти поверхностные дефекты должны затрагивать лишь небольшие части продукта и едва отличаться от типичной окраски, характера кожицы или типичной формы. Продукт не должен иметь дефектов, отрицательно влияющих на качество его внутренней части.

2.2.3 Первый сорт: фрукты или овощи хорошего качества. Продукт должен обладать характеристиками соответствующей разновидности или товарного типа и удовлетворять минимальным требованиям. Продукт может иметь лишь незначительные дефекты с точки зрения формы, развития, окраски и кожицы, если иное не указано в стандарте. Эти незначительные дефекты должны затрагивать лишь небольшие части продукта и едва отличаться от типичной окраски, характера кожицы или типичной формы. Продукт не должен иметь дефектов, отрицательно влияющих на качество его внутренней части.

2.2.4 Второй сорт: фрукты или овощи товарного качества. Продукт может иметь дефекты с точки зрения формы, развития, окраски и кожицы, а также удовлетворять минимальным требованиям, если иное не указано в стандарте. Продукт не должен иметь серьезных дефектов, отрицательно влияющих на качество его внутренней части.

2.2.5 Мякоть: съедобная часть фрукта или овоща, покрытая кожицей.

3. Калибровка

3.1 Калибровка: классификация фруктов и овощей по их физическим размерам или весу.

3.2 Размер: физические размеры или вес фруктов и овощей, индивидуально выраженных в виде диаметра, длины, веса или количества единиц продукта в упаковке.

3.3 Минимальный размер: наименьший допустимый размер в стандарте. Минимальный размер устанавливается для гарантирования достаточного развития продукта исходя из цели его предполагаемого использования.

3.4 Однородность по размеру: диапазон размеров определяется для гарантирования единообразного внешнего вида продукта в упаковке по его физическим характеристикам. Он может выражаться минимальным и максимальным размером или количеством единиц в упаковке.

3.5 Мини-продукты?

4. Допуски

4.1 Допуски предусмотрены для того, чтобы учесть ошибки, совершенные в процессе сортировки по качеству и упаковке. Во время сортировки по качеству и калибровке не разрешается преднамеренно включать несортную продукцию. Допуски определяются после осмотра всех выборочных упаковок путем определения процентной доли (по количеству или весу) всех единиц продукта, не соответствующих указанному классу или калибру, во всей осмотренной выборке.

4.1.1 Допуски по качеству: максимально допустимая процентная доля (по весу или количеству) продуктов, не соответствующих установленным для данного сорта или минимальным требованиям.

4.1.2 Допуски по размеру: максимальная процентная доля (по весу или количеству) продуктов в одной и той же партии, которые не отвечают требованиям калибровки, установленным для соответствующего сорта.

4.2 Партия: количество продукта, для которого на момент проведения инспекции в одном месте являются одинаковыми такие параметры, как:

- упаковщик, грузоотправитель и/или перевозчик;
- страна происхождения;
- характер продукта;
- сорт продукта;
- размер (если производится калибровка продукта);
- разновидность или товарный тип (согласно соответствующим положениям стандарта);
- тип упаковки и товарного вида. (Библиография – 3).

5. Товарный вид

5.1 Товарный вид: вид, в котором продукция предлагается потребителю (упаковка, объем, вес) в зависимости от класса качества, товарного типа, размера, окраски, происхождения и типа упаковки.

5.1.1 Однородность: фрукты или овощи, обладающие схожими характеристиками с точки зрения происхождения, разновидности или товарного типа, качества (т.е. сорта), размера, зрелости, веса, формы и окраски в зависимости от продукта. ~~Общий внешний вид продукции не должен варьироваться существенным образом. В целом однородность подразумевает единообразие продукта с точки зрения внешнего вида, качества, размера или веса, формы и окраски. Термин «однородность» устанавливает приемлемый уровень разнородности продукции». (Делегации Польши и Соединенного Королевства предложили исключить второе предложение данного пункта. Делегация Польши предложила также исключить и третье предложение.)~~

5.2 Упаковка

5.2.1 Упаковка: индивидуально упакованная часть партии, включая содержимое. Упаковка предназначена для облегчения погрузки, разгрузки и транспортировки того или иного количества потребительских упаковок или продукции навалом или продукции, уложенной в определенном порядке, с целью предотвращения ее повреждения при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке. Упаковка может представлять собой потребительскую упаковку. Дорожные, железнодорожные, морские и авиационные контейнеры упаковками не считаются. (Библиография – 3)

5.2.2 Потребительская упаковка: индивидуально упакованная часть партии, включая содержимое. Потребительские упаковки формируются таким образом, чтобы служить фасовочной единицей для продажи конечному пользователю или потребителю в точке продажи.

Предупаковки – это потребительские упаковки, состоящие из пищевого продукта и его упаковки, независимо от того, покрывает ли эта упаковка продукт полностью или частично, причем ее содержимое не может быть подвергнуто изменениям без вскрытия или изменения упаковки. Защитные пленки, покрывающие отдельный продукт, не рассматриваются в качестве предупакровки. (Библиография – 3)

~~**4.3.3 Упаковочный материал:** любая тара, такая как коробки, лотки и ящики, или оберточные материалы, такие как пленка и парафинированная бумага. (Делегация Польши предложила исключить данное определение.)~~

5.2.3 Навалом: неупакованный продукт, который может непосредственно контактировать с транспортным средством и с атмосферой. Перевозка продукции навалом часто используется для доставки на упаковочные станции и в хранилища. (Делегация Франции поставила под сомнение целесообразность присутствия последнего предложения в данном определении.)

6. Маркировка

6.1 Упаковщик: лицо или предприятие, которое отвечает за осуществление операций по обработке после сбора урожая, таких как сортировка по качеству, фасовка, калибровка, воскование и упаковка свежих фруктов и овощей.

6.2 Отправитель: наименование предприятия, которое отправляет продукт.

6.3 Официально установленное или принятое кодовое обозначение: код, присвоенный компетентным органом соответствующей страны и однозначно идентифицирующий упаковщика/отправителя партии. Он состоит из ряда цифр и/или букв и может наноситься на упаковку или контейнер, относящиеся к одной и той же партии, вместо указания наименования и адреса упаковщика/отправителя. Национальное законодательство ряда стран требует четкого указа-

ния наименования и адреса. (Делегация Нидерландов поставила под сомнение целесообразность присутствия последнего предложения в данном определении.)

6.4 **Синоним:** другое официально используемое название разновидности, которое может заменять собой название разновидности.

Пример: Red Delight является синонимом для разновидности Elise; Gold Parmoné или Goldparmäne являются синонимами для разновидности Reine des Reinettes.

6.5 **Товарный знак:** зарегистрированное трейдером наименование, в отношении которого в одной или нескольких странах была запрошена или получена защита в виде присвоения торгового знака ТМ или зарегистрированного торгового знака ®. Такие запатентованные продукты могут производиться или реализовываться только с разрешения владельца патента на основе соответствующей лицензии. Использование такого наименования иным лицом без разрешения может привести к судебному иску.

Пример: наименование Pink Lady® является во Франции зарегистрированной торговой маркой разновидности Stripps Pink.

6.6 **Торговое наименование:** созданное или выбранное субъектом торговли название или наименование, в отношении которого ни в какой из стран не запрашивалась и не была получена защита. ~~При этом использование такого наименования не должно вводить в заблуждение.~~ (Комментарий: это не является определением.)

Пример: ~~Coeur de boeuf («бычье сердце») — торговое наименование складчатых томатов.~~ (Делегация Франции указала, что этот пример является некорректным и предложила найти другой.)

6.7 **Страна происхождения:** страна, в которой фрукты или овощи были выращены и собраны.

6.8 **Официальная отметка о контроле:** печать или подпись на упаковке, удостоверяющие прохождение партией контроля качества.

Приложение I

Алфавитный перечень терминов (подлежит пересмотру, его место в документе будет определено позднее)

В	2.7 Повреждения, вызванные вредителями
2.5 Видимые посторонние вещества	2.12 Порча
2.6 Вредители	4.3.2 Потребительская упаковка
3.1.3 Второй сорт	2.4 Практически без
3.1.1 Высший сорт	1.5 Промышленная переработка
Д	Р
2.2 Доброкачественные	2.9 Развитие
3.4 Допуски	1.1 Разновидность
3.4.1 Допуски по качеству	С
3.4.2 Допуски по размерам	2.8 Свежие на вид
И	1.2 Синоним
5.3 Идентификационный номер	5.1 Сопроводительная документация
К	5.4 Страна происхождения
3.3 Калибровка	Т
3.1 Классификация	2.10 Твердость
М	2.11 Твердые
1.1.a Мутант	4.1 Товарный вид
3.2 Мякоть	1.4 Товарный тип
Н	1.3 b Торговое наименование
4.5 Навалом	1.3 a Торговый знак
2.1 Неповрежденные	У
О	2.13 Удовлетворительное состояние
4.2 Однородность	4.3.1 Упаковка
5.2 Отправитель	4.3.3 Упаковочный материал
5.5 Официальная отметка о контроле	5.1 Упаковщик
П	Ц
4.4 Партия	2.3 Чистые
3.1.2 Первый сорт	

Библиография (будет пересмотрена)

1. International Code of Nomenclature for Cultivated Plants, Published by the International Society for Horticultural Science (ISHS) in the series Scripta Horticulturae. October 2009
2. Типовая форма стандартов ЕЭК ООН на свежие фрукты и овощи, 2011 год
3. Operating rules for the conformity checks of fruit and vegetables covered by a standard (Annex II to the Council Decision [C(2006)95] – OECD
4. Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de la República Argentina N°297/83. Normas de Calidad para hortalizas frescas. (**Делегация Польши заинтересовалась, в каком случае был использован этот источник.**)
5. International standards for phytosanitary measures ISPM 5 – glossary of phytosanitary terms – produced by the Secretariat of the International Plant Protection Convention. AO, 1990, revised FAO, 1995, IPPC, 1997. (**Делегация Польши заинтересовалась, в каком случае был использован этот источник.**)
6. Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP53-2003)
7. Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food (CAC/RCP47-2001)