



---

## Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества

Специализированная секция по разработке  
стандартов на свежие фрукты и овощи

Шестидесят восьмая сессия

Женева, 6–8 мая 2020 года

Пункт 3 а) предварительной повестки дня

Пересмотр стандартов

### Пересмотренный стандарт на цитрусовые

#### Документ представлен секретариатом

Нижеследующий документ отражает все согласованные в 2019 году изменения, а также остающиеся открытыми вопросы (выделены шрифтом или в квадратных скобках) для обсуждения на сессии Специализированной секции 2020 года. Нижеследующий рабочий документ содержит отдельные разделы для каждого вида.

Что касается предыдущих обсуждений, просьба ознакомиться с докладом Специализированной секции 2019 года, а также с послесессионным документом. С ними можно ознакомиться по адресу <http://www.unece.org/index.php?id=50593>.

Настоящий документ представлен в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и документом A/74/6 (Раздел 20) и дополнительной информацией.

### Грейпфруты и помпельмусы

#### I. Определение продукта<sup>1</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на:

- грейпфруты разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus paradisi* Macfad., [и их гибриды?]

---

<sup>1</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN.  
См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).



- помпельмусы или пумело разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus maxima* (Burm.) Merr., **и их гибриды?**

поставляемые потребителям в свежем виде; цитрусовые, предназначенные для промышленной переработки, исключаются:

**Товарные типы помпельмусов и грейпфрутов различаются по цвету мякоти.**

## **II. Положения, касающиеся качества**

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества грейпфрутов и помпельмусов, 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 тургидности;
- у продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их на продажу, или доставлять, или сбывать их любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

### **A. Минимальные требования**

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

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов;
- без признаков сморщивания и обезвоживания;
- без излишней внешней влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние грейпфрутов и помпельмусов должны быть такими, чтобы плоды могли:

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

### **B. Минимальные требования**

Грейпфруты и помпельмусы должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость грейпфрутов и помпельмусов определяется следующими параметрами<sup>2</sup>:

	<i>Минимальное содержание сока (%)</i>	<i>Минимальное содержание сахара (градусы по шкале Брикса)</i>
Грейпфруты и их гибриды, внешне похожие на грейпфруты	35	
Оробланко	35	9
Помпельмусы (пумело) и их гибриды, внешне похожие на помпельмусы	35	8

**Вариант 1: удалить все ссылки на «отзеленение»**

**Вариант 2: [Грейпфруты и помпельмусы, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться «отзеленению».] Обработка разрешается только в том случае, если не изменены другие природные органолептические свойства.**

## С. Классификация

Грейпфруты и помпельмусы подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### i) Высший сорт

Грейпфруты и помпельмусы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

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

### ii) Первый сорт

Грейпфруты и помпельмусы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

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

- незначительный дефект формы;
- незначительные дефекты окраски, включая незначительные солнечные ожоги;
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке.

<sup>2</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

### iii) Второй сорт

К этому сорту относятся грейпфруты и помпельмусы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что грейпфруты и помпельмусы сохраняют присущие ему характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке;
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры;
- грубая кожура.

## III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения или по количеству плодов.

Минимальные размеры должны быть следующими:

- 70 мм для грейпфрутов **[и их гибридов]** (если исключены из определения продукта);
- 100 мм для помпельмусов **[и их гибридов]**.

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- a) В случае проведения калибровки по диаметру:
  - 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм;
  - 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <80 мм;
  - 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) ≥80 мм, но <110 мм;
  - без ограничений отличия по диаметру в случае плодов ≥110 мм.

b) В случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

	<i>Код</i>	<i>Диаметр</i>
Грейпфруты и их гибриды	0	>139
	1	109–139
	2	100–119
	3	93–110
	4	88–102
	5	84–97

	<i>Код</i>	<i>Диаметр</i>
	6	81–93
	7	77–89
	8	73–85
	9	70–80
	<i>Код</i>	<i>Диаметр</i>
Помпельмусы и их гибриды	0	>170
	1	156–170
	2	148–162
	3	140–154
	4	132–146
	5	123–138
	6	116–129
	7	100–118

Однородность по размеру обеспечивается с помощью приведенных выше шкал калибровки, за исключением:

в случае плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в фасовочных единицах для продажи с максимальным чистым весом в размере 5 кг, максимальная разница не должна превышать диапазона размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

с) В случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

#### **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 грейпфрутов и помпельмусов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

###### **ii) Первый сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу грейпфрутов и помпельмусов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.

**iii) Второй сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу грейпфрутов и помпельмусов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

**В. Допуски по размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу грейпфрутов и помпельмусов, относящихся к калибру, непосредственно предшествующему и/или следующему за калибром (или калибрами в случае сочетания трех категорий по калибру), указанным на упаковке.

В любом случае допуск в размере 10% применяется только к плодам, которые не меньше 67 мм в случае грейпфрутов и их гибридов и 98 мм в случае помпельмусов и их гибридов.

**V. Положения, касающиеся товарного вида****A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только грейпфруты и помпельмусы одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь плодов грейпфрутов и/или помпельмусов с цитрусовыми явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

**В. Упаковка**

Грейпфруты и помпельмусы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются 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 кожуры. Маркировка лазером отдельного плода не должна вести к возникновению дефектов кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>3</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства цитрусовых, особенно их вкус или запах, запрещается.

---

<sup>3</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>4</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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 органом<sup>5</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

### B. Характер продукта<sup>6</sup>

- «Грейпфруты», «Помпельмусы»/«Пумело», если продукт не виден снаружи;
- «смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые наименования отличных видов в случае смеси грейпфрутов и/или помпельмусов с плодами цитрусовых явно отличных видов;
- наименование разновидности (факультативно);

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>7</sup> может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму.

- цвет мякоти «белый», «розовый» или «красный», если необходимо;
- «без косточек» (факультативно, плоды бескосточковых грейпфрутов и помпельмусов иногда могут содержать косточки).

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>8</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название;

<sup>4</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

<sup>5</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.

<sup>6</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции (<http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>).

<sup>7</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>8</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

- с случае смеси явно отличных разновидностей грейпфрутов и/или помпельмусов с цитрусовыми явно отличных видов отличного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

## D. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм), или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер, или
  - количества штук;
- послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

## E. Официальная пометка о контроле (факультативно)

### Лаймы

## I. Определение продукта<sup>9</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на разновидности (культурные сорта) следующих лаймов:

- персидские лаймы, полученные от *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, которые представляют собой крупноплодные кислые лаймы, известные также как Bearss, или Tahiti, [и их гибридов?],
- мексиканские лаймы, полученные от *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle, также известные как основные лаймы и кислые лаймы, [и их гибридов?],
- индийские сладкие лаймы, палестинские сладкие лаймы, полученные от *Citrus limettioides* Tanaka, [и их гибридов?]

поставляемые потребителям в свежем виде; лаймы, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

## II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества лаймов 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 тургидности;
- у продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их на продажу, или доставлять, или сбывать их любым иным образом,

<sup>9</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).



кроме как в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

## A. Минимальные требования

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

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов;
- без признаков сморщивания и обезвоживания;
- без излишней внешней влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние лаймов должны быть такими, чтобы они могли:

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

## B. Минимальные требования

Лаймы должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость лаймов определяется следующими параметрами:

минимальное содержание сока<sup>10</sup> составляет:

- 42% для персидских лаймов и
- 40% для мексиканских и индийских сладких лаймов.

~~Степень окраски должна быть такой, чтобы, продолжая нормально развиваться, лаймы могли достичь типичной для данных видов окраски к моменту прибытия к месту назначения. Плоды должны быть зелеными, но на них могут иметься желтые пятна, не превышающие 30% площади их поверхности в случае персидского лайма и 20% в случае мексиканских и индийских сладких лаймов.~~

**Примечание Германии: В случае, если исключение варианта «отзеленение» не будет одобрено консенсусом и различные части этого текста будут и далее сведены в один общий текст, вариант «отзеленение» не будет применим к лаймам, которые продаются с зеленой кожурой.**

<sup>10</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

## **С. Классификация**

Лаймы подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### **i) Высший сорт**

Лаймы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или сорта.

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

### **ii) Первый сорт**

Лаймы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или сорта. 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;
- незначительные дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке.

### **iii) Второй сорт**

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

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

- дефекты формы;
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке;
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры.

## **III. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения или по количеству плодов. Минимальные размеры должны быть следующими:

- 40 мм для персидских лаймов;
- 25% для мексиканских лаймов и индийских сладких лаймов.

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- а) В случае проведения калибровки по диаметру:
- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм;
  - 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq$ 60 мм, но <80 мм;
  - 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq$ 80 мм, но <110 мм;
  - без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq$ 110 мм.

б) В случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

<i>Лаймы персидские</i>	
<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
1	58–67
2	53–62
3	48–57
4	45–52
5	42–49

  

<i>Мексиканские и индийские сладкие лаймы</i>	
<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
1	>45
2	40,1–45
3	35,1–40
4	30,1–35
5	25–30

Однородность по размеру обеспечивается с помощью приведенных выше шкал калибровки, за исключением:

в случае плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в фасовочных единицах для продажи с максимальным чистым весом в размере 5 кг, максимальная разница не должна превышать диапазона размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

с) В случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

Однородность по размеру не является обязательной в случае смесей лаймов с плодами цитрусовых явно отличных видов.

#### **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 лаймов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

### **ii) Первый сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу лаймов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.

### **iii) Второй сорт**

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

## **B. Допуски по размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу лаймов, относящихся к размеру, непосредственно предшествующему и/или следующему за размером (или размерами в случае сочетания трех категорий по размеру), указанным на упаковке.

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

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только лаймы одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь лаймов с цитрусовых явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержанию всей упаковки.

### **B. Упаковка**

Лаймы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются 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 кожуры. Маркировка лазером отдельного плода не должна вести к возникновению дефектов кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>11</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства лаймов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>12</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### A. Оознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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 органом<sup>13</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

### B. Характер продукта<sup>14</sup>

- «Лаймы», «Персидские лаймы», «Мексиканские лаймы», «Индийские сладкие лаймы»/«Палестинские сладкие лаймы», если продукт не виден снаружи;
- «смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси лаймов с плодами цитрусовых явно отличных видов;
- наименование разновидности (факультативно);

<sup>11</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

<sup>12</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

<sup>13</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.

<sup>14</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции (<http://www.unecce.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>).

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>15</sup> может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму.

- «без косточек» (факультативно, плоды бескосточковых цитрусовых иногда могут содержать косточки).

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>16</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

В случае смеси лаймов с плодами цитрусовых явно отличных видов отличного происхождения название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

### D. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм), или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер, или
  - количества штук;
- послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

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

#### Лимоны

### I. Определение продукта<sup>17</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на лимоны разновидностей (культурных сортов), полученные от *Citrus limon* (L.) Burm. f. и их гибриды?, поставляемые потребителям в свежем виде; лимоны, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

### II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества лимонов 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 тургидности;

<sup>15</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>16</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

<sup>17</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

- у продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их на продажу, или доставлять, или сбывать их любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

## **А. Минимальные требования**

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

- неповрежденными;
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без признаков сморщивания и обезвоживания;
- без излишней внешней влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние лимонов должны быть такими, чтобы они могли:

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

## **В. Минимальные требования**

Лимоны должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость лимонов определяется следующими параметрами:

минимальное содержание сока<sup>18</sup> составляет 20%.

**Вариант 1: удалить все ссылки на «отзеленение»**

**Вариант 2: [Лимоны, удовлетворяющие минимальным требованиям зрелости, указанным в таблице выше, могут подвергаться «отзеленению».]**

## **С. Классификация**

Лимоны подразделяются на три сорта, определяемые ниже.

### **i) Высший сорт**

Лимоны этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности.

<sup>18</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

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

#### ii) **Первый сорт**

Лимоны этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности.

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;
- незначительные дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке.

#### iii) **Второй сорт**

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

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

- дефекты формы;
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке;
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры;
- грубая кожура.

### **III. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения или по количеству плодов.

Минимальный размер составляет 45 мм.

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:



- a) В случае проведения калибровки по диаметру:
- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм;
  - 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq$ 60 мм, но <80 мм;
  - 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq$ 80 мм, но <110 мм;
  - без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq$ 110 мм.

b) В случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
0	79–90
1	72–83
2	68–78
3	63–72
4	58–67
5	53–62
6	48–57
7	45–52

Однородность по размеру обеспечивается с помощью приведенных выше шкал калибровки, за исключением:

в случае плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в фасовочных единицах для продажи с максимальным чистым весом в размере 5 кг, максимальная разница не должна превышать диапазона размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

c) В случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

#### **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 лимонов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

###### **ii) Первый сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу лимонов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.

**iii) Второй сорт**

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

**В. Допуски по размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу лимонов, относящихся к размеру, непосредственно предшествующему и/или следующему за размером (или размерами в случае сочетания трех категорий по размеру), указанным на упаковке.

В любом случае допуск в размере 10% применяется только к плодам, которые размером не менее 43 мм.

**V. Положения, касающиеся товарного вида****A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только лимоны одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь лимонов с цитрусовых явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

**B. Упаковка**

Лимоны должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются 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 кожуры. Маркировка лазером отдельного плода не должна вести к возникновению дефектов кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>19</sup>.

---

<sup>19</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства лимонов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>20</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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 органом<sup>21</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

### B. Характер продукта<sup>22</sup>

- «Лимоны», если содержимое не видно снаружи;
- «смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси лимонов с плодами цитрусовых явно отличных видов;
- наименование разновидности (факультативно);

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>23</sup> может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму.

- «без косточек» (факультативно, плоды бескосточковых лимонов иногда могут содержать косточки).

<sup>20</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

<sup>21</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.

<sup>22</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции (<http://www.unecce.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>).

<sup>23</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

### С. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>24</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название;
- в случае смеси лимонов с плодами цитрусовых явно отличных видов отличного происхождения название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

### Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм), или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер, или
  - количества штук;
- послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

### Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

## Мандариновая группа

### І. Определение продукта<sup>25</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на мандариновую группу (далее называемую мандаринами) разновидностей (культурных сортов), полученных от:

- мандаринов (*Citrus reticulata* Blanco),
- мандаринов уншиу (*Citrus unshiu* Marcow.),
- клементинов (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka),
- обычных мандаринов (*Citrus deliciosa* Ten.), и
- танжеринов (*Citrus tangerina* Tanaka), и
- **[и их гибридов?]**

поставляемых потребителям в свежем виде; мандарины, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

### ІІ. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества мандаринов после подготовки и упаковки.

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

<sup>24</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

<sup>25</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

- незначительная утрата свежести и тургидности;
- у продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их на продажу, или доставлять, или сбывать их любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

## A. Минимальные требования

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

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов;
- без признаков сморщивания и обезвоживания;
- без излишней внешней влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние мандаринов должны быть такими, чтобы они могли:

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

## B. Минимальные требования

Мандарины должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость мандаринов определяется следующими параметрами, уточняемыми ниже для каждого вида<sup>26</sup>:

	<i>Минимальное содержание сока (%)</i>	<i>Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты</i>	<i>Окраска</i>
Мандарины уншиу	33	6,5:1	
Клементины	40	7,0:1	
Другие разновидности мандаринов и их гибриды	33	7,5:1	

### Вариант 1: удалить все ссылки на «отзеленение»

<sup>26</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

**Вариант 2: [Мандарины, удовлетворяющие минимальным требованиям зрелости, указанным в таблице выше, могут подвергаться «отзеленению».]**

## **С. Классификация**

Мандарины подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### **i) Высший сорт**

Мандарины этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или сорта.

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

### **ii) Первый сорт**

Мандарины этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или сорта.

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;
- незначительные дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке;
- незначительное и частичное отделение кожуры (или шкурки) для всех плодов.

### **iii) Второй сорт**

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

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

- дефекты формы;
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке;
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры;

- грубая кожура;
- частичное отделение кожуры (или шкурки).

### III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения или по количеству плодов.

#### A. Минимальные размеры

Минимальные размеры должны быть следующими:

- 35 мм для клементинов;
- 45 мм для мандаринов уншиу, других разновидностей мандаринов и их гибридов.

#### B. Однородность

Мандарины могут калиброваться по одному из следующих вариантов:

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- a) В случае проведения калибровки по диаметру:
- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм;
  - 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 60$  мм, но <80 мм;
  - 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но <110 мм;
  - без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм.

b) В случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
1-XXX	78 и больше
1-XX	67-78
1 или 1-X	63-74
2	58-69
3	54-64
4	50-60
5	46-56
6 <sup>a</sup>	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42

<sup>a</sup> Размеры менее 45 мм относятся только к клементинам.

В случае плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в фасовочных единицах для продажи с максимальным чистым весом в размере 5 кг, максимальная

разница не должна превышать диапазона размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

с) В случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

#### **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 мандаринов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

###### **ii) Первый сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу мандаринов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.

###### **iii) Второй сорт**

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

##### **B. Допуски по размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу мандаринов, относящихся к размеру, непосредственно предшествующему и/или следующему за размером (или размерами в случае сочетания трех категорий по размеру), указанным на упаковке.

В любом случае допуск в размере 10% применяется только к плодам, которые не меньше 34 мм для клементинов или 43 мм в случае уншиу, других разновидностей мандаринов и их гибридов.

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

##### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только мандарины одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.



Однако смесь мандаринов явно отличных разновидностей с цитрусовых явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или виду или товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Мандарины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются 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 кожуры. Маркировка лазером отдельного плода не должна вести к возникновению дефектов кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>27</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства мандаринов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>28</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### **А. Опознавательные обозначения**

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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 органом<sup>29</sup>,

<sup>27</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

<sup>28</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

<sup>29</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.

если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

## В. Характер продукта<sup>30</sup>

- Общее название разновидности;
- «смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси мандаринов с плодами цитрусовых явно отличных видов;
- наименование разновидности в случае других, чем мандарины уншиу, клементины», мандаринов и гибридов мандаринов;

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму<sup>31</sup>.

- «косточковые» **или «с косточками»** для клементинов, содержащих более 10 косточек на плод;
- «бескосточковые» (факультативно, плоды бескосточковых мандаринов иногда могут содержать косточки).

## С. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>32</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название;
- в случае смеси мандаринов с плодами цитрусовых явно отличных видов отличного происхождения название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

## Д. Товарные характеристики

- Сорт;
  - размер, выраженный в виде:
    - минимального и максимального размера диаметра (в мм), или
    - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер, или
    - количества штук;
- послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

<sup>30</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции (<http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>).

<sup>31</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>32</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

## Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

### Апельсины

#### І. Определение продукта<sup>33</sup>

Настоящий стандарт распространяется на апельсины разновидностей (культурных сортов), полученные от *Citrus sinensis* (L.) Osbeck [и их гибриды?], поставляемые потребителям в свежем виде; апельсины, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

#### ІІ. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества апельсинов, 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 тургидности;
- у продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их на продажу, или доставлять, или сбывать их любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

#### А. Минимальные требования

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

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов;
- без признаков сморщивания и обезвоживания;
- без излишней внешней влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние апельсинов должны быть такими, чтобы они могли:

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

<sup>33</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

## В. Минимальные требования

Апельсины должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость апельсинов определяется следующими параметрами<sup>34</sup>:

	<i>Минимальное содержание сока (%)</i>	<i>Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты</i>
Корольки	30	6,5:1
Апельсины группы Навель	33	6,5:1
Другие разновидности	35	6,5:1
Mosambi, Sathgudi и Pacitan с зеленой окраской на более чем одной пятой поверхности плода	33	
Другие разновидности с зеленой окраской, охватывающей более одной пятой поверхности плода	45	

**Вариант 1: удалить все ссылки на «отзеленение»**

**Вариант 2: [Апельсины, удовлетворяющие минимальным требованиям зрелости, указанным в таблице выше, могут подвергаться «отзеленению».]**

## С. Классификация

Апельсины подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### i) Высший сорт

Апельсины этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

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

### ii) Первый сорт

Апельсины этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности.

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;
- незначительные дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;

<sup>34</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке.

Эти дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть.

### iii) Второй сорт

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

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

- дефекты формы;
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги;
- прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть;
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке;
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры;
- грубая кожура;
- незначительное и частичное отделение кожуры (или шкурки).

## III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения или по количеству плодов.

Минимальный размер составляет 53 мм.

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- а) В случае проведения калибровки по диаметру:
  - 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм;
  - 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 60$  мм, но <80 мм;
  - 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но <110 мм;
  - без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм.

б) В случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
0	92–110
1	87–100
2	84–96
3	81–92
4	77–88
5	73–84
6	70–80
7	67–76
8	64–73
9	62–70
10	60–68
11	58–66
12	56–63
13	53–60

Однородность по размеру обеспечивается с помощью приведенных выше шкал калибровки, за исключением:

в случае плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в фасовочных единицах для продажи с максимальным чистым весом в размере 5 кг, максимальная разница не должна превышать диапазона размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

с) В случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

#### **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 апельсинов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

###### **ii) Первый сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу апельсинов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.

**iii) Второй сорт**

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

**В. Допуски по размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу апельсинов, относящихся к размеру, непосредственно предшествующему и/или следующему за размером (или к размерами в случае сочетания трех категорий по размеру), указанным на упаковке.

В любом случае допуск в размере 10% применяется только к плодам, которые размером не менее 50 мм.

**V. Положения, касающиеся товарного вида****A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только апельсины одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь апельсинов с цитрусовыми явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

**В. Упаковка**

Апельсины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются 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 кожуры. Маркировка лазером отдельного плода не должна вести к возникновению дефектов кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>35</sup>.

<sup>35</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать коже посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства апельсинов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>36</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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 органом<sup>37</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

### B. Характер продукта<sup>38</sup>

- «Апельсины», если содержимое не видно снаружи;
- «смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси апельсинов с плодами цитрусовых явно отличных видов;
- наименование разновидности, которое может быть заменено наименованием соответствующей группы разновидностей в случае «Навель» и «Валенсия».

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>39</sup> может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму.

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>40</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название;

<sup>36</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

<sup>37</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.

<sup>38</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции (<http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>).

<sup>39</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>40</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.



- в случае смеси апельсинов с плодами цитрусовых явно отличных видов отличного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

#### **D. Товарные характеристики**

- Сорт;
- размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм), или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер, или
  - количества штук;
- послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

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

---