



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
23 August 2016
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

**Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли**

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Семьдесят вторая сессия

Женева, 9–11 ноября 2016 года

Пункт 5 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке
стандартов на свежие фрукты и овощи**

Стандарт ЕЭК ООН FFV-42, касающийся сбыта и контроля товарного качества авокадо

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на авокадо.

GE.16-14601 (R) 010916 020916



* 1 6 1 4 6 0 1 *

Просьба отправить на вторичную переработку 



Стандарт ЕЭК ООН FFV-42, касающийся сбыта и контроля товарного качества авокадо

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на авокадо разновидностей (культурных сортов), полученных от *Persea americana Mill.*, поставляемые потребителям в свежем виде; партенокарпические плоды и авокадо, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества авокадо на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

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

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

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

A. Минимальные требования

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

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без повреждений, вызванных низкой температурой;
- со стеблем длиной не более 10 мм, который должен аккуратно быть срезан. Однако его отсутствие не рассматривается в качестве дефекта при условии, что место соединения стебля является сухим и неповрежденным;
- без аномальной поверхностной влажности;

- без постороннего запаха и/или привкуса¹.

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

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставленными в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Требования к зрелости

Авокадо должны находиться на такой стадии физиологического развития, при которой обеспечивалось бы дальнейшее созревание продукта вплоть до завершения этого процесса.

Содержание сухого вещества в плодах, измеряемое путем сушки до постоянной массы, должно быть минимальным:

- 21% для разновидности «Хасс»;
- 20% для разновидностей «Фуэрте», «Пинкертон», «Рид» и «Эдраноль»;
- 19% для прочих разновидностей, за исключением антильских разновидностей, которые могут содержать меньше сухого вещества.

Спелые плоды не должны быть горькими.

С. Классификация

Авокадо подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

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

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. В случае наличия стебля он должен быть неповрежденным.

ii) Первый сорт

Авокадо 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;

¹ Использование консервирующих средств или других химических веществ, оставляющих посторонний запах на коже плода, разрешается лишь в тех случаях, когда это соответствует правилам страны-импортера.

- незначительные дефекты кожуры (опробкование, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги при отсутствии у них прогрессирующего характера; их общая максимальная площадь не должна превышать 4 см².

Ни при каких обстоятельствах эти дефекты не должны отражаться на мякоти плодов.

Если имеется стебель, он может быть слегка поврежден.

iii) Второй сорт

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

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

- дефекты формы;
- дефекты окраски;
- незначительные дефекты кожуры (опробкование, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги при отсутствии у них прогрессирующего характера; их общая максимальная площадь не должна превышать 6 см².

Ни при каких обстоятельствах эти дефекты не должны отражаться на мякоти плодов.

Если имеется стебель, он может быть поврежден.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по весу или количеству плодов.

Для обеспечения однородности по размеру продукта, содержащегося в одной упаковке, должны применяться следующие положения:

a) для антильских разновидностей:

вес самого мелкого плода должен составлять не менее 75% веса самого крупного плода в одной упаковке;

b) калибровка других разновидностей осуществляется по следующей шкале:

<i>Код калибра</i>	<i>Диапазон массы (в граммах)</i>
4	от 781 до 1 220
6	от 576 до 780
8	от 456 до 576
10	от 364 до 462
12	от 300 до 371
14	от 258 до 313
16	от 227 до 274
18	от 203 до 243
20	от 184 до 217

<i>Код калибра</i>	<i>Диапазон массы (в граммах)</i>
22	от 165 до 196
24	от 151 до 175
26	от 144 до 157
28	от 134 до 147
30	от 123 до 137
S*	менее 123

* Разница в весе между самыми мелкими и самыми крупными плодами в одной упаковке не должна превышать 25 граммов.

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 размера.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу авокадо, 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 авокадо, 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 авокадо, 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 калибру

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу авокадо, не отвечающих требованиям калибровки.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только авокадо одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски² и размера.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

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

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, 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.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке³ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель:

наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом⁴.

² Изменение окраски разновидностей с темной кожурой не считается дефектом, однако окраска плодов в каждой упаковке должна быть однородной в пункте отгрузки.

³ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

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

В. Характер продукта

- «Авокадо», если содержимое не видно снаружи.
- «Антильские»/«Флорида» или эквивалентное наименование в соответствующих случаях.
- Наименование разновидности.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁵ и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- Сорт.
- Калибр, выраженный минимальным и максимальным весом или количеством.
- Соответствующий код в шкале калибровки и число плодов, если оно отличается от этого кода, или, факультативно, соответствующий код в шкале калибровки и вес нетто упаковки.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1986 году.

Пересмотрен последний раз в 2016 году.

Схема ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи опубликовала пояснительную иллюстрированную брошюру по применению настоящего стандарта. Данную публикацию можно приобрести в книжном магазине ОЭСР по адресу <http://www.oecdbookshop.org>.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.