



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
15 September 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-05, касающийся сбыта
и контроля товарного качества баклажанов***

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на баклажаны. Замечания следует направлять в секретариат до сессии Рабочей группы.

* Документ представлен в указанные выше сроки, с тем чтобы включить предложения по итогам консультаций.

GE.16-15980 (R) 190916 230916



* 1 6 1 5 9 8 0 *

Просьба отправить на вторичную переработку 



Стандарт ЕЭК ООН FFV-05, касающийся сбыта и контроля товарного качества баклажанов

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на баклажаны различных видов (культурных сортов), полученных от *Solanum melongena* L., поставляемые в свежем виде потребителю; баклажаны, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

В зависимости от их формы проводится различие между:

- продолговатыми баклажанами (в том числе булавовидной, цилиндрической, эллипсоидной и грушевидной форм); и
- круглыми баклажанами (в том числе овальной формы).

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества баклажанов 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;
- 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

Баклажаны всех сортов с учетом специальных 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;
- свежими на вид;
- твердыми;

- достаточно развившимися: мякоть не должна быть волокнистой или деревянистой, а семена – чрезмерно развитыми;
- с чашечкой и ножкой, которые могут быть незначительно повреждены;
- без чрезмерной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние баклажанов должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

В. Классификация

Баклажаны разделяются на три сорта, определяемые ниже.

i) Высший сорт

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

Они должны быть твердыми. Черешок не должен быть поврежден, и мякоть должна быть абсолютно доброкачественной.

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

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

Они должны быть также практически без солнечных ожогов.

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, за исключением зеленоватости в случае фиолетовых разновидностей;
- незначительные дефекты кожуры, включая незначительную побитость и/или зарубцевавшиеся трещины при условии, что их общая площадь не превышает 3 см².

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся баклажаны, которые не могут быть отнесены к первому сорту, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что баклажаны сохраняют присущие им основные характеристики с точки зрения качества, сохраняемости и товарного вида:

- дефекты формы;
- дефекты окраски, за исключением зеленоватости в случае фиолетовых разновидностей;
- дефекты кожуры, включая незначительную побитость, зарубцевавшиеся трещины и/или солнечные ожоги при условии, что их общая площадь не превышает 4 см².

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибр определяется по:

- максимальному диаметру поперечного сечения на продольной оси; или
- по весу; или
- по количеству.

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

- a) при калибровке по диаметру:
 - 20 мм для продолговатых баклажанов;
 - 25 мм для круглых баклажанов;
- b) при калибровке по весу:
 - 10 г для баклажанов от 20 до 50 г;
 - 20 г для баклажанов от 50 до 100 г;
 - 75 г для баклажанов от 100 до 300 г;
 - 100 г для баклажанов от 300 до 500 г;
 - 250 г для баклажанов сверх 500 г;
- c) при калибровке по количеству:
 - разница в размере должна согласовываться с пунктами a) или b).

Однородность по размеру обязательна для высшего и первого сортов.

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех этапах реализации в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей установленным для указанного сорта требованиям в отношении качества и размеров.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

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

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

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

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только баклажаны одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и калибра (в случае калибровки) и в значительной мере одной и той же степени зрелости и окраски.

Однако смесь баклажанов, явно различных по цвету и/или товарному типу, может упаковываться вместе в одну упаковку при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого товарного типа и/или цвета – по происхождению.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

В. Упаковка

Баклажаны 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 упаковке¹ 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 органом².

B. Характер продукта

- «Баклажаны», если содержимое упаковки не видно снаружи.
- Название разновидности (факультативно).
- «Смесь баклажанов» или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету баклажанов. Если продукт не виден снаружи, должны указываться товарные типы и/или цвета и количество каждого из них в упаковке.

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения³ и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.
- В случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету баклажанов различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий товарного типа и/или цвета.

¹ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

² 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.

³ Должно указываться полное или обычно используемое название.

D. Товарные характеристики

- Сорт.
- Калибр (в случае калибровки), выраженный в виде:
 - минимального и максимального диаметра в случае калибровки по диаметру;
 - минимального и максимального веса в случае калибровки по весу;
 - количества штук, после которого указывается минимальный и максимальный диаметр, в случае калибровки по количеству.

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1970 году.

Пересмотрен последний раз в 2016 году.

Справочное приложение

Формы баклажанов

Булавовидная



Цилиндрическая



Эллипсоидная



Грушевидная

