



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
5 October 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

Глоссарий терминов*

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного Глоссария терминов, используемых в стандартах на свежие фрукты и овощи.

В настоящем документе содержатся новые положения, предложенные и согласованные консенсусом на сессии в апреле 2016 года, а также в ходе трех последующих раундов консультаций.

Примечание: В отсутствие согласия настоящий текст будет вновь передан на рассмотрение Специализированной секции по разработке стандартов на свежие фрукты и овощи в мае 2017 года.

* Представлен в указанные выше сроки, с тем чтобы обеспечить возможность проведения дополнительных консультаций.

GE.16-17226 (R) 101016 101016



* 1 6 1 7 2 2 6 *

Просьба отправить на вторичную переработку



I. Цель

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

II. Термины и определения

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

1. Определение продукта

1.1 Вид: с научной точки зрения, вид является одной из базовых единиц биологической классификации. Вид представляет собой группу тесно связанных организмов, которые являются весьма схожими, способными к скрещиванию и воспроизводству фертильного потомства.

В тех случаях, когда термин «вид» упоминается в стандарте, он относится к виду, указанному в разделе I «Определение продукта».

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

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

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

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

Пример: чеснок может иметь различные товарные типы: сухой; полусухой; свежий; копченый, даже если он относится к одной и той же разновидности.

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

Промышленная переработка производится на предприятиях пищевой промышленности. Переработка фруктов и овощей включает в себя выжимку сока, изго-

товление консервов, презервов, замораживание и сушку. Эти операции могут менять текстуру или вкус продукта.

Однако, обрезка, очистка от кожуры, резка, промывка, сортировка и упаковка являются частью подготовки, но не обработки. Наличие или отсутствие покрытия на очищенном от кожуры или разрезанном продукте не зависит от стандарта.

2. Положения, касающиеся качества

2.1 Минимальные требования

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

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

2.1.3 Чистый: без видимых посторонних веществ.

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

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

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

2.1.4.1 Практически без насекомых-вредителей: отдельные случайные насекомые, клещи или другие вредители в упаковке или пробе, если иное не указано в стандарте. Фитосанитарные меры во всех случаях отменяют этот допуск.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Классификация

2.2.1 Классификация: распределение по сортам согласно уровню качества с учетом соответствующих параметров.

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

2.2.3 Первый сорт: фрукты или овощи хорошего качества. Продукт должен обладать характеристиками соответствующей разновидности или товарного типа и удовлетворять установленным минимальным требованиям. Продукт может иметь лишь незначительные дефекты с точки зрения формы, развития, окраски и кожицы, если иное не указано в стандарте. Эти незначительные дефекты

должны затрагивать лишь небольшие части продукта и едва отличаться от типичной окраски, характера кожицы или типичной формы. Продукт не должен иметь дефектов, отрицательно влияющих на качество его внутренней части.

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

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

3. Калибровка

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

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

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

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

3.5 Мелкоплодный продукт: мелкоплодный продукт означает разновидность или культивар фруктов или овощей, полученные в результате селекции растений (пример: мелкоплодные разновидности, такие как вишневидные томаты) и/или применения специальных методов выращивания (например: высокая плотность посева, как в случае мелкоплодной капусты), направленных на производство плодов меньшего размера.

4. Допуски

4.1 Допуски предусматривают возможность отклонения от требований стандарта. Допуски оцениваются по пробам, отобраннным в соответствии с согласованными на международном уровне методами отбора проб (такими, как Правила проведения проверок соответствия ОЭСР или Кодекса).

4.1.1 Допуски по качеству: максимальное отклонение, допускаемое в отношении продуктов, не отвечающих требованиям к качеству, выраженное в процентах, по количеству или весу.

4.1.2 Допуски по размеру: максимальное отклонение, допускаемое в отношении продуктов, не отвечающих требованиям калибровки, выраженное в процентах, по количеству или весу.

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

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

5. Товарный вид

5.1 Товарный вид: вид, в котором продукция предлагается потребителю (упаковка, объем, вес).

5.1.1 Однородность: фрукты или овощи, обладающие схожими характеристиками с точки зрения происхождения, разновидности или товарного типа, качества (т.е. сорта), размера, зрелости, веса, формы и окраски в зависимости от продукта.

5.2 Упаковка:

5.2.1 Упаковка: индивидуальные упаковки, предназначенные для облегчения погрузки, разгрузки и транспортировки того или иного количества потребительских упаковок или продукции навалом или продукции, уложенной в определенном порядке, с целью предотвращения ее повреждения при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке или загрязнения (например, картонные коробки, пластиковые мешки, ящичные поддоны и т.д.). Упаковка может представлять собой потребительскую упаковку. Дорожные, железнодорожные, морские и авиационные контейнеры упаковками не считаются.

5.2.2. Потребительская упаковка: потребительские упаковки, предназначенные служить фасовочной единицей для продажи конечному пользователю или потребителю в точке продажи.

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

5.2.3 Навалом: неупакованный продукт, который может непосредственно контактировать с транспортным средством и/или с атмосферой.

6. Маркировка

6.1 Упаковщик: лицо или предприятие, которое отвечает за осуществление операций по обработке после сбора урожая и/или по подготовке продукта к реализации, таких как сортировка по качеству, фасование, калибровка и упаковка.

6.2 Отправитель: лицо или предприятие, которое отвечает за отправку продукта.

6.3 Официально установленное или принятое кодовое обозначение: код, присвоенный компетентным органом соответствующей страны и однозначно идентифицирующий упаковщика/отправителя партии. Он состоит из ряда цифр и/или букв и может наноситься на упаковку в рамках партии вместо указания наименования и адреса упаковщика/отправителя.

6.4 Синоним: официально принятое название, которое может заменять собой название разновидности и которое относится к одной и той же разновидности.

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

6.5 Товарный знак: зарегистрированное торговым оператором наименование, в отношении которого в одной или нескольких странах была запрошена или получена защита в виде присвоения торгового знака TM или зарегистрированного торгового знака ®. Такие продукты могут производиться или реализовываться только с разрешения владельца торгового знака на основе соответствующей лицензии.

Пример: наименование Pink Lady® является во Франции зарегистрированным товарным знаком разновидности Cripps Pink.

6.6 Торговое наименование: созданное или выбранное торговым оператором название или наименование, в отношении которого ни в какой из стран не запрашивалась или не была получена защита.

Пример: название разновидности груши – Forelle, а при сортировке по конкретной окраске – «Vermont Beauty», причем последнее является торговым наименованием данной разновидности.

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

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

Приложение 1

Алфавитный указатель терминов

В		П	
Вид	1.1	Партия	4.2
Видимые посторонние вещества	2.1.3.1	Первый сорт	2.2.3
Вредители	2.1.4	Повреждения, вызванные вредителями	2.1.5
Второй сорт	2.2.4	Порча	2.1.11
Высший сорт	2.2.2	Потребительская упаковка	5.2.2
Д		Практически без видимых посторонних веществ;	2.1.3.2
Допуски	4.1	Практически без насекомых-вредителей;	2.1.4.1
Допуски по качеству	4.1.1	Промышленная обработка	1.5
Допуски по размеру	4.1.2	Р	
Достаточная степень развития	2.1.7.1	Развитие	2.1.7
З		Размер	3.2
Зрелость	2.1.8	Разновидность	1.2
К		С	
Калибровка	3.1	Свежий на вид	2.1.6
Классификация	2.2.1	Синоним	6.4
М		Страна происхождения	6.7
Мелкоплодные продукты	3.5	Т	
Минимальный размер	3.3	Твердость	2.1.9
Мутант	1.3	Твердый	2.1.10
Мякоть	2.2.5	Товарный вид	5.1
Н		Товарный тип	1.4
Навалом	5.2.3	Торговое наименование	6.6
Неповрежденный	2.1.1	Торговый знак	6.5
О		У	
Однородность	5.1.1	Удовлетворительное состояние	2.1.12
Однородность по размеру	3.4	Упаковка	5.2.1
Отправитель	6.2	Упаковщик	6.1
Официальная отметка о контроле	6.8	Ч	
Официально установленное или принятое кодовое обозначение	6.3	Чистый	2.1.3

Источники информации

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

Принят в 2016 году
