



## Экономический и Социальный Совет

Distr.: General  
3 September 2018  
Russian  
Original: English

---

### Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества

Семьдесят четвертая сессия

Женева, 12–14 ноября 2018 года

Пункт 9 предварительной повестки дня

Специализированная секция по разработке  
стандартов на свежие фрукты и овощи

### Брокколи

Документ представлен секретариатом

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на брокколи. Он подготовлен в соответствии с разделом II с ECE/CTCS/2017/10 и разделом VII а ECE/CTCS/2018/2.



## **I. Определение продукта**

Положения настоящего стандарта распространяются на брокколи разновидностей (культурных сортов), полученных от *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck, поставляемую потребителям в свежем виде; брокколи, предназначенная для промышленной переработки, исключается.

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

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества брокколи 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 тургидности;
- незначительное ухудшение состояния, вызванное ее 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**

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

- неповрежденной; в целях придания товарного вида некоторые побеги могут быть удалены;
- доброкачественной; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ;
- свежей на вид;
- практически без насекомых-вредителей;
- практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без чрезмерной поверхностной влажности; в случае использования дробленого льда остатки воды не рассматриваются как излишняя внешняя влажность;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Срез цветоносного стебля должен быть чистым и сделан, насколько возможно, под прямым углом.

Пустота стеблей не считается дефектом при условии, что они доброкачественные, свежие и не обесцвечены.

Степень развития и состояние брокколи должны быть такими, чтобы она могла:

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

## **В. Классификация**

Брокколи подразделяется на два сорта, определяемые ниже:

### **i) Первый сорт**

Брокколи этого сорта должна быть хорошего качества. Она должна иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Брокколи должна быть:

- твердой и компактной;
- головки плотные;
- без дефектов, таких как пятна или повреждения, вызванные морозом.

Бутоны должны быть полностью закрыты.

Цветоносный стебель плотный, достаточно нежный и неодревесневший.

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.

Допускается наличие на головке листьев, при условии, что они являются зелеными, свежими, неповрежденными и мягкими.

### **ii) Второй сорт**

К этому сорту относится брокколи, которая не может быть отнесена к первому сорту, но отвечает минимальным требованиям, приведенным выше.

Брокколи должна быть:

- чуть менее твердой и компактной;
- головки менее плотные.

Бутоны должны быть практически закрыты.

Цветоносный стебель достаточно мягкий с незначительными признаками одревеснения.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что брокколи сохраняет присущие ей характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски;
- незначительная побитость и повреждения.

Допускается наличие на головке листьев, при условии, что они являются зелеными, свежими, неповрежденными и мягкими.

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

Калибр определяется по диаметру цветоносного побега в месте среза или по максимальному диаметру головки.

Минимальный калибр должен составлять:

- 8 мм в случае брокколи, калиброванной по диаметру цветоносного побега;
- 2 см в случае брокколи, калиброванной по головке и расфасованной в потребительские упаковки или связанной в пучки;

- 6 см в случае брокколи, калиброванной по головке.

В любом случае соотношение между диаметром головки и диаметром цветоносного побега в каждой упаковке не должно быть меньше 2:1.

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

- 20 мм в случае брокколи, калиброванной по диаметру цветоносного побега;
- 4 см в случае брокколи, калиброванной по диаметру головки, если наименьшая головка имеет диаметр менее 10 см;
- 8 см в случае брокколи, калиброванной по диаметру головки, если наименьшая головка имеет диаметр 10 см или более.

В случае брокколи, расфасованной в потребительские упаковки или связанной в пучки, однородность по размеру не является обязательной.

Требования в отношении размеров не распространяются на миниатюрную продукцию<sup>1</sup>.

## **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) Первый сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу брокколи, не соответствующей требованиям этого сорта, но отвечающей 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.

#### **ii) Второй сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу брокколи, не удовлетворяющей 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 категорий качества (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу брокколи, не отвечающей требованиям калибровки.

---

<sup>1</sup> Под миниатюрной брокколи понимается брокколи, которая выращивается с конкретной целью получения головок небольшого размера. Невызревшая брокколи исключается. Все остальные требования стандарта должны выполняться.

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из брокколи одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера (в случае калибровки).

Брокколи первого сорта должна быть однородной по окраске.

Однако смесь брокколи явно различных цветов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что головки брокколи являются однородными по качеству, и в отношении каждого цвета – по происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Миниатюрная брокколи должна быть приблизительно одинаковой по размеру. Ее можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разного вида и происхождения.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. Упаковка

Брокколи должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

В случае использования дробленого льда следует следить за обеспечением того, чтобы головки не лежали в талой воде.

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.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>2</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>3</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

<sup>2</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>3</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

**В. Характер продукта**

- «Брокколи», если содержимое не видно снаружи.
- «Смесь брокколи» или эквивалентное обозначение в случае смесей явно различных цветов головок брокколи. Если продукт не виден снаружи, должны указываться цвета и количество каждого на упаковке.

**С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>4</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.
- В случае смеси явно различных цветов головок брокколи различного происхождения наименование каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего цвета.

**Д. Товарные характеристики**

- Сорт.
- Размер (в случае калибровки), выраженный минимальным и максимальным диаметром (цветоносного стебля в мм; головки в см), факультативно.
- «Упакованы с дробленым льдом», в соответствующем случае.
- «Миниатюрные брокколи» или другой соответствующий термин для обозначения миниатюрной продукции. В случае смеси нескольких видов миниатюрных брокколи в одной упаковке все виды и их происхождение должны быть указаны.

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

Принят в 1994 году.

Последний раз пересматривался в 2018 году.

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2017 года.

Схемой ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи была выпущена иллюстрированная пояснительная брошюра по применению этого стандарта. Данную публикацию можно заказать в книжном магазине ОЭСР по адресу [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---

(буквенный) код страны/района (ИСО 3166), относящийся к сертифицирующей стране, если она отличается от страны происхождения.

<sup>4</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.