



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Семьдесят пятая сессия

Женева, 19–21 ноября 2019 года

Пункт 7 предварительной повестки дня

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

Репчатый лук

Документ представлен секретариатом

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

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на репчатый лук разновидностей (культурных сортов), полученных от *Allium cepa* L.: рода Сера, поставляемый потребителю в натуральном виде; зеленый лук с цельными перьями, копченый лук, а также лук, предназначенный для промышленной переработки, исключаются.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества репчатого лука 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 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,

GE.19-15355 (R) 160919 170919



* 1 9 1 5 3 5 5 *

Просьба отправить на вторичную переработку



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

А. Минимальные требования

Луковицы репчатого лука всех сортов, с учетом специальных положений по каждому сорту 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;
- без повреждений, вызванных морозом;
- достаточно сухими для предполагаемого способа использования (для лука, предназначенного для хранения, по крайней мере первые два наружных слоя сухой чешуи и стебель должны быть совершенно сухими);
- без пустотелого или жесткого стебля;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- не иметь признаков прорастания, видимых снаружи;
- без излишней внешней влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Кроме того, стебли должны быть скручены или чисто срезаны и быть не длиннее 6 см (за исключением лука в связках).

Степень развития и состояние репчатого лука должны быть такими, чтобы он мог:

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

В. Классификация

Лук репчатый подразделяется на два сорта, определяемые ниже:

i) Первый сорт

Лук репчатый этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Луковицы должны быть:

- твердыми и плотными;
- практически без корневых пучков; однако у репчатого лука, собираемого до полного созревания, наличие корневых пучков допускается.

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;
- светлые пятна, на которые приходится не более одной пятой поверхности луковицы;

- разрывы сухих чешуй и их частичное отсутствие при условии, что внутренняя часть остается неповрежденной;
- незначительная стекловидность, не превышающая глубину одной сочной чешуи.

ii) Второй сорт

К этому сорту относится репчатый лук, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает перечисленным выше минимальным требованиям.

Луковицы должны быть достаточно плотными.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что луковицы сохраняют свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

- дефекты формы;
- дефекты окраски;
- пятна, на которые приходится не более половины поверхности луковицы;
- разрывы сухих чешуй и их частичное отсутствие не более чем на одной трети площади поверхности луковицы при условии, что мякоть луковицы остается неповрежденной;
- незначительные отметины, вызванные насекомыми-вредителями или болезнями;
- незначительная побитость;
- корневые пучки;
- стекловидность, не превышающая глубину двух сочных чешуй.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибр определяется по максимальному диаметру поперечного сечения.

Минимальный диаметр должен составлять 10 мм.

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

- 5 мм, если диаметр самой мелкой луковицы составляет 10 мм и более, но менее 20 мм. Однако в случаях, когда диаметр луковицы составляет 15 мм и более, но менее 25 мм, разница может составлять 10 мм;
- 15 мм, если диаметр самой мелкой луковицы составляет 20 мм и более, но менее 40 мм;
- 20 мм, если диаметр самой мелкой луковицы составляет 40 мм и более, но менее 70 мм;
- 30 мм, если диаметр самой мелкой луковицы составляет 70 мм или более.

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 репчатого лука, не соответствующего 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. В пределах 1% допуска внешние видимые побеги не могут превышать 1 см в длину.

ii) Второй сорт

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу репчатого лука, не удовлетворяющего ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества могут составлять мягкие луковицы или продукция, подверженная деградации.

Кроме того, допускается наличие 10% по количеству или весу твердых луковиц с внешними видимыми побегами.

B. Допуски по качеству

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

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки (или партии продукции, поставляемой навалом в транспортном средстве) должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только репчатый лук одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.

Однако смесь луковиц, 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. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Видимая часть содержимого упаковки (или партии продукции, поставляемой навалом в транспортном средстве) должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Луковицы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить надлежащую защищенность 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 кожицы.

В упаковках (или партиях, если продукция поставляется на транспортном средстве навалом) 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.

Применительно к репчатому луку, перевозимому насыпью (путем прямой загрузки в транспортное средство), эти сведения должны фигурировать в документе, сопровождающем товары, и помещаться на видном месте внутри транспортного средства.

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 органом², если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

B. Характер продукта

- «Лук репчатый», если содержимое не видно снаружи.
- «Смесь лука репчатого» или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету луковиц. 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 выращивания или национальное, региональное или местное название.
- В случае смеси явно различного по цвету и/или товарному типу лука репчатого различного происхождения название каждой страны происхождения указывается после названий цвета и/или товарного типа.

¹ Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

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.
- Размер, выраженный минимальным и максимальным диаметрами.

E. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принят в 1961 году.

Последний раз пересматривался

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.
