

**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
9 September 2019
Russian
Original: English

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

Авокадо**Документ представлен секретариатом**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на авокадо. 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 авокадо разновидностей (культурных сортов), полученных от *Persea americana* Mill., поставляемые потребителям в свежем виде; авокадо, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества авокадо, 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;
- у продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, 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,



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

A. Минимальные требования

Авокадо всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, 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;
- 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 отрезаться. Однако его отсутствие не рассматривается как дефект при условии, что место соединения стебля является сухим и неповрежденным;
- без излишней внешней влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса¹.

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

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

B. Минимальные требования

Степень развития и зрелости авокадо должны быть такими, которые бы позволили им продолжить процесс созревания и достичь удовлетворительной степени зрелости.

Содержание сухого вещества в плодах, изменяемое 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.

C. Классификация

Авокадо подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Авокадо этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей разновидности.

¹ Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

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 обладать свойствами, характерными для соответствующей разновидности.

Могут, однако, допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- незначительный дефект формы;
- незначительные дефекты окраски;
- 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;
- 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 качества

Калибровка производится по весу или количеству плодов.

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

- а) 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>Код диапазона изменения веса (г)</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
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.

В. Допуски по размеру

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 и состоять только из авокадо одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски² и размера.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

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

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 кожуры. Маркировка лазером отдельного плода не должна вести к возникновению дефектов кожуры или мякоти.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке³ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

A. Знак различия

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 органом⁴, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

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

³ Эти положения о маркировке неприменимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

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

В. Характер продукта

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

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт.
- Размер, выраженный в виде:
 - минимального и максимального веса; или
 - количества штук; или
 - соответствующего кода в шкале калибровки и числа плодов, если оно отличается от этого кода; или
 - соответствующего кода в шкале калибровки и веса нетто упаковки; или
 - в случае поступающих в продажу упаковок (потребительских упаковок): вес нетто. Однако в случае продукции, продаваемой поштучно, требование указывать вес нетто не применяется в том случае, если число плодов четко видно и можно легко определить визуально снаружи, или, если их число указано на маркировке.

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принят в 1986 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.

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

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.