

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-56,

касающийся сбыта и
контроля товарного качества

ЛУКА-ШАЛОТА

ИЗДАНИЕ 2017



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк и Женева, 2017

Примечание

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <www.unece.org/trade/agr/>.

Настоящее издание стандарта на лук-шалот основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2013/19, пересмотренном и одобренном на шестьдесят девятой сессии Рабочей группы.

Стандарт приведен в соответствие с Типовой Формой Стандартов (2017)

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-mail: agrstandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН FFV-56, касающийся сбыта и контроля товарного качества лука- шалота

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на лук-шалот разновидностей (культурных сортов), полученных от *Allium cepa* L. *Aggregatum* Group и серый лук-шалот, полученный из *Allium oschaninii* O. Fedtsch., поставляемый потребителю в свежем виде, за исключением зеленого лука-шалота с цельными перьями, а также лука-шалота, предназначенного для промышленной переработки.

Стандарт охватывает следующие товарные типы:

- круглый
- полудлинный
- длинный

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества лука-шалота 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.

Собственник/продавец продуктов может выставлять такие продукты или предлагать их на продажу или доставлять или сбывать их любым иным образом только в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

A. Минимальные требования

Луковицы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:

- неповрежденными
- доброкачественными; не допускаются продукты, подвергшиеся гниению или порче, что делает их непригодными к употреблению
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- практически без насекомых вредителей

- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми вредителями
- неподмороженными и без солнечных ожогов
- без пустотелого или жесткого стебля
- без следов плесени
- без видимых внешних побегов
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Корни должны быть аккуратно подрезаны. Перья должны быть аккуратно подрезаны, за исключением лука-шалота в жгутах, который должен быть сплетен с использованием его собственных перьев и перевязан бечевкой, рафией или любым другим соответствующим материалом.

Степень развития и состояние лука-шалота должны быть такими, чтобы продукт мог:

- выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку
- доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Классификация

Лук-шалот разделяется на два сорта, определяемые ниже.

i) Первый сорт

Лук-шалот 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, за исключением серого лука-шалота.

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
- небольшие трещины на внешней коже луковицы при условии, что внутренняя часть остается неповрежденной.

ii) Второй сорт

К этому сорту относится лук-шалот, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает минимальным требованиям, приведенным выше.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что лука-шалот сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы
- дефекты окраски
- зарубцевавшиеся механические повреждения
- незначительные следы побитости
- незначительные отметины, вызванные насекомыми-вредителями или болезнями
- трещины на внешней кожице или частичное отсутствие кожицы на 1/3 всей поверхности;
- корневые пучки.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному диаметру поперечного сечения.

Минимальный диаметр должен составлять:

- 10 мм для серого лука-шалота и
- 15 мм для других сортов лука-шалота.

Максимальный диаметр должен составлять:

- 55 мм для всех сортов лука-шалота
- 60 мм для полудлинного и длинного сортов лука-шалота.

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

- 10 мм, когда диаметр самой малой луковицы составляет от 10 до 15 мм
- 15 мм, когда диаметр самой малой луковицы составляет от 15 до 20 мм
- 20 мм, когда диаметр самой малой луковицы составляет 20 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 лука-шалота, не удовлетворяющего требованиям этого сорта, но отвечающего 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.

Кроме того, 4%, по весу, луковиц могут иметь внешние видимые побеги.

ii) Второй сорт

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

Кроме того, 10%, по весу, луковиц могут иметь внешние видимые побеги.

В. Допуски по размеру

Для всех категорий качества: в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу лука-шалота, не отвечающего требованиям калибровки.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать только лук-шалот одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.

Однако смесь лука-шалота явно различных товарных типов и/или окраски могут упаковываться в упаковки при условии, что они однородны по качеству и, для каждого товарного типа и/или окраски, - по происхождению и способу производства. Однако в случае этих смесей, однородность по размеру не требуется.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Лук-шалот должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, которые не вызывают внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми характеристиками, разрешается при условии, что при нанесении текста или наклеивании этикеток использовалась нетоксичная краска 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, удобочитаемые, нестираемые и видимые 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 компетентной национальной инстанцией², если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

B. Характер продукта

- "Лук-шалот", "серый лук-шалот", если содержимое не видно снаружи
- Товарный тип: "длинный", "полудлинный" или "круглый"
- "Смесь лука-шалота" или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету лука-шалота. Если продукт не виден снаружи, должны указываться товарные типы и/или цвета и количество каждого из них в упаковке.
- Метод производства (например, "из семян" в случае посевного лука-шалота или "традиционный" в случае лука-шалота, выращенного из луковиц) факультативно.

C. Происхождение продукта

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

¹ Эти положения о маркировке не применимы в 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
- в случае калибровки указывается минимальный и максимальный диаметры луковиц.

E. Официальная отметка о прохождении контроля (факультативно)

Принят в 2010 году

Последний раз пересмотрен в 2013 году

Стандарт приведен в соответствие с Типовой Formой Стандартов 2017

Схема ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи опубликовала пояснительную иллюстрированную брошюру, касающуюся применения настоящего стандарта. Данную публикацию можно приобрести в книжном магазине ОЭСР по адресу: www.oecdbookshop.org.
