

# **СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV- 05**

касающийся сбыта и  
контроля товарного качества

**БАКЛАЖАНОВ**

**ИЗДАНИЕ 2016**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк и Женева, 2016

## 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/](http://www.unece.org/trade/agr/)>

Настоящее издание стандарта на баклажанов основывается на документе ECE/CTCS/WP.7/2016/17, пересмотренном и принятом на семьдесят второй сессии Рабочей группы.

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](mailto:agrstandards@unece.org)

# Стандарт ЕЭК ООН FFV-05 касающийся сбыта и контроля товарного качества баклажанов

## I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на баклажаны разновидностей (культурных сортов), полученных от *Solanum melongena* L., поставляемые в свежем виде потребителю; баклажаны, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

В зависимости от их формы проводится различие между:

- продолговатыми баклажанами (в том числе булавовидной, цилиндрической, эллипсоидной и грушевидной форм); и
- круглыми баклажанами (в том числе овальной формы).

## II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества баклажанов 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 упругости;
- незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Владелец/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. Владелец/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

### A. Минимальные требования

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

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- свежими на вид;

- твердыми;
- достаточно развившимися: мякоть не должна быть волокнистой или деревянистой, а семена – чрезмерно развитыми;
- с чашечкой и ножкой, которые могут быть незначительно повреждены;
- без чрезмерной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние баклажанов должны быть такими, чтобы продукт мог:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставленным в место назначения в удовлетворительном состоянии.

## **В. Классификация**

Баклажаны разделяются на три сорта, определяемые ниже.

### **i) Высший сорт**

Баклажаны этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Они должны быть твердыми. Черешок не должен быть поврежден, и мякоть должна быть абсолютно доброкачественной.

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.

### **ii) Первый сорт**

Баклажаны этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Они должны быть также практически без солнечных ожогов.

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, за исключением зеленоватости в случае фиолетовых разновидностей;
- незначительные дефекты кожуры, включая незначительную побитость и/или зарубцевавшиеся трещины при условии, что их общая площадь не превышает 3 см<sup>2</sup>.

### **iii) Второй сорт**

К этому сорту относятся баклажаны, которые не могут быть отнесены к первому сорту, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что баклажаны сохраняют присущие им основные характеристики с точки зрения качества, сохраняемости и товарного вида:

- дефекты формы;
- дефекты окраски, за исключением зеленоватости в случае фиолетовых разновидностей;
- дефекты кожуры, включая незначительную побитость, зарубцевавшиеся трещины и/или солнечные ожоги при условии, что их общая площадь не превышает 4 см<sup>2</sup>.

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

Калибр определяется по:

- максимальному диаметру поперечного сечения на продольной оси; или
- по весу; или
- по количеству.

Для обеспечения однородности по размеру разница в размере между баклажанами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- а) при калибровке по диаметру:
  - 20 мм для продолговатых баклажанов;
  - 25 мм для круглых баклажанов;
- б) при калибровке по весу:
  - 10 г для баклажанов от 20 до 50 г;
  - 20 г для баклажанов от 50 до 100 г;
  - 75 г для баклажанов от 100 до 300 г;
  - 100 г для баклажанов от 300 до 500 г;
  - 250 г для баклажанов сверх 500 г;
- с) при калибровке по количеству:
  - разница в размере должна согласовываться с пунктами а) или б).

Однородность по размеру обязательна для высшего и первого сортов.

### **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) Высший сорт**

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу баклажанов, 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 баклажанов, 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 баклажанов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

## **B. Допуски по калибру**

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

## **V. Положения, касающиеся товарного вида**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только баклажаны одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и калибра (в случае калибровки) и в значительной мере одной и той же степени зрелости и окраски.

Однако смесь баклажанов, 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.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Баклажаны должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, 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.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>1</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

### **A. Опознавательные обозначения**

Упаковщик и/или отправитель:

наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом<sup>2</sup>.

### **В. Характер продукта**

- «Баклажаны», если содержимое упаковки не видно снаружи.
- Название разновидности (факультативно).
- «Смесь баклажанов» или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету баклажанов. Если продукт не виден снаружи, должны указываться товарные типы и/или цвета и количество каждого из них в упаковке.

<sup>1</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>2</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 (буквенный) код страны/района (ИСО 3166), относящийся к сертифицирующей стране, если она отличается от страны происхождения.

### **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>3</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.
- В случае смеси явно различных по товарному типу и/или цвету баклажанов различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий товарного типа и/или цвета.

### **Д. Товарные характеристики**

- Сорт.
- Калибр (в случае калибровки), выраженный в виде:
  - минимального и максимального диаметра в случае калибровки по диаметру;
  - минимального и максимального веса в случае калибровки по весу;
  - количества штук, после которого указывается минимальный и максимальный диаметр, в случае калибровки по количеству.

### **Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

Принят в 1970 году.

Пересмотрен последний раз в 2016 году.

---

<sup>3</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.



## Справочное приложение

### Формы баклажанов

Булавовидная



Цилиндрическая



Эллипсоидная



Грушевидная

