

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-05,
касающийся сбыта и
контроля товарного качества

БАКЛАЖАН

ИЗДАНИЕ 2010



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк и Женева, 2010

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 баклажаны основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.37, пересмотренном и принятом на шестьдесят шестой 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
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-mail: agrstandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН FFV-05, касающийся сбыта и контроля товарного качества баклажан

I. Определение продукта

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

В зависимости от их формы различаются:

- "продолговатые" баклажаны
- "круглые" баклажаны.

II. Положения, касающиеся качества

Целью данного 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.

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

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 каких-либо видимых посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- свежими на вид
- твердыми

- достаточно зрелыми, но мякоть не должна быть волокнистой или деревянистой, без избыточного образования семян
- чашечка и ножка могут быть незначительно повреждены
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

В. Классификация

Баклажаны разделяются на два сорта, определяемые ниже:

i) Первый сорт

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

Однако могут допускаться следующие небольшие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:

- незначительный дефект формы
- незначительный дефект окраски, но без зеленоватости, в случае фиолетовой окраски
- незначительные дефекты кожуры, включая незначительные помятости и/или зарубцевавшиеся трещины при условии, что их общая площадь не превышает 3 см².

ii) 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 характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы
- незначительный дефект окраски, но без зеленоватости, в случае фиолетовой окраски
- дефекты кожуры
- незначительные дефекты кожуры, включая незначительные помятости и/или зарубцевавшиеся трещины при условии, что их общая площадь не превышает 4 см².

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка баклажан производится:

- по диаметру максимального поперечного сечения, перпендикулярному к стеблю, либо
- по весу.

С целью обеспечения однородности по размеру, разница между баклажанами в одной упаковке не должна превышать:

- (a) При калибровке по диаметру:
- 20 мм для продолговатых баклажан
 - 25 мм для круглых баклажан.
- (b) При калибровке по весу:
- 75 г для баклажан весом от 100 до 300 грамм
 - 100 г для баклажан весом от 300 до 500 грамм
 - 250 г для баклажан весом более 500 грамм.

Однородность по размеру является обязательной для баклажан первого сорта.

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 баклажан, 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.

ii) Второй сорт

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу баклажан, 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 размерам

Для всех категорий качества (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу баклажан, 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, размера (в случае калибровки) и одинаковой степени зрелости и окраски.

"Продолговатые" баклажаны, упакованные в одну и ту же упаковку, должны быть достаточно однородными по длине.

Однако смесь баклажан, явно различных товарных типов и/или цветов, может упаковываться в упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и, в отношении каждой разновидности, 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 внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются 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 упаковке¹ 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 код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентной национальной инстанцией².

B. Характер продукта

- "Баклажаны" (в случае, когда содержимое упаковки не видно снаружи)
- Название разновидности (факультативно)
- "Смесь баклажан" или эквивалентное обозначение, в случае смеси баклажан явно различных товарных типов и/или цветов. Если продукт не виден снаружи, должны указываться товарные типы и 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 баклажан явно различных товарных типов и/или цветов различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий разновидности, товарного типа и/или цвета.

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер (в случае калибровки), выраженный:
 - максимальным и минимальным диаметром (в случае калибровки по диаметру)

¹ Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках.

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.

- максимальным и минимальным весом (в случае калибровки по весу)

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Опубликован в 1970 году
Последний раз пересмотрен в 2010 году
