

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-14,
касающийся сбыта и
контроля товарного качества
ЦИТРУСОВЫХ ФРУКТОВ

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 цитрусовые фрукты основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2010/4, пересмотренном и одобренном 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
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agristandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН FFV-14, касающийся сбыта и контроля товарного качества цитрусовых фруктов

I. Определение продукта¹

Положения настоящего стандарта распространяются на следующие разновидности (культурные сорта) относимых к разряду "цитрусовых" фруктов, поставляемые потребителям в свежем виде; цитрусовые фрукты, предназначенные для промышленной переработки, исключаются:

- лимоны, полученные от *Citrus limon* (L.) Burm. f.
- персидские лаймы, полученные от *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, который представляет собой крупноплодный кислый лайм, известный также как Bearss или Tahiti, и его гибриды
- мексиканские лаймы, полученные от *Citrus aurantiifolia* (Christ.) Swingle, известные также как основные лаймы или кислые лаймы, и его гибриды
- индийские сладкие лимоны, палестинские сладкие лимоны, полученные от *Citrus limettioides* Tanaka
- мандарины (*Citrus reticulata* Blanco), включая уншиу (*Citrus unshiu* Macrow.), клементины (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), обычные мандарины (*Citrus deliciosa* Ten.) и танжеринны (*Citrus tangerina* Tanaka), полученные от этих сортов, и их гибриды
- апельсины, полученные от *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
- грейпфруты, полученные от *Citrus paradisi* Macfad., и его гибриды
- пампельмусы или пумело, полученные от *Citrus maxima* (Burm.) Merr., и его гибриды.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества цитрусовых 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
- для продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

¹ Вся информация о ботанических названиях взята из базы данных GRIN: www.ars-grin.gov.

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.

А. Минимальные требования

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

- неповрежденными
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без признаков сморщивания и обезвоживания
- без дефектов, вызванных низкой температурой или морозом
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

В. Требования к зрелости

Цитрусовые должны достичь надлежащей степени развития и зрелости с учетом критериев, соответствующих данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость цитрусовых определяется следующими параметрами, уточненными ниже для каждой разновидности:

- минимальное содержание сока
- минимальное общее содержание растворимого твердого вещества, т.е. минимальное содержание сахара
- минимальное соотношение содержания сахара/кислоты²

² Рассчитывается в соответствии с положениями Руководства ОЭСР по объективным тестам,

- окраска.

Степень окраски должна быть такой, чтобы, продолжая нормально развиваться, цитрусовые фрукты могли достичь типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения.

	Минимальное содержание сока (%)	Минимальное содержание сахара (градусы по шкале Брикса)	Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты	Окраска
Лимоны	20			Должна быть типичной для разновидности. Плоды с зеленой (но не темно-зеленой) окраской допускаются при условии, что они отвечают минимальным требованиям в отношении содержания сока
Лаймы				
Персидский лайм	42			Фрукты должны быть зелеными, но на них могут иметься желтые пятна, не превышающие 30% их поверхности для персидского лайма и 20% для мексиканского и индийского лаймов
Мексиканский и индийский сладкий лаймы	40			
Мандарины уншиу, клементины, другие разновидности мандаринов и их гибриды				
Мандарины уншиу	33		6.5:1	Должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на одной трети поверхности плода
Клементины	40		7.0:1	
Другие разновидности мандаринов и их гибриды	33		7.5:1	
Апельсины				
Корольки	30		6.5:1	Должна быть типичной для разновидности. Однако, допускаются фрукты со светло-зеленой окраской, по площади не
Апельсины группы Навель	33		6.5:1	
Другие разновидности	35		6.5:1	

размещенного на сайте: www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf.

	Минимальное содержание сока (%)	Минимальное содержание сахара (градусы по шкале Брикса)	Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты	Окраска
Mosambi, Sathgudi и Pacitan с зеленой окраской на более чем одной пятой поверхности плода	33			превышающей одной пятой общей площади плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока. Допускаются апельсины, производимые в районах с высокой температурой и высокой относительной влажностью в период роста и имеющие зеленую окраску, охватывающую более одной пятой поверхности плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока
Другие разновидности с зеленой окраской, охватывающей более одной пятой поверхности плода	45			
Грейпфруты и их гибриды				
Все разновидности и гибриды	35			Должна быть типичной для этой разновидности. Допускаются плоды с зеленоватой окраской (зеленые в случае Оробланко) при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока
Оробланко	35	9		
Пампельмусы (пумело) и их гибриды		8		Должна быть типичной для этой разновидности, по крайней мере, на двух третях поверхности плода

Цитрусовые фрукты, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться процессу "удаления зеленой окраски". Такая обработка фруктов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменяются.

С. Классификация

Цитрусовые разделяются на три сорта (категории качества), определяемые ниже:

(i) Высший сорт

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

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

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

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, включая незначительные солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры, при условии, что они не затрагивают мякоть плода
- незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение или удары при погрузке и разгрузке
- незначительное и частичное отделение кожуры (или шкурки) плода для всех фруктов, входящих в группу мандаринов.

(iii) Второй сорт

К этому сорту относятся цитрусовые фрукты, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что цитрусовые сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги
- прогрессирующие дефекты кожуры, при условии, что они не затрагивают мякоть плода
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение или удары при погрузке и разгрузке
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры
- грубая кожура

- незначительное и частичное отделение кожуры (или шкурки) фрукта для апельсинов и частичное отделение кожуры (или шкурки) для фруктов, входящих в группу мандаринов.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения плода или по количеству.

A. Минимальные размеры

Применяются следующие минимальные размеры:

<i>Фрукт</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
Лимоны	45
Персидские лаймы	42
Мексиканские и индийские сладкие лаймы	25
Мандарины уншиу, другие разновидности мандаринов и их гибриды	45
Клементины	35
Апельсины	53
Грейпфруты и их гибриды	70
Пампельмусы и их гибриды	100

B. Однородность

Цитрусовые фрукты могут калиброваться по одному из следующих вариантов:

а) Чтобы обеспечить однородность по размеру, разница в размере между фруктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) < 60 мм
- 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) \geq 60 мм, но < 80 мм
- 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) \geq 80 мм, но < 110 мм
- без ограничений различия по диаметру в случае плодов \geq 110 мм.

б) В случае применения кодов калибровки должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

	<i>Код калибровки</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
Лимоны	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62

	<i>Код калибровки</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
	6	48 - 57
	7	45 - 52
Лаймы		
Персидский лайм	1	58 - 67
	2	53 - 62
	3	48 - 57
	4	45 - 52
	5	42 - 49
Мексиканский и индийский сладкие лаймы	1	> 45
	2	40.1 - 45
	3	35.1 - 40
	4	30.1 - 35
	5	25 - 30
Мандарины уншиу, клементины и другие разновидности мандаринов и их гибриды		
	1 - XXX	78 и более
	1 - XX	67 - 78
	1 or 1 - X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 ³	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
Апельсины		
	0	92 - 110
	1	87 - 100
	2	84 - 96
	3	81 - 92
	4	77 - 88
	5	73 - 84
	6	70 - 80
	7	67 - 76
	8	64 - 73
	9	62 - 70
	10	60 - 68
	11	58 - 66
	12	56 - 63
	13	53 - 60
Грейпфруты и их гибриды		
	0	>139
	1	109 – 139
	2	100 – 119

³ Размеры менее 45 мм относятся только к клементинам.

<i>Код калибровки</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
3	93 - 110
4	88 - 102
5	84 - 97
6	81 - 93
7	77 - 89
8	73 - 85
9	70 - 80
Пампельмусы и их гибриды	
0	>170
1	156 - 170
2	148 - 162
3	140 - 154
4	132 - 146
5	123 - 138
6	116 - 129
7	100 - 118

Однородность по размеру обеспечивается с помощью приведенных выше шкал калибровки, за исключением:

Для плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в потребительских упаковках с максимальным чистым весом в 5 кг, максимальная разница не должна превышать диапазона размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

с) Для фруктов, откалиброванных по количеству, разница в размерах должна соответствовать положениям пункта а).

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 цитрусовых фруктов, 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 цитрусовых фруктов, 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 цитрусовых фруктов, 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 общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу плодов цитрусовых, относящихся к размеру, непосредственно предшествующему и/или следующему за размером (или размерами в случае сочетания трех категорий по размеру), указанным на упаковке.

В любом случае допуск в размере 10% применяется только к плодам, которые не меньше следующих минимальных значений:

<i>Фрукт</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
Лимоны	43
Лаймы персидские	40
Лаймы мексиканские и сладкие индийские	Не применим
Мандарины уншиу, другие разновидности мандаринов и их гибриды	43
Клементины	34
Апельсины	50
Грейпфруты и их гибриды	67
Пампельмусы и их гибриды	98

V. Положения, касающиеся товарного вида продукции**A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только цитрусовые фрукты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь цитрусовых фруктов различных видов может упаковываться в потребительскую упаковку при условии, что они однородны по качеству и, для каждого вида, - по разновидности или товарному типу и происхождению.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Цитрусовые фрукты 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.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха⁴.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства цитрусовых, особенно их вкус или запах⁴, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (недеревянными) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁵ 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 инстанцией⁶.

⁴ Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать коже посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с законодательством импортирующей страны.

⁵ Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках.

⁶ 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.

В. Характер продукта

- общее название вида, когда содержимое не видно снаружи
- “Смесь цитрусовых фруктов” или эквивалентное обозначение или общее название видов, в случае смеси цитрусовых фруктов явно различных видов.
- название разновидности для апельсинов
- для группы мандаринов:
 - мандарины уншиу: "Уншиу", после чего может указываться разновидность
 - Клементины: "Клементины", после чего может указываться разновидность и, в надлежащих случаях, "без зернышек" для клементинов без зернышек (без каких-либо зернышек); клементины (1-10 зернышек); или клементины "с зернышками" для клементинов, содержащих более 10 зернышек
 - Другие мандарины и их гибриды: название разновидности
- Для грейпфрутов и их гибридов: в соответствующих случаях указывается "розовый" или "красный"
- Для пампельмусов и их гибридов: в соответствующих случаях указывается "розовый" или "красный"
- "без косточек" (факультативно).⁷

С. Происхождение продукта

- страна происхождения⁸ и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название
- в случае смеси цитрусовых фруктов явно различных видов различного происхождения, название каждой страны указывается после названия соответствующих видов.

Д. Товарные характеристики

- сорт
- размер, выраженный в виде:
 - минимального и максимального размера (в мм) или
 - кода(ов) размера, после чего, факультативно, может указываться минимальный и максимальный размер, или
 - количество

⁷ Цитрусовые фрукты без косточек иногда могут содержать косточки.

⁸ Должно указываться полное или обычно используемое название.

- обработка после сбора урожая (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принят в 1963 году

Последний раз пересмотрен в 2010 году

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.
