

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV- 22,

касающийся сбыта и
контроля товарного качества

**САЛАТ-ЛАТУКА, КУРЧАВОГО ЭНДИВИЯ И
ШИРОКОЛИСТНОГО ЭНДИВИЯ
(САЛАТА-ЭСКАРИОЛЯ)**

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 салат-латук и эндивий основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2008/7, 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
E-mail: agristandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН FFV- 22, касающийся сбыта и контроля товарного качества салата- латука, курчавого эндивия и широколистного эндивия (салата-эскарियोля)

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на:

- салат-латук разновидностей (культурных сортов), полученных от:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (салата кочанного, включая салат видов "Криспхед" и "Айсберг"),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (салата-ромэн рыхлокочанного),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (салата листового),
 - скрещивания этих разновидностей
- курчавый эндивий разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam.
- широколистный (салат-эскарियोль) эндивий (белый цикорий) разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.,

поставляемые потребителям в свежем виде.

Положения настоящего стандарта не распространяются на продукт, предназначенный для промышленной переработки, продукт в виде отдельных листьев, салат-латук с клубком корней или салат-латук в горшках.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества продукта 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.

А. Минимальные требования

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

- неповрежденным
- доброкачественным; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистым и подрезанным, т.е. практически полностью очищенным от земли, перегноя или песка, и практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- свежим на вид
- практически без насекомых-вредителей
- практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- пышным
- не достигшим стадии образования семян
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Для салата-латука допускается красноватая окраска, вызванная низкой температурой в период роста, если это серьезным образом не ухудшает его внешний вид.

Корни должны быть срезаны близко к основанию внешних листьев, причем срез должен быть аккуратным.

Продукт должен быть нормальной степени развития. Степень развития и состояние продукта должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

В. Классификация

Эти продукты разделяются на два сорта, определяемые ниже:

і) Первый сорт

Продукт этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Он должен также быть:

- хорошо сформировавшимся
- твердым, с учетом метода выращивания и типа продукта
- без повреждений и дефектов, отражающихся на его пищевых качествах
- не поврежденным морозом.

Салат-латук кочанный должен иметь единую правильно сформировавшуюся сердцевину. Однако в салате кочанном, выращенном под покрытием, допускается сердцевина небольшого размера.

Салат-ромэн рыхлокочанный должен иметь сердцевину, которая может быть небольшого размера.

Срединная часть курчавого эндивия и широколистного эндивия (салата-эскарпиоля) должна иметь желтоватую окраску.

ii) **Второй сорт**

К этому сорту относится продукт, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает минимальным требованиям, перечисленным выше.

Продукт этого сорта должен быть:

- довольно хорошо сформировавшимся
- без повреждений и дефектов, которые могут значительно отразиться на его пищевых качествах.

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

- небольшая потеря окраски
- незначительные повреждения насекомыми-вредителями.

Салат-латук кочанный должен иметь сердцевину, которая может быть небольшой. Однако в салате кочанном, выращенном под покрытием, допускается ее отсутствие.

Салат-ромэн рыхлокочанный может не иметь сердцевины.

III. **Положения, касающиеся калибровки**

Продукт калибруется по штучному весу.

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

a) **Салат-латук**

- 40 г, если наиболее легкая единица продукции весит менее 150 г
- 100 г, если наиболее легкая единица продукции весит от 150 до 300 г
- 150 г, если наиболее легкая единица продукции весит от 300 до 450 г
- 300 г, если наиболее легкая единица продукции весит более 450 г.

b) **Курчавый эндивий и широколистный эндивий (салат-эскарпиоль)**

- 300 г.

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% единиц продукта, 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% единиц продукта, 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 размеру

Для всех категорий качества: в общей сложности допускается наличие 10% единиц продукции, не отвечающих требованиям в отношении калибровки.

V. Положения, касающиеся товарного вида продукции

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только продукты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера.

Однако смесь салата и/или эндивия явно различных разновидностей, товарных типов и/или цветов может упаковываться в упаковки при условии, что эти продукты 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

Продукт должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась его надлежащая сохранность. Продукт должен упаковываться приемлемым образом с учетом размеров и типа упаковки; пустые пространства и чрезмерное уплотнение продукции не допускаются.

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.

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:

А. 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.

В. Характер продукта

- "Салат-латук", "салат кочанный", "салат-эскарриоль", "салат Криспхед (Айсберг)", "салат-ромэн рыхлокочанный", "салат листовой" (или, например, и в соответствующих случаях, "Oak leaf", "Lollo bionda", "Lollo rossa"), "курчавый эндивий", "широколиственный эндивий" (салат-эскарриоль) или другие синонимы, когда содержимое не видно снаружи
- "Little gem" или другие синонимы в соответствующих случаях
- "Выращенный под покрытием" или эквивалентное обозначение, в соответствующих случаях

¹ Эти положения о маркировке неприменимы 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.

- Наименование разновидности (факультативно)
- "Смесь салата-латука/эндивия" или эквивалентное обозначение в случае смеси салата-латука и/или эндивия явно различных разновидностей, товарных типов и/или цветов. Если продукт не виден снаружи, должны указываться разновидности, товарные типы и/или цвета и количество каждого из них в упаковке.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения³ и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

В случае смеси салата-латука и/или эндивия явно различных разновидностей, товарных типов и/или цветов различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий соответствующих разновидностей, товарных типов и/или цветов.

Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер, выраженный минимальным поштучным весом, или число штук
- Вес нетто (необязательно).

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принят в 1961 году

Последний раз пересмотрен в 2009 году

Схема ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи опубликовала пояснительную брошюру с иллюстрациями о применении настоящего стандарта. Данная публикация может быть приобретена в книжном магазине ОЭСР по адресу: www.oecdbookshop.org.

³ Должно указываться полное или обычно используемое название.