

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ ООН**

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV- 42,**

касающийся сбыта и  
контроля товарного качества

**АВОКАДО**

**ИЗДАНИЕ 2009**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк и Женева, 2009

## Примечание

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества 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 авокадо основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2009/4, пересмотренном и принятом на шестьдесят пятой 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](mailto:agristandards@unece.org)

**СТАНДАРТ FFV-42,**  
касающийся сбыта и контроля товарного качества

**АВОКАДО**

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Положения настоящего стандарта распространяются на авокадо разновидностей (культурных сортов), полученных от *Persea americana* Mill., поставляемые потребителям в свежем виде; партенокарпические плоды и авокадо, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

**II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества авокадо 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.

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 несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

**A. Минимальные требования**

Авокадо 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 заметных посторонних веществ

- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без повреждений, вызванных низкой температурой
- со стеблем длиной не более 10 мм, который должен быть аккуратно отрезан. Однако его отсутствие не рассматривается как дефект при условии, что место соединения стебля с плодом является сухим и неповрежденным
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса<sup>1</sup>.

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

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

## **В. Требования к зрелости**

Авокадо должны находиться на такой стадии физиологического развития, при которой обеспечивалось бы дальнейшее созревание продукта вплоть до завершения этого процесса.

Минимальное содержание сухого вещества в плодах, измеряемое путем сушки до постоянной массы, должно быть:

- 21% для разновидности "Хасс";
- 20% для разновидностей "Фуэрте", "Пинкертон", "Рид" и "Эдраноль";
- 19% для прочих разновидностей, за исключением антильских разновидностей, которые могут содержать меньше сухого вещества.

Спелые плоды не должны быть горькими.

## **С. Классификация**

Авокадо подразделяются на три сорта (категории качества), определяемые ниже:

---

<sup>1</sup> Использование консервирующих средств или других химических веществ, оставляющих посторонний запах на кожуре плода, разрешается лишь в тех случаях, когда это соответствует правилам страны-импортера.

**i) *Высший сорт***

Авокадо этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь форму и окраску, характерные для 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. В случае наличия стебля он должен быть неповрежденным.

**ii) *Первый сорт***

Авокадо 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
- незначительные дефекты кожуры (опробкование, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги при отсутствии у них прогрессирующего характера; их общая максимальная площадь не должна превышать 4 см<sup>2</sup>.

Ни при каких обстоятельствах эти дефекты не должны затрагивать мякоть плодов.

Если имеется стебель, он может быть слегка поврежден.

**iii) *Второй сорт***

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

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

- дефекты формы

- дефекты окраски
- дефекты кожуры (опробковение, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги при отсутствии у них прогрессирующего характера; их общая максимальная площадь не должна превышать 6 см<sup>2</sup>.

Ни при каких обстоятельствах эти дефекты не должны затрагивать мякоть плодов.

Если имеется стебель, то он может быть поврежден.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по весу или количеству плодов.

Минимальный вес авокадо должен составлять 123 г, за исключением разновидности "Хасс", для которых он равен 80 г, и антильских разновидностей, для которых он равен 170 г.

С целью обеспечения однородности по калибру:

- а) Для антильских разновидностей:

вес самого мелкого плода должен составлять не менее 75% веса самого крупного плода в той же упаковке.

- б) Калибровка других разновидностей осуществляется по следующей шкале:

Категория по калибру	Весовая шкала (в граммах)
4	от 781 до 1 220
6	от 576 до 780
8	от 456 до 576
10	от 364 до 462
12	от 300 до 371
14	от 258 до 313
16	от 227 до 274
18	от 203 до 243
20	от 184 до 217
22	от 165 до 196
24	от 151 до 175

26	от 144 до 157
28	от 134 до 147
30	от 123 до 137
S <sup>2</sup>	от 80 до 123 (только разновидность "Хасс")

#### 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 авокадо, 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 авокадо, 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 авокадо, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

---

<sup>2</sup> Разница в весе между самыми мелкими и самыми крупными плодами в одной упаковке не должна превышать 25 г.

## **В. Допуски по размеру**

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

## **V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только авокадо одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски<sup>3</sup> и размера.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### **В. Упаковка**

Авокадо 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 упаковке<sup>4</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

---

<sup>3</sup> Изменение окраски разновидностей с темной кожурой не считается дефектом, однако окраска плодов в каждой упаковке в пункте отгрузки должна быть однородной.

#### **A. Оповнательные 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 инстанцией<sup>5</sup>.

#### **B. Характер продукта**

- "Авокадо", если содержимое упаковки не видно снаружи
- "Антильские"/"Флорида" или эквивалентное наименование в соответствующих случаях.
- Название разновидности.

#### **C. Происхождение продукта**

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

#### **D. Товарные характеристики**

- Сорт
- Калибр, выраженный минимальным и максимальным весом или количеством
- Соответствующий номер в шкале калибровки и число плодов, если оно отличается от этого номера, или, факультативно, соответствующий номер в шкале калибровки и вес нетто упаковки.

#### **E. Официальная пометка о контроле (факультативно)**

---

<sup>4</sup> В соответствии с Женевским протоколом, сноска 2, "Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки".

<sup>5</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.

-----  
Опубликован в 1986 году  
Последний раз пересмотрен в 2009 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](http://www.oecdbookshop.org).

-----