

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-45,**  
касающийся сбыта и  
контроля товарного качества

**МАНГО**

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

Настоящее издание стандарта на манго основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/2, 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](mailto:agrstandards@unece.org)

# Стандарт ЕЭК ООН FFV-45, касающийся сбыта и контроля товарного качества манго

## I. Определение продукта

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

## II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества манго на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

Однако на этапах после экспортной отправки 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 может выставлять такие продукты либо предлагать их на продажу, либо доставлять или реализовывать их любым иным образом только в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

### A. Минимальные требования

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- свежими на вид
- практически без насекомых-вредителей
- без повреждений мякоти, вызванных насекомыми-вредителями
- без черных пятен или полос, проникающих под кожуру
- без видимых помятостей
- без повреждений, вызванных переохлаждением
- без чрезмерной поверхностной влажности

- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

## **В. Требования к зрелости**

Степень развития и зрелости манго должна быть такой, чтобы они могли продолжать процесс дозревания и достигнуть удовлетворительной степени спелости.

По мере созревания окраска и плотность может меняться в зависимости от разновидности.

## **С. Классификация**

Манго разделяются на три сорта, определяемые ниже:

### **i) Высший сорт**

Манго этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности.

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**

Манго этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности.

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 кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, затвердевших наплывов камеди (в том числе вытянутой формы) и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих 3, 4, 5, 6 см<sup>2</sup> для калибровочных групп А, В, С и D, соответственно
- присутствие отдельных ржавых, черных или белых "чечевичек"
- пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40% поверхности плода, за исключением некротических пятен.

### **iii) Второй сорт**

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

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

- дефекты формы
- дефекты кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, затвердевших наплывов камеди (в том числе вытянутой формы) и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих 5, 6, 7, 8 см<sup>2</sup> для калибровочных групп А, В, С и D, соответственно
- присутствие отдельных ржавых, черных или белых "чечевичек"
- пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40% поверхности плода, за исключением некротических пятен.

### III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по весу плода<sup>1</sup> или по количеству.

Минимальный вес манго должен составлять 150 грамм.

С целью обеспечения однородности по размеру должны соблюдаться следующие положения:

<i>Код калибра</i>	<i>Вес в граммах</i>	<i>Максимально допустимая разница в весе плодов в одной упаковке в граммах</i>
A	150 - 350	75
B	351 - 550	100
C	551 - 800	125
D	≥ 801	150

В случае калибровки по количеству, разница в размере между плодами в упаковке должна соответствовать размерам, указанным в вышеприведенной в таблице.

### IV. Положения, касающиеся допусков

На всех этапах реализации в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для указанного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

<sup>1</sup> Австралия в настоящее время определяет калибр манго на основе диаметра, и в рамках процедуры *ad referendum* внесла по этому вопросу свою оговорку.

## **A. Допуски по качеству**

### **i) Высший сорт**

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу манго, 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 манго, не соответствующих требованиям этого 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, подвергшаяся деградации.

### **iii) Второй сорт**

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу манго, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подвергшаяся деградации.

## **B. Допуски по калибру**

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

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

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать лишь манго одного и того же происхождения, разновидности, качества и калибра.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### **B. Упаковка**

Манго 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>2</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 отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентной национальной инстанцией<sup>3</sup>.

### **B. Характер продукта**

- "Манго", если содержимого продукта не видно снаружи
- Наименование разновидности.

### **C. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>4</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

### **D. Товарные характеристики**

- Сорт
- Калибр, выраженный минимальным и максимальным весом

---

<sup>2</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках.

<sup>3</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.

<sup>4</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

- Код калибра (факультативно)
- Количество плодов.

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

Принят в 1988 году

Последний раз пересмотрен в 2010 году

Схема ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи опубликовала пояснительную иллюстрированную брошюру, касающуюся применения настоящего стандарта. Данную публикацию можно приобрести в книжном магазине ОЭСР по адресу: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---