

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV- 61,**  
касающийся сбыта и  
контроля товарного качества  
**ПЕРЦЕВ СТРУЧКОВЫХ ОСТРЫХ**

**ИЗДАНИЕ 2013**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк и Женева, 2013

## 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 перцы стручковые острые основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2013/22, пересмотренном и принятом на шестьдесят девятой 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-61, касающийся сбыта и контроля товарного качества перцев стручковых острых

## I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на перцы стручковые острые<sup>1</sup> разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*, поставляемые потребителям в свежем виде; перцы стручковые острые, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

## II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества перцев стручковых острых 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/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

### A. Минимальные требования

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

- неповрежденными; черенок и чашечка могут отсутствовать при условии, что место отрыва является чистым и прилегающая к нему кожица не повреждена;
- 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;
- практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- свежими на вид, включая черенок и чашечку;

---

<sup>1</sup> Минимальная острота перцев стручковых острых составляет 900 единиц по шкале Сквилла. Уровни остроты см. в приложении.

- плотными;
- без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами;
- без чрезмерной поверхностной влажности;
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень зрелости и состояние перцев стручковых острых должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

## **В. Классификация**

Перцы стручковые острые подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### ***i) Высший сорт***

Перцы стручковые острые 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. Изменение окраски, вызванное созревaniem, дефектом не считается.

### ***ii) Первый сорт***

Перцы стручковые острые 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; изменение окраски, вызванное созреванием, дефектом не считается;
- незначительные дефекты кожицы;
- слегка поврежденный черенок, если таковой имеется.

### ***iii) Второй сорт***

К этому классу относятся перцы стручковые острые, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

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

- дефекты формы;

- дефекты окраски; изменение окраски, вызванное созреванием, дефектом не считается;
- дефекты кожицы;
- повреждение черенка и чашечки, если таковые имеются;
- незначительная утрата свежести черенка и чашечки.

### III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по длине или максимальному диаметру.

Нижеследующие положения являются факультативными для перцев стручковых острых второго сорта.

С целью обеспечения однородности по размеру диапазон отклонений по размеру продуктов в одной и той же упаковке должен соответствовать следующему:

- а) в случае калибровки перцев стручковых острых по длине:

<i>Код калибра</i>	<i>Размерный диапазон (в сантиметрах)</i>
1	<4
2	от 4 до <8
3	от 8 до <12
4	от 12 до <16
5	≥16

- б) В случае калибровки перцев стручковых острых по диаметру:  
разница в диаметре между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать 20 мм.

### 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 перцев стручковых острых, 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 перцев стручковых острых, 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 перцев стручковых острых, 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 сортов (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу перцев стручковых острых, не отвечающих требованиям калибровки.

**V. Положения, касающиеся товарного вида**

**A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из перцев стручковых острых одного и того же происхождения, сорта или товарного типа, качества и размера (в случае калибровки).

Однако смесь перцев стручковых острых, явно различных по цвету и/или товарному типу, может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого соответствующего цвета и товарного типа – по происхождению.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

**В. Упаковка**

Перцы стручковые острые 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 кожицы.

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 код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом<sup>3</sup>.

### B. Характер продукта

- "Перцы стручковые острые", когда содержимое не видно снаружи;
- наименование товарного типа;
- "Смесь перцев стручковых острых", или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по цвету и/или товарному типу перцев стручковых острых. Если продукт не виден снаружи, должны указываться цвета и/или товарные типы и количество каждого из них в упаковке;
- уровень остроты, обозначаемый словами "слабоострые", "среднеострые" "сильноострые" или "очень острые", в случае необходимости.

### C. Происхождение продукта

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

В случае смеси явно различающихся по цвету и/или товарному типу перцев стручковых острых различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий соответствующих цветов и/или товарного типа.

---

<sup>2</sup> Эти положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся 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.

**Д. Товарные характеристики**

- Сорт;
- размер (в случае калибровки) с указанием минимальной и максимальной длины (в см) или минимального и максимального диаметра (в мм);
- код размера (факультативно).

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



## Приложение

### Острота

<i>Уровень остроты</i>	<i>Единицы по шкале Сковилла</i>	<i>Общее содержание капсаициноидов (мкг/г сухого веса)</i>	<i>Примеры товарных типов</i>
Слабоострые	900–1 999	60–133	"Анчо", "поблано", "пасилья", "икс'катик"
Среднеострые	2 000–19 999	134–1 333	"фресно", "черри", "халапеньо, "прик чи фа"
Сильноострые	20 000–100 000	1 334–6 600	"серрано", "табаско", "каейн", "пикин", "мансано", <i>C. baccatum</i>
Очень острые	>100 000	>6 600	"птичий глаз", "фатали", "скотч боннет", "абанеро", "дорсет нага", "нага холокия", "нага вайпер", "тринидад скорпион"

В случае возникновения разногласий упаковщик и/или отправитель представляет информацию об уровне остроты.

Принят в 2013 году.