

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

ИЗДАНИЕ 2017



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк и Женева, 2017

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 плоды основывается на документе ЕСЕ/СТС/С/Р.7/2016/21, пересмотренном и принятом на семьдесят второй сессии Рабочей группы.

Стандарт приведен в соответствие с Типовой Формой Стандартов (2017)

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
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-mail: agrstandards@unece.org

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

I. Определение продукта¹

Положения настоящего стандарта распространяются на плоды цитрусовых разновидностей (культурных сортов), полученных от следующих видов, поставляемые потребителям в свежем виде; цитрусовые, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

- лимоны, полученные от *Citrus limon* (L.) Burm. f. и их гибридов;
- персидские лаймы, полученные от *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, которые представляют собой крупноплодные кислые лаймы, известные также как Bearss, Persian, Tahiti, и их гибридов;
- мексиканские лаймы, полученные от *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle, также известные как основные лаймы и кислые лаймы, и их гибридов;
- индийские сладкие лаймы, палестинские сладкие лаймы, полученные от *Citrus limettioides* Tanaka;
- мандарины, полученные от разновидностей (*Citrus reticulata* Blanco), включая уншиу (*Citrus unshiu* Marcow.), клементины (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), обычные мандарины (*Citrus deliciosa* Ten.) и танжерины (*Citrus tangerina* Tanaka), полученные от этих разновидностей и их гибридов;
- апельсины, полученные от *Citrus sinensis* (L.) Osbeck и их гибридов;
- грейпфруты, полученные от *Citrus paradisi* Macfad. и их гибридов;
- пампельмусы или пумело, полученные от *Citrus maxima* (Burm.) Merr. и их гибридов.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству плодов цитрусовых 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 заимствована из базы данных GRIN. См. <https://npgsweb.ars-grin.gov>.

Владелец/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. Владелец/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

А. Минимальные требования

Плоды цитрусовых 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 видимых посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без признаков сморщивания и обезвоживания;
- без повреждений, причиненных низкой температурой или морозом;
- без чрезмерной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние плодов цитрусовых должны быть такими, чтобы они могли:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставленными в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Требования к зрелости

Плоды цитрусовых должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми с учетом критериев, соответствующих данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость плодов 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, размещенного по адресу www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf.

- окраска.

Степень окраски должна быть такой, чтобы в соответствии с нормальным процессом развития плоды цитрусовых достигали типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения.

| | Минимальное содержание сока (%) | Минимальное содержание сахара (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 | | | | |
| Персидские лаймы | 42 | | | Плоды 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 |
| Мексиканские индийские сладкие 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 плоды со светло-зеленой окраской, по площади, не превышающей одной пятой общей площади плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока. Допускаются апельсины, |
| Апельсины группы Навель | 33 | | 6,5:1 | |
| Прочие разновидности | 35 | | 6,5:1 | |
| Mosambi, Sathgudi и Pacitan c | 33 | | | |

| | Минимальное содержание сока (%) | Минимальное содержание сахара (по шкале Брикса) | Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты | Окраска |
|--|---------------------------------|---|---|--|
| зеленой окраской на более чем одной пятой поверхности плода Другие разновидности с зеленой окраской, охватывающей более одной пятой поверхности плода | 45 | | | 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. |
| Грейпфруты и их гибриды | | | | |
| Все разновидности и гибриды | 35 | | | Должна быть типичной для 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. |

Плоды цитрусовых, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться процессу «удаления зеленой окраски». Такая обработка плодов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменяются.

С. Классификация

Цитрусовые разделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Плоды цитрусовых 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

Плоды цитрусовых 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 солнечные ожоги;
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть плода;
- незначительные дефекты кожуры, образующиеся 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) для всех плодов мандариновой группы.

iii) Второй сорт

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

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что плоды цитрусовых 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, образующиеся в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями;
- зарубцевавшиеся повреждения, 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) для апельсинов и частичное отделение кожуры (или шкурки) для плодов мандариновой группы.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения или по количеству плодов.

A. Минимальные размеры

Применяются следующие минимальные размеры:

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

B. Однородность

Плоды цитрусовых могут калиброваться по одному из следующих вариантов:

а) для обеспечения однородности по размеру разница в размере между плодами в одной и той же упаковке не должна превышать:

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

б) в случае применения кодов калибра должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

| | <i>Код калибра</i> | <i>Диаметр (мм)</i> |
|--|--------------------|---------------------|
| Лимоны | | |
| | 0 | 79–90 |
| | 1 | 72–83 |
| | 2 | 68–78 |
| | 3 | 63–72 |
| | 4 | 58–67 |
| | 5 | 53–62 |
| | 6 | 48–57 |
| | 7 | 45–52 |
| Лаймы | | |
| Персидские лаймы | 1 | 58–67 |
| | 2 | 53–62 |
| | 3 | 48–57 |
| | 4 | 45–52 |
| | 5 | 42–49 |
| Мексиканские и индийские сладкие лаймы | 1 | >45 |
| | 2 | 40,1–45 |
| | 3 | 35,1–40 |
| | 4 | 30,1–35 |
| | 5 | 25–30 |
| Мандарины уншиу, клементины, другие разновидности мандаринов и их гибриды | | |
| | 1–XXX | 78 и более |
| | 1–XX | 67–78 |
| | 1 или 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 |

³ Калибры менее 45 мм относятся только к клементинам.

| | <i>Код калибра</i> | <i>Диаметр (мм)</i> |
|---------------------------------|--------------------|---------------------|
| 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 | 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:

в случае плодов, уложенных навалом в коробах, и плодов в фасовочных единицах для продажи с максимальным чистым весом в размере 5 кг, максимальная разница не должна превышать диапазона калибровки, полученного путем группировки трех последовательных кодов калибра.

с) в случае калибровки по количеству, разница в калибре должна соответствовать пункту 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 калибров.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу плодов цитрусовых, 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 плодов цитрусовых, 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 плодов цитрусовых, 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 калибру

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу плодов цитрусовых, относящихся к калибру, непосредственно предшествующему и/или следующему за калибром (или калибрами в случае сочетания трех категорий по калибру), указанным на упаковке.

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

| <i>Плоды</i> | <i>Диаметр (мм):</i> |
|---|----------------------|
| Лимоны | 43 |
| Персидские лаймы | 40 |
| Мексиканские и индийские лаймы | Неприменимо |
| Мандарины уншиу, клементины, другие разновидности мандаринов и их гибриды | 43 |
| Клементины | 34 |
| Oranges | 50 |
| Грейпфруты и их гибриды | 67 |
| Пампельмусы и их гибриды | 98 |

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только плоды цитрусовых одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера, а также по большей части одинаковой зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь плодов цитрусовых явно различных разновидностей может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждой разновидности – по товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей, однородность по размеру не требуется.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Цитрусовые должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются 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. Маркировка лазером отдельного плода не должна вести к возникновению дефектов кожицы/кожуры или мякоти.

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 (недревесневшими) 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. Оознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом⁶, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

B. Характер продукта⁷

- «лимоны», «лаймы», «персидские лаймы», «мексиканские лаймы», «индийские сладкие лаймы»/«палестинские сладкие лаймы», «мандарины», «апельсины», «грейпфруты», «пампельмусы»/«пумело», если продукт не виден снаружи;
- «смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия различных разновидностей в случае смеси плодов цитрусовых явно различных разновидностей;

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

⁵ Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

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.

⁷ Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции.

- в случае апельсинов: наименование разновидности и/или соответствующей группы разновидностей в случае «Навель» и «Валенсия»;
- в случае «уншиу» и «клементинов»: должно указываться общепринятое название разновидностей, указание названия разновидности является факультативным;
- в случае всех остальных мандаринов и их гибридов: необходимо указывать название разновидности.

В случае всех других разновидностей: указание названия разновидности является факультативным.

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму⁸.

- Цвет мякоти «белый», «розовый» или «красный» в случае грейпфрутов и пампельмусов, если необходимо;
- «с косточками» для клементинов, содержащих более 10 косточек на плод.
- «без косточек»: (факультативно, плоды бескосточковых цитрусовых иногда могут содержать косточки).

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название⁹.
- В случае смеси явно различных разновидностей цитрусовых различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующей разновидности.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр, выраженный в виде:
 - минимальный и максимальный размер (в мм); или
 - код(ы) калибра(ов), после которых указываются, факультативно, минимальный и максимальный размер; или
 - количество;
- послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

⁸ Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

⁹ Должно указываться полное или обычно используемое название.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1963 году.

Пересмотрен последний раз в 2016 году.

Стандарт приведен в соответствие с Типовой Formой Стандартов 2017

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.
