

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-21,
касающийся сбыта и
контроля товарного качества

ЛУКА-ПОРЕЯ

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 лук-порей основывается на документе ECE/CTCS/WP.7/2016/16, 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-21 касающийся сбыта и контроля товарного качества лука-порей

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на лук-порей разновидностей (культурных сортов), полученных от группы культурных растений *Allium ampeloprasum* L., поставляемый потребителям в свежем виде; лук-порей, предназначенный для промышленной переработки, исключается.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества лука-порей 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.

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.

A. Минимальные требования

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

- неповрежденным (это условие не распространяется, однако, на корни или кончики листьев, которые могут быть срезаны);
- доброкачественным; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ; однако на корнях может иметься приставшая к ним земля и допускаются следы грунта на части, которая защищена оболочкой;
- свежим на вид, без увядших или засохших листьев;
- практически без насекомых-вредителей;
- практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- без прорастания в семена;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

В случае подрезки листьев, это должно быть сделано аккуратно.

Степень развития и состояние лука-пороя должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

В. Классификация

Лук-порей подразделяется на два сорта, определяемые ниже:

i) Первый сорт

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

Белая или бело-зеленоватая часть лука-пороя должна составлять как минимум одну треть общей его длины или половину той его части, которая защищена оболочкой.

Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные поверхностные дефекты повреждения и повреждения высыхания на не более двух листьях;
- незначительная потертость листьев;
- незначительные повреждения трипсами на листьях.

ii) Второй сорт

К этому сорту относится лук-порей, который не может быть отнесен к первому сорту, но удовлетворяет минимальным требованиям, перечисленным выше.

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

- незначительные поверхностные повреждения и повреждения высыхания;
- незначительная потертость;
- повреждения, вызванные трипсами;
- незначительные следы ржавчины на листьях;
- незначительная коричневатая окраска, вызванная низкими температурами;
- нежный цветущий стебель при условии, что он находится в защищенной оболочкой части.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка лука-порья производится по диаметру поперечного сечения, перпендикулярного оси стебля, который замеряется над утолщением шейки в середине защищенной оболочкой части.

С целью обеспечения однородности по размеру диаметр самого большого стебля не должен более чем в два раза превышать диаметр самого маленького, находящегося в той же связке или упаковке.

Однородность по размеру обязательна для продукции первого сорта.

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% по количеству или весу лука-порья, не соответствующего требованиям этого сорта, но отвечающего 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% по количеству или весу лука-порья, не удовлетворяющего 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 случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу лука-порья, не отвечающего требованиям калибровки.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки или каждой связки в одной и той же упаковке должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только лук-порей одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и калибра (в случае калибровки) и в значительной мере одной и той же степени развития и окраски.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Лук-порей должен быть упакован 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 кожицы.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке¹ или при поставке навалом в транспортном средстве четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

A. Оповестительные 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

¹ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

органом², если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

В. Характер продукта

- «Лук-порей», если содержимое не видно снаружи.

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Количество связок (если лук-порей упакован связками и находится в упаковке).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1970 году.

Последний раз пересмотрен в 2016 году.

Стандарт приведен в соответствие с Типовой Formой Стандартов 2017

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.

³ Должно указываться полное или обычно используемое название.