



---

**Европейская экономическая комиссия****Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества****Специализированная секция по разработке стандартов  
на свежие фрукты и овощи****Шестьдесят седьмая сессия**

Женева, 13–15 мая 2019 года

Пункт 3 а) предварительной повестки дня

**Пересмотр стандартов****Пересмотренный стандарт на цитрусовые****Документ представлен секретариатом**

Нижеследующий документ отражает все согласованные в 2018 году изменения, а также остающиеся открытыми вопросы (в квадратных скобках) для обсуждения на сессии 2019 года Специализированной секции.

На своей сессии 2018 года Специализированная секция подтвердила принятое ею в 2017 году решение о сохранении формата настоящего стандарта. В целях упрощения процесса пересмотра нижеследующий рабочий документ содержит отдельные разделы для каждого вида.

Он подготовлен в соответствии с разделом II с документа ECE/CTCS/2017/10 и разделом VII а документа ECE/CTCS/2018/2.

**Грейпфруты и помпельмусы****I. Определение продукта<sup>1</sup>**

Положения настоящего стандарта распространяются на:

- грейпфруты разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus paradisi* Macfad.

---

<sup>1</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).



- помпельмусы или пумело разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus maxima* (Burm.) Merr.,

[Примечание: в отношении гибридов см. формулировку в действующем стандарте.]  
поставляемые потребителям в свежем виде; цитрусовые, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

## **II. Положения, касающиеся качества**

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества грейпфрутов и помпельмусов, 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 тургидности
- у 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**

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов
- [зарубцевавшиеся порезы отсутствуют в стандартах Кодекса 214 и 219]
- без признаков сморщивания и обезвоживания
- без повреждений, вызванных низкими температурами или морозом [добавлено из стандарта Кодекса 219]
- без излишней внешней влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние грейпфрутов и помпельмусов должны быть такими, чтобы плоды могли:

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

### **B. Минимальные требования**

Грейпфруты и помпельмусы должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость грейпфрутов и помпельмусов определяется следующими параметрами<sup>2</sup>:

	Минимальное содержание сока (%)	Минимальное содержание сахара (градусы по шкале Брикса)	Окраска
Грейпфруты и их гибриды, внешне похожие на грейпфруты	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	
Помпельмусы (пумело) и их гибриды, внешне похожие на помпельмусы	35 [предложение Южной Африки]	8	Должна быть типичной для этой разновидности по крайней мере на двух третях поверхности плода

*Замечание делегации Германии:* следует обсудить необходимость предложения, которое предлагается исключить, хотя минимальные требования к окраске определены.

*Замечание Южной Африки:* Южная Африка не согласна с исключением вышеуказанного предложения, поскольку в некоторых случаях грейпфруты собирают зрелыми, но еще не полностью окрашенными, они могут поставляться чуть более зеленоватыми (вместо «отзеленения»), чтобы они могли «достичь цвета типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения».

Грейпфруты и помпельмусы, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться «отзеленению». Такая обработка плодов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменяются.

Разновидности грейпфрута с красной мякотью могут иметь красноватые пятна на коже. [добавлено из стандарта Кодекса 219] [Перейти к требованиям к окраске для различных сортов.?)

## C. Классификация

Грейпфруты и помпельмусы подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### i) Высший сорт

Грейпфруты и помпельмусы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей 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.

<sup>2</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

**ii) Первый сорт**

Грейпфруты и помпельмусы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей 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 окраски, включая незначительные солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть плода [отсутствует в стандарте Кодекса 219 и]
- незначительные дефекты кожуры, возникающие 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.

**iii) Второй сорт**

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

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что грейпфруты и помпельмусы сохраняют присущие ему 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 [отсутствует в стандарте Кодекса 219]
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры [отсутствует в стандарте Кодекса 219]
- грубая кожура. [отсутствует в стандарте Кодекса 214]

**III. Положения, касающиеся калибровки**

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

*Замечание Южной Африки:* калибровки по диаметру и по количеству плодов являются стандартными методами калибровки. Не существует рекомендаций ОЭСР в отношении веса плодов цитрусовых.

Минимальные размеры должны быть следующими:

- 70 мм для грейпфрутов и их гибридов
- 100 мм для помпельмусов и их гибридов. [добавлено из стандарта Кодекса 214]

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

а) в случае проведения калибровки по диаметру:

- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм
- 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 60$  мм, но <80 мм
- 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но <110 мм
- без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм

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

	<i>Код</i>	<i>Диаметр</i>
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

	<i>Код</i>	<i>Диаметр</i>
Помпельмусы 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 размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера;

с) в случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

*Замечание Германии:* однородность по размеру не является обязательной в случае смесей грейпфрутов и/или помпельмусов с плодами цитрусовых явно отличных видов.

## 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 грейпфрутов и помпельмусов, 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 грейпфрутов и помпельмусов, 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 грейпфрутов и помпельмусов, 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 размеру

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу грейпфрутов и помпельмусов, 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 67 мм в случае грейпфрутов и их гибридов и 98 мм в случае помпельмусов и их гибридов.

*Замечание Южной Африки:* Южная Африка предлагает сохранить это предложение, поскольку в настоящее время действует допуск по минимальному размеру.

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только цитрусовые фрукты одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь плодов грейпфрутов и/или помпельмусов с цитрусовыми явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

*Замечание Германии:* этот пункт о смесях видов не является частью стандарта Кодекса 219.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Грейпфруты и помпельмусы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и 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 кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>3</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства цитрусовых, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>4</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### **A. Опознавательные обозначения**

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение,

<sup>3</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

<sup>4</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

официально признанное компетентным национальным органом<sup>5</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

## **В. Характер продукта<sup>6</sup>**

- «Грейпфруты», «Помпельмусы»/«Пумело», если продукт не виден снаружи
- «Смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые наименования отличных видов в случае смеси грейпфрутов и/или помпельмусов с плодами цитрусовых явно отличных видов
- Наименование разновидности (факультативно).

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>7</sup> может указываться только в дополнение к наименованию [предложение Южной Африки] разновидности или синониму.

- Цвет мякоти «белый», «розовый» или «красный», если необходимо
- «без косточек»: (факультативно, плоды бескосточковых грейпфрутов и помпельмусов иногда могут содержать косточки).

## **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>8</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.
- В случае смеси явно отличных разновидностей грейпфрутов и/или помпельмусов с цитрусовыми явно отличных видов отличного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

## **Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм) или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается [предложение Южной Африки] минимальный и максимальный диаметр
  - количество штук
- Послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

[Примечание: в настоящее время стандарт Кодекса для помпельмусов не включает эти требования в отношении маркировки.]

<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.

<sup>6</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции.

<sup>7</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>8</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.



## Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

### Лаймы

#### І. Определение продукта<sup>9</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на разновидности (культурные сорта) следующих лаймов:

- персидские лаймы, полученные от *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, которые представляют собой крупноплодные кислые лаймы, известные также как Bearss, или Tahiti,
- мексиканские лаймы, полученные от *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle, также известные, как основные лаймы и кислые лаймы,
- индийские сладкие лимоны, палестинские сладкие лимоны, полученные от *Citrus limettioides*
- Tanaka,

[Примечание: в отношении гибридов см. формулировку в действующем стандарте.]

поставляемые потребителям в свежем виде; лаймы, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

*Замечание Германии:* стандарт Кодекса 213 не распространяется на мексиканские лаймы и индийские сладкие лаймы.

*Замечание Южной Африки:* Южная Африка предлагает исключить мексиканские лаймы и индийские сладкие лаймы.

## ІІ. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества лаймов 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 тургидности
- у 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.

#### А. Минимальные требования

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается

<sup>9</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

- чистыми; практически без видимых посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов
- [зарубцевавшиеся порезы отсутствуют в стандарте Кодекса 213]
- без признаков сморщивания и обезвоживания [отсутствуют в стандарте Кодекса 213]
- без повреждений, вызванных низкими температурами или морозом [добавлено из стандарта Кодекса 213]
- без излишней внешней влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

## **В. Требования к зрелости**

Лаймы должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость лаймов определяется следующими параметрами:

минимальное содержание сока<sup>10</sup> составляет:

- 42% для персидских лаймов и
- 40% для мексиканских и индийских сладких лаймов.

Степень окраски должна быть такой, чтобы, продолжая нормально развиваться, лаймы могли достичь типичной для данных видов окраски к моменту прибытия к месту назначения. Плоды должны быть зелеными, но на них могут иметься желтые пятна, не превышающие 30% площади их поверхности в случае персидского лайма и 20% в случае мексиканских и индийских сладких лаймов.

*Замечание делегации Германии:* следует обсудить необходимость предложения, которое предлагается исключить, хотя минимальные требования к окраске определены.

*Замечание Южной Африки:* это предложение касается видов цитрусовых оранжевого цвета, поэтому может быть исключено в отношении плодов лайма.

## **С. Классификация**

Лаймы подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### **i) Высший сорт**

Лаймы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей разновидности.

<sup>10</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

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

Лаймы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей 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 окраски, включая незначительные солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть
- незначительные дефекты кожуры, возникающие 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.

*Замечание Германии:* в стандарте Кодекса на персидские лаймы последние три пункта заменены словами «незначительные дефекты кожуры, не превышающие 1 см<sup>2</sup>».

Эти дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть. [часть стандарта Кодекса 213]

## iii) Второй сорт

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

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

- дефекты формы
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры.

*Замечание Германии:* в стандарте Кодекса на персидские лаймы последние три пункта заменены словами «незначительные дефекты кожуры, не превышающие 2 см<sup>2</sup>».

- грубая кожа. *Замечание Германии:* не относится к лаймам.

Эти дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть. [часть стандарта Кодекса 213]

### III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения или по количеству плодов. Минимальный калибр должен составлять:

- 42 мм для персидских лаймов
- 25 мм для мексиканских лаймов [предложение Южной Африки] и индийских сладких лаймов.

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

а) в случае проведения калибровки по диаметру:

- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм
- 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 60$  мм, но <80 мм
- 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но <110 мм [предложение Южной Африки]
- без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм [предложение Южной Африки]

*Замечание Южной Африки:* этот раздел является излишним в отношении плодов лайма.

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

<i>Лаймы персидские</i>	
Код размера	Диаметр (мм)
1	58–67
2	53–62
3	48–57
4	45–52
5	42–49

<i>Мексиканские и индийские сладкие лаймы</i>	
Код размера	Диаметр (мм)
1	>45
2	40,1–45
3	35,1–40
4	30,1–35
5	25–30

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 размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

*Замечание Германии:* стандарт Кодекса 213 носит более прескриптивный характер, как и предыдущий стандарт ЕЭК ООН.

с) в случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

Однородность по размеру не является обязательной в случае смесей лаймов с плодами цитрусовых явно отличных видов.

*Замечание Южной Африки:* что означает или должен означать этот пункт?

#### **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 лаймов, 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 лаймов, 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 лаймов, 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 размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу лаймов, 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 40 мм в случае персидских лаймов.

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

##### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только лаймы одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь лаймов с цитрусовыми явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или товарному типу и происхождению. Однородность по размеру не является обязательной.

*Замечание Германии:* этот пункт о смесях видов не является частью стандарта Кодекса 213.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Лаймы 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, и 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 кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>11</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства лаймов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>12</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### **A. Оознавательные обозначения**

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение,

---

<sup>11</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

<sup>12</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

официально признанное компетентным национальным органом<sup>13</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

## **В. Характер продукта<sup>14</sup>**

- «Лаймы», «Персидские лаймы», «Мексиканские лаймы», «Индийские сладкие лаймы»/ «Палестинские сладкие лаймы», если продукт не виден снаружи
- «Смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси лаймов с плодами цитрусовых явно отличных видов
- наименование разновидности (факультативно).

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>15</sup> может указываться только в дополнение к наименованию [предложение Южной Африки] разновидности или синониму.

- «без косточек»: (факультативно, плоды бескосточковых цитрусовых иногда могут содержать косточки).

## **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>16</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

В случае смеси лаймов с плодами цитрусовых явно отличных видов отличного происхождения название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

## **Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм) или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер или
- Послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

[Примечание: это требование в отношении маркировки не включено в стандарт Кодекса на лаймы.]

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

<sup>13</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>14</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции.

<sup>15</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>16</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

## Лимоны

### I. Определение продукта<sup>17</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на лимоны разновидностей (культурных сортов), полученные от *Citrus limon* (L.) Burm. f., поставляемые потребителям в свежем виде; лимоны, предназначенные для промышленной переработки, исключаются. [Примечание: в отношении гибридов см. формулировку в действующем стандарте.]

### II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества лимонов 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 тургидности
- у 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

Лимоны 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, подверженный гниению или порче, которые делают 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 излишней внешней влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

<sup>17</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).



## **В. Требования к зрелости**

Лимоны должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость лимонов определяется следующими параметрами:

минимальное содержание сока<sup>18</sup> составляет 20%.

Окраска должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся. Степень окраски должна быть такой, чтобы, продолжая нормально развиваться, лимоны могли достичь типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения. Плоды с зеленой (но не темно-зеленой) окраской допускаются при условии, что они отвечают минимальным требованиям в отношении содержания сока.

Лимоны, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться «отзеленению». Такая обработка плодов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменяются.

## **С. Классификация**

Лимоны подразделяются на три сорта, определяемые ниже.

### **i) Высший сорт**

Лимоны этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей 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**

Лимоны этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей 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 окраски, включая незначительные солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть
- незначительные дефекты кожуры, возникающие 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.

<sup>18</sup> Определение содержания сока и содержания сахара производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

### iii) Второй сорт

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

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что лимоны 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
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими как град, трение или удары при погрузке и разгрузке
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры
- грубая кожура.

## III. Положения, касающиеся калибровки

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

Минимальный диаметр должен составлять 45 мм.

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

а) в случае проведения калибровки по диаметру:

- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм
- 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 60$  мм, но <80 мм
- 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но <110 мм
- без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм.

*Замечание Южной Африки:* исключить, поскольку эти положения являются излишними в отношении лимонов.

б) В случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
0	79–90
1	72–83
2	68–78
3	63–72
4	58–67
5	53–62
6	48–57
7	45–52

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 размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

с) В случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту а).

Однородность по размеру не является обязательной в случае смесей лимонов с плодами цитрусовых явно отличных видов.

#### **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 лимонов, 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 лимонов, 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 лимонов, 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 размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу лимонов, 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 размером не менее 43 мм.

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только лимоны одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь лимонов с цитрусовыми явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. Упаковка

Лимоны 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, и 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 кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>19</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства лимонов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>20</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

<sup>19</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

<sup>20</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

## A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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>21</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

## B. Характер продукта<sup>22</sup>

- «Лимоны», если содержимое не видно снаружи
- «Смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси лимонов с плодами цитрусовых явно отличных видов
- наименование разновидности (факультативно).

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>23</sup> может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму.

- «без косточек»: (факультативно, плоды бескосточковых лимонов иногда могут содержать косточки).

## C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>24</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название
- В случае смеси лимонов с плодами цитрусовых [предложение Южной Африки] явно отличных видов отличного происхождения название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

## D. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм) или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер или
  - количества штук
- Послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

<sup>21</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>22</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции.

<sup>23</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>24</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

## Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

### Мандариновая группа

#### И. Определение продукта<sup>25</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на мандариновые группы разновидностей (культурных сортов), полученные от:

- мандаринов (*Citrus reticulata* Blanco)
- мандаринов уншиу (*Citrus unshiu* Marcow.)
- клементинов (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka)
- обычных мандаринов (*Citrus deliciosa* Ten.) и
- танжерин ( *Citrus tangerina* Tanaka) и

[Примечание: в отношении гибридов см. формулировку в действующем стандарте.]

поставляемые потребителям в свежем виде; мандарины, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

#### II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества мандаринов, 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 тургидности
- у 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

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов
- без признаков сморщивания и обезвоживания

<sup>25</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

- без повреждений, причиненных низкой температурой или морозом
- без излишней внешней влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние мандаринов должны быть такими, чтобы плоды могли:

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

## В. Требования к зрелости

Мандарины должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость мандаринов определяется следующими параметрами, уточняемыми ниже для каждого вида<sup>26</sup>:

	Минимальное содержание сока (%)	Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты	Окраска
Мандарины уншиу	33	6.5:1	
Клементины	40	7.0:1	
Другие разновидности мандаринов и их гибриды	33	7.5:1	

Окраска: должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся, по крайней мере на одной трети поверхности плода.

[Предложение Южной Африки: перенести требование к окраске под таблицу.]

*Замечание Германии:* следует обсудить необходимость предложения, которое предлагается исключить, хотя минимальные требования к окраске определены.

*Замечание Южной Африки:* Южная Африка поддерживает включение этого пункта, поскольку в некоторых случаях мандарины собирают зрелыми, но еще не полностью окрашенными, они могут поставляться чуть более зеленоватыми (вместо «отзеленения»), чтобы они могли «достичь цвета типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения».

Мандарины, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться «отзеленению». Такая обработка плодов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменяются.

## С. Классификация

Мандарины подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### i) Высший сорт

Мандарины этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей разновидности и/или вида.

<sup>26</sup> Определение содержания сока и соотношения сахара/кислоты производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

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**

Мандарины этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей разновидности и/или вида.

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 незначительные солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры при условии, что они не затрагивают мякоть
- незначительные дефекты кожуры, возникающие 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.

#### iii) **Второй сорт**

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

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что мандарины 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
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- зарубцевавшиеся дефекты, 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).

### **III. Положения, касающиеся калибровки**

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



## A. Минимальные размеры

Минимальный калибр должен составлять:

- 35 мм для клементинов
- 45 мм для мандаринов уншиу, других разновидностей мандаринов и их гибридов.

## B. Однородность

Мандарины могут калиброваться по одному из следующих вариантов:

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

a) в случае проведения калибровки по диаметру:

- 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм
- 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 60$  мм, но <80 мм
- 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но <110 мм [предложение Южной Африки]
- без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм [предложение Южной Африки]

b) в случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
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 <sup>a</sup>	43-52
7	41-48
8	39-46

a) Размеры менее 45 мм относятся только к клементинам.

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 размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

c) в случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту a).

Однородность по размеру не является обязательной в случае смесей мандаринов с плодами цитрусовых явно отличных видов.

## **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 мандаринов, 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 мандаринов, 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 мандаринов, 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 размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу мандаринов, 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 34 мм для клементинов или 43 мм в случае уншиу, других разновидностей мандаринов и их гибридов.

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

### **A. Однородность**

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

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь мандаринов явно отличных разновидностей с цитрусовыми явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или виду или товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Мандарины 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, и 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 кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>27</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства мандаринов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>28</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### **A. Оознавательные обозначения**

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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>29</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

<sup>27</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

<sup>28</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

<sup>29</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.

## **В. Характер продукта<sup>30</sup>**

- «Мандарины», если содержимое не видно снаружи
- «Смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси мандаринов с плодами цитрусовых явно отличных видов
- «Мандарины уншиу» или «Клементины» в соответствующих случаях, указание наименования разновидности является факультативным
- наименование разновидности в случае других мандаринов и гибридов мандаринов.

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>31</sup> может указываться только в дополнение к наименованию разновидности или синониму.

- «с косточками» или «с семенами» [предложение Южной Африки] в случае клементинов, содержащих более 10 косточек
- «без косточек»: (факультативно, плоды бескосточковых мандаринов иногда могут содержать косточки).

## **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>32</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название
- В случае смеси мандаринов явно отличных разновидностей с плодами цитрусовых явно отличных видов отличного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида.

## **Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм) или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер или
  - количества штук
- Послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера).

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

<sup>30</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции.

<sup>31</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>32</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

## Апельсины

### I. Определение продукта<sup>33</sup>

Положения настоящего стандарта распространяются на апельсины разновидностей (культурных сортов), полученных от *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, поставляемые потребителям в свежем виде; апельсины, предназначенные для промышленной переработки, исключаются. [Примечание: в отношении гибридов см. формулировку в действующем стандарте.]

### II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества апельсинов, 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 тургидности
- у 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

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов
- без признаков сморщивания и обезвоживания
- без повреждений, причиненных низкой температурой или морозом
- без излишней внешней влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

<sup>33</sup> Вся информация о ботанических названиях заимствована из базы данных GRIN. См. [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

## В. Требования к зрелости

Апельсины должны быть достаточно развитыми и достаточно спелыми и/или зрелыми с учетом соответствующих критериев, установленных для данной разновидности, времени сбора и района произрастания.

Зрелость апельсинов определяется следующими параметрами<sup>34</sup>:

	<i>Минимальное содержание сока (%)</i>	<i>Минимальное соотношение содержания сахара/кислоты</i>
Корольки	30	6,5:1
Апельсины группы Навель	33	6,5:1
Другие разновидности	35	6,5:1
Mosambi, Sathgudi и Pacitan с зеленой окраской на более чем одной пятой поверхности плода	33	
Другие разновидности с зеленой окраской, охватывающей более одной пятой поверхности плода	45	

Окраска должна быть типичной для разновидности, к которой они относятся. Степень окраски должна быть такой, чтобы, продолжая нормально развиваться, апельсины могли достичь типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения.

Однако допускаются фрукты со светло-зеленой окраской по площади, не превышающей одной пятой общей площади плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока.

Допускаются апельсины, 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.

Апельсины, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться «отзеленению». Такая обработка плодов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменяются.

## С. Классификация

Апельсины подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### i) Высший сорт

Апельсины этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей 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

Апельсины этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами, характерными для соответствующей разновидности.

<sup>34</sup> Определение содержания сока и соотношения сахара/кислоты производится на основе Руководства ОЭСР по объективным испытаниям. См. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

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 незначительные солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры, при условии, что они не затрагивают мякоть плода [отсутствует в стандарте Кодекса 245]
- незначительные дефекты кожуры, возникающие 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.

Эти дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть. [часть стандарта Кодекса 245]

### iii) **Второй сорт**

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

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

- дефекты формы
- дефекты окраски, включая солнечные ожоги
- незначительные прогрессирующие дефекты кожуры, при условии, что они не затрагивают мякоть плода [отсутствует в стандарте Кодекса 245]
- дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие как серебристые и бурые пятна или повреждения, причиненные насекомыми-вредителями
- зарубцевавшиеся дефекты, 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).

Эти дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть. [часть стандарта Кодекса 245]

## **III. Положения, касающиеся калибровки**

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

Минимальный диаметр должен составлять 53 мм.

С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- а) в случае проведения калибровки по диаметру:
  - 10 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке) <60 мм
  - 15 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq$ 60 мм, но <80 мм

- 20 мм, если диаметр наименьшего плода (как указано на упаковке)  $\geq 80$  мм, но  $< 110$  мм
- без ограничений отличия по диаметру в случае плодов  $\geq 110$  мм.

b) в случае применения кодов размера должны использоваться коды и диапазоны из нижеследующей таблицы:

<i>Код размера</i>	<i>Диаметр (мм)</i>
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

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 размеров, полученных путем группировки трех последовательных кодов размера.

*Замечание Германии:* стандарт Кодекса 245 носит более прескриптивный характер, как и предыдущий стандарт ЕЭК ООН.

c) в случае калибровки по количеству разница в размере должна соответствовать пункту a).

Однородность по размеру не является обязательной в случае смесей апельсинов с плодами цитрусовых явно отличных видов.

#### **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 апельсинов, 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 апельсинов, 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 апельсинов, 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 размеру**

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по числу или весу апельсинов, 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 размером не менее 50 мм.

**V. Положения, касающиеся товарного вида****A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только апельсины одного и того же происхождения, разновидности или товарного типа [предложение Южной Африки: исключить слова «товарного типа»], качества и размера и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

Кроме того, требуется однородность окраски плодов высшего сорта.

Однако смесь апельсинов с цитрусовыми явно отличных видов может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого вида – по разновидности или товарному типу и происхождению. Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

*Замечание Германии:* этот пункт о смесях видов не является частью стандарта Кодекса 245. Однако стандарт Кодекса носит весьма прескриптивный характер в отношении товарного вида.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

**B. Упаковка**

Апельсины 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, и 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 кожуры или мякоти.

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха<sup>35</sup>.

Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства апельсинов, особенно их вкус или запах, запрещается.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка фруктов с короткими (неодревесневшими) ветками и зелеными листьями, не отделившимися от плодов.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>36</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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, если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН<sup>37</sup>.

### B. Характер продукта<sup>38</sup>

- «Апельсины», если содержимое не видно снаружи
- «Смесь плодов цитрусовых» или эквивалентное название и общепринятые названия отличных видов в случае смеси апельсинов с плодами цитрусовых явно отличных видов
- наименование разновидности, которое может быть заменено наименованием соответствующей группы разновидностей в случае «корольков», [предложение Южной Африки] «Навель» и «Валенсия»

<sup>35</sup> Использование консервантов или любого другого химического вещества, которые могут придать кожуре посторонний запах, разрешается в том случае, если это совместимо с правилами импортирующей страны.

<sup>36</sup> Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

<sup>37</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>38</sup> Информативный неисчерпывающий перечень разновидностей и их соответствующих синонимов, торговых наименований и/или соответствующих групп разновидностей размещен на веб-сайте данной сессии Специализированной секции.

Наименование разновидности может быть заменено синонимом. Торговое наименование<sup>39</sup> может указываться только в дополнение к наименованию [предложение Южной Африки] разновидности или синониму.

### **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>40</sup> и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название
- В случае смеси апельсинов с плодами цитрусовых явно отличных видов отличного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названия соответствующего вида

### **Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Размер, выраженный в виде:
  - минимального и максимального размера диаметра (в мм) или
  - кода(ов) размера(ов), за которым(ыми) факультативно указывается минимальный и максимальный размер или
  - количества штук
- Послеурожайная обработка (факультативно, на основе национального законодательства страны-импортера). [Примечание: это требование в отношении маркировки не включено в стандарт Кодекса на апельсины]

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

---

<sup>39</sup> Торговое наименование может представлять собой торговую марку, в отношении которой запрошена или получена защита, или любое другое коммерческое наименование.

<sup>40</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.