



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.1/2004/17  
1 March 2004

RUSSIAN  
Original: ENGLISH and FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов  
на свежие фрукты и овощи

Пятидесятая сессия, 10-14 мая 2004 года, Женева

Пункт 9 предварительной повестки дня

**ПОЯСНИТЕЛЬНЫЙ ТЕКСТ ПО ТОМАТАМ**

**Примечание секретариата:** на прошлой сессии секретариат предложил рассмотреть вопрос о целесообразности принятия брошюр ОЭСР в качестве официального толкования стандартов ЕЭК ООН. В порядке эксперимента текст брошюры ОЭСР по томатам передан Специализированной секции для информации и обсуждения. В ходе данной сессии не ожидается принятия какого-либо решения.

**СОПОСТАВИТЕЛЬНАЯ СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ТРЕБОВАНИЙ,  
ПРЕДУСМАТРИВАЕМЫХ СТАНДАРТОМ**

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
<b>I. Определение продукта</b>	все разновидности (культурные сорта) <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.		
Товарные типы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- круглые</li> <li>- ребристые</li> <li>- продолговатые или удлиненные</li> <li>- "вишневидные" томаты (включая "коктейльные" томаты)</li> </ul>		
<b>II. Минимальные требования</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неповрежденные</li> <li>- доброкачественные</li> <li>- чистые</li> <li>- практически без видимых посторонних веществ</li> <li>- свежие на вид</li> <li>- практически без: <ul style="list-style-type: none"> <li>• насекомых-вредителей</li> <li>• повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями</li> </ul> </li> <li>- без: <ul style="list-style-type: none"> <li>• повышенной поверхностной влажности</li> <li>• постороннего запаха и/или привкуса</li> </ul> </li> <li>- состояние должно быть таким, чтобы они могли: <ul style="list-style-type: none"> <li>• выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и</li> <li>• доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии</li> </ul> </li> </ul> <p>в кистях томатов стебли должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свежими</li> <li>- здоровыми</li> <li>- чистыми</li> <li>- свободными от всех листьев</li> <li>- без видимых следов посторонних веществ</li> </ul>		

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
<b>III. Требования к качеству</b>			
- Внешний вид	характерный для разновидности	характерный для разновидности	отвечающий минимальным требованиям
- Форма	характерная для разновидности	допускаются небольшие дефекты	допускаются дефекты
- Черты развития	характерные для разновидности	допускаются небольшие дефекты	допускаются дефекты
- Окраска	допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты	допускаются незначительные дефекты	допускаются дефекты
- Мякоть	плотная	достаточно плотная	достаточно плотная, но несколько менее плотная, чем у томатов первого сорта
- "Зеленые спинки"	не допускаются	не допускаются видимые "зеленые спинки"	допускаются
- Кожица	допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты	допускаются поверхностные дефекты	допускаются дефекты
- Помятость	не допускается	допускается весьма небольшая помятость	допускается при условии, что плод не имеет серьезных повреждений
- Зарубцевавшиеся трещины	не допускаются	не допускаются	допустимый предел: длиной не более 3 см для круглых, ребристых и продолговатых томатов

<i>ТРЕБОВАНИЯ</i>	<i>СОРТА</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
<i>Рыночная ценность</i>	<i>Высшего качества</i>	<i>Хорошего качества</i>	<i>Пригодные для реализации</i>
<p><b>III. Требования к качеству</b> (продолжение)</p> <p>Только "ребристые" томаты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарубцевавшиеся трещины</li> <li>- Выступы</li> <li>- рубцовое углубление</li> <li>- опробкование рыльца</li> <li>- тонкий удлиненный рубец на месте опадания цветов (наподобие шрама)</li> </ul>	<p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускается</p> <p>не допускается</p> <p>не допускается</p>	<p>допускаемый предел: 1 см в длину</p> <p>допускаются небольшие выступы</p> <p>могут иметь небольшое рубцовое углубление, но без опробкования</p> <p>допустимый предел: 1 см<sup>2</sup></p> <p>допускаемый предел: 2/3 наибольшего диаметра плода</p>	<p>могут иметь более значительные выступы, чем это допускается для первого сорта, однако при сохранении правильной формы</p> <p>допускается</p> <p>допустимый предел: 2 см<sup>2</sup></p> <p>допускается</p>

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
<p><b>IV. Калибровка</b> (не применяется к "вишневидным" томатам)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимальные размеры</li> <li>• круглые и ребристые</li> <li>• продолговатые</li> <li>- шкала калибровки (не применяется к кистям томатов)</li> </ul>	<p>обязательна</p>	<p>35 мм</p> <p>30 мм</p> <p>обязательна</p>	<p>—</p>
<p><b>V. Допуски</b> (по количеству или весу)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по качеству</li> <li>- по размерам</li> </ul>	<p>5%</p> <p>10%</p>	<p>10%</p> <p>5% плодов, не прикрепленных к стеблю, в случае кистей томатов</p> <p>10%</p>	<p>10%</p> <p>10% плодов, не прикрепленных к стеблю, в случае кистей томатов</p> <p>10%</p>
	<p>Минимальные размеры, не достигающие нижнего предела допусков по размерам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 33 мм для круглых и ребристых томатов</li> <li>- 28 мм для продолговатых томатов</li> </ul>		

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
<b>VI. Упаковка и товарный вид</b> - однородность	- происхождение  - разновидность или товарный тип  - качество  - размеры  - зрелость  - окраска	- происхождение  - разновидность или товарный тип  - качество  - размеры  - зрелость  - окраска	- происхождение  - разновидность или товарный тип  - качество  размеры (в случае калибровки)
- упаковка	- длина продолговатых томатов должна быть достаточно однородной  - видимая часть продуктов в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки  - обеспечивает надежную сохранность продуктов  - материалы, используемые внутри упаковки, являются новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта  - нетоксичные чернила или клей для нанесения текста или наклеивания этикеток  - без каких-либо посторонних веществ		
- товарный вид	- отдельные томаты с чашечкой цветка и с коротким стеблем или без них;  - кисти томатов содержат по меньшей мере следующее число плодов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 плода (2 плода в предварительной упаковке) или</li> <li>• для кистей "вишневидных" томатов 6 плодов (4 плода в предварительной упаковке).</li> </ul>		

<i>ТРЕБОВАНИЯ</i>	<i>СОРТА</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
<i>Рыночная ценность</i>	<i>Высшего качества</i>	<i>Хорошего качества</i>	<i>Пригодные для реализации</i>
<b><i>VII. Маркировка</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>данные об упаковке и/или грузоотправителе</i></li> <li>- <i>томаты" или "кисти томатов" и товарный тип, если содержимое не видно снаружи. Эти данные должны всегда указываться для "вишневидных" (или "коктейльных") томатов, независимо от того, поставляются ли они в виде кистей или нет.</i></li> <li>- <i>разновидность (не обязательно)</i></li> <li>- <i>страна происхождения (район производства - не обязательно)</i></li> <li>- <i>сорт (по качеству)</i></li> <li>- <i>размер выражается минимальным и максимальным диаметрами (в случае калибровки) или, при необходимости, обозначением "некалиброванной"</i></li> <li>- <i>официальная пометка о контроле (не обязательно)</i></li> </ul>		

*В дальнейшем официальный текст стандарта приводится обычным шрифтом; текст толкования стандарта - курсивом.*

## **I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Положения настоящего стандарта распространяются на томаты разновидностей (культурных сортов), полученных от *Lycopersicon esculentum* Mill; поставляемые в свежем виде потребителю и не предназначенные для промышленной переработки.

Томаты могут быть отнесены к четырем товарным типам в зависимости от формы:

- "круглые" / *фотография 1*
- "ребристые"

Ребристые томаты имеют хорошо различимые ребра по окружности, обращенной к стеблю. Форма отдельного томата зависит от разновидности. / *фотография 2*

- "продолговатые" или "удлиненные"

*Продолговатые (или удлиненные) томаты имеют овальную или эллипсоидальную форму, для которой характерна та или иная степень удлинения, и гладкую или слегка ребристую кожицу. / фотография 3*

- "вишневидные" томаты (включая "коктейльные" томаты)

*"Вишневидные" томаты или "коктейльные" томаты имеют меньшие размеры по сравнению с минимальными размерами, определяемыми в главе III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ, и имеют различную форму, например круглую, сливовидную, грушевидную. / фотография 1*

## **II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

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



## **A. Минимальные требования**

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

- неповрежденными

*На томатах не должно быть каких-либо повреждений или нарушений, ухудшающих качество продукта. / фотография 4*

- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его не пригодным к употреблению, не допускается

*Томаты не должны быть подвержены болезни или серьезной порче, которые приводят к существенному ухудшению их вида, вкусовых качеств или рыночной ценности. В частности, не допускаются томаты, подвергшиеся гниению, даже в случае, когда его признаки весьма незначительны, но которое способно сделать томаты непригодными для потребления после доставки в место назначения.*

*В этой связи не допускаются томаты, имеющие следующие дефекты:*

a) различимую помятость (мягкие участки поверхности), приводящую к порче мякоти, вследствие небрежной погрузки и разгрузки и/или чрезмерно плотной упаковки. / фотография 5

b) свежие трещины, вызываемые небрежной погрузкой и разгрузкой. / фотография 6

c) незарубцевавшиеся трещины (концентрические или радиальные), вызываемые особенностями созревания. / фотография 7

d) незарубцевавшиеся повреждения, вызываемые градом, проявляющиеся в форме глубоких язвин или опробковелых шероховатых образований. / фотография 8

e) повреждения, вызываемые болезнями. / фотографии 9-15

f) повреждения, вызываемые низкими температурами. / фотография 16

- чистыми, практически без видимых посторонних веществ

*На томатах практически не должно быть видимых следов земли, пыли, остатков химических веществ или других видимых посторонних веществ. / фотографии 17, 18*

- свежими на вид

*На томатах не должно быть каких-либо признаков увядания или утраты плотности мякотью. / фотография 19*

- практически без насекомых-вредителей

*На томатах практически не должно быть насекомых или других вредителей. Присутствие насекомых-вредителей может ухудшить товарный вид и снизить привлекательность томатов. / фотография 20*

- практически без повреждений, вызываемых насекомыми-вредителями

*Повреждения, вызываемые насекомыми-вредителями, могут привести к ухудшению общего внешнего вида, сохраняемости и вкусовых качеств томатов. / фотографии 21-23*

- без повышенной поверхностной влажности

*Это положение относится к повышенной влажности, например к свободной воде, находящейся внутри упаковки, но не относится к конденсации на продукте, возникающей после прекращения холодного хранения или перевозки в холодильнике.*

- без постороннего запаха и/или привкуса

*Это положение относится в первую очередь к томатам, которые находились на хранении в ненадлежащим образом оборудованных помещениях или перевозились в ненадлежащим образом эксплуатируемом транспортном средстве, особенно к томатам, которые приобрели сильный запах от других продуктов, хранимых в том же помещении или перевозимых в том же транспортном средстве. В этой связи следует заботиться о том, чтобы в качестве защитного материала упаковок применялись исключительно такие материалы, которые не имеют запаха.*

*В кистях томатов стебли должны быть свежими, здоровыми и свободными от всех листьев и без видимых следов посторонних веществ.*

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

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

*Степень развития: томаты должны иметь достаточную степень развития, соответствующую характеристикам разновидности и условиям выращивания. Тем не менее они уже должны достичь нормальной степени развития, позволяющей обеспечивать удовлетворительный процесс вызревания.*

*Степень зрелости: при сборе урожая плод должен иметь степень физиологической зрелости, позволяющую продолжить процесс вызревания в ходе транспортировки и реализации, а также иметь типичную для разновидности окраску. Степень зрелости томатов красной разновидности определяется по окраске: окраска этих томатов должна по меньшей мере соответствовать окраске № 2 колориметрической шкалы ОЭСР\*. / фотография 24*

## **В. Классификация**

Томаты подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

### *i) Высший сорт*

Томаты этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь плотную мякоть и форму, внешний вид и черты развития, характерные для разновидности, к которой они относятся.

*О внешнем виде томатов следует заботиться с особой тщательностью.  
/ фотография 25*

*Независимо от степени зрелости мякоть томатов должна быть плотной, т.е. не сминаться при обычном нажатии пальцами, что означает необходимость отбраковки перезрелых томатов.*

*Томаты должны иметь абсолютно безукоризненную форму. Любая деформация не допускается.*

---

\* Может быть получена в Службе публикаций ОЭСР.

Их окраска, в зависимости от степени зрелости, должна удовлетворять требованиям, указанным выше в последнем подпункте пункта А.

*Физиологическое развитие томатов должно быть полным с учетом особенностей разновидности и условий выращивания.*

*Степень окраски плода, зависящая от степени зрелости, должна быть такой, чтобы на этапе потребления, с учетом длительности и вида перевозки, соответствовать норме окраски, принятой для данной разновидности.*

Томаты не должны иметь "зеленых спинок" и прочих дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции.

*В ходе выращивания, сбора урожая, хранения, упаковки или перевозки могут появляться весьма незначительные дефекты. / фотография 26*

ii) *Первый сорт*

Томаты этого сорта должны быть хорошего качества, иметь достаточно плотную мякоть, а также признаки и свойства, характерные для разновидности, к которой они относятся.

*Хотя к томатам первого сорта применяются менее жесткие требования по качеству, чем к томатам высшего сорта, тем не менее томаты первого сорта должны тщательно отбираться и иметь безупречный внешний вид.*

*Томаты должны иметь достаточно плотную мякоть, т.е. после обычного нажатия пальцами на плоде может оставаться едва заметный след.*

Они не должны иметь незарубцевавшихся трещин и видимых "зеленых спинок". Томаты могут иметь следующие небольшие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке:

- небольшие дефекты формы и развития / фотографии 27-29

*Допускается небольшая пустотелость, вызванная недостаточным опылением. / фотография 30*

- небольшие дефекты окраски
- небольшие дефекты кожицы

*Допускаются такие небольшие дефекты кожицы, как ожог, вызываемый солнечными лучами или химической обработкой, повреждением градом, или небольшие повреждения, причиняемые насекомыми-вредителями или болезнями. / фотографии 31, 32*

- весьма небольшую помятость

*Допускается весьма небольшая помятость, вызываемая небрежной погрузкой и выгрузкой при условии, что она приводит к лишь незначительному повреждению мякоти и, судя по всему, не будет увеличиваться в размерах.*

Кроме того, "ребристые" томаты:

- могут иметь зарубцевавшиеся трещины длиной не более 1 см. / фотография 33
- не должны иметь чрезмерные выступы

*Небольшие деформации допускаются.*

- могут иметь небольшое рубцовое углубление, но не опробкование / фотография 34
- могут иметь опробкование рыльца не более 1 см<sup>2</sup> / фотография 35
- могут иметь тонкий, удлиненный рубец на месте опадания цветков (наподобие шрама), однако не превышающий двух третей наибольшего диаметра плода / фотография 36

*iii) Второй сорт*

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

*Томаты этого сорта должны быть пригодны для реализации, иметь надлежащий товарный вид и быть пригодны для потребления человеком.*

Эти томаты должны быть достаточно плотными (но несколько менее плотными, чем томаты первого сорта) и не иметь незарубцевавшихся трещин.

*Мякоть плода должна быть достаточно плотной, т.е. после нормального нажатия пальцами на плоде могут оставаться заметные следы, но фактически он останется неповрежденным.*

Томаты могут иметь следующие незначительные дефекты при условии, что они сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида продукта:

- дефекты формы, развития и окраски
  - a) форма / фотографии 37-39
  - b) развитие: допускается пустотелость, вызываемая недостаточным опылением. / фотография 40
- дефекты кожицы или помятость при условии, что плод не имеет серьезных повреждений

*Допускаются такие дефекты кожицы, как ожог, вызываемый солнечными лучами или химической обработкой, повреждением градом или небольшие повреждения, причиняемые насекомыми-вредителями или болезнями при условии, что плоду не наносятся серьезные повреждения. / фотографии 41-42*

*Допускается помятость, вызываемая небрежной погрузкой и выгрузкой при условии, что она не приводит к слишком серьезному повреждению мякоти и, судя по всему, не будет увеличиваться в размерах. / фотография 43*

- зарубцевавшиеся трещины длиной не более 3 см для круглых, ребристых и продолговатых томатов / фотографии 44, 45

*Некоторые посадки и разновидности, выращиваемые в особых погодных условиях, могут иметь особую восприимчивость к формированию "зеленых спинок". Партии, сортность которых определяется на ранних этапах созревания и предположительно содержащие большое количество плодов с еще не проявившимися "зелеными спинками", подлежат отнесению ко второму сорту.*

*Допускается наличие "зеленых спинок" и "желтых спинок", не выходящих за пределы верхушки плода. "Зеленая спинка" представляет собой зеленоватое, а "желтая спинка" - желтоватое кольцо вокруг стеблевой полости, которое является видимым признаком отвердевшей, несъедобной части мякоти. / фотографии 46-50*

Кроме того, "ребристые" томаты могут иметь:

- более значительные выступы, чем допускается для первого сорта, однако при сохранении правильной формы / *фотография 51*
- рубцовое углубление / *фотография 52*
- опробкование рыльца до 2 см<sup>2</sup> / *фотография 53*
- у продолговатых томатов – тонкий рубец от цветка (наподобие шрама) / *фотография 54*

### **III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ**

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения. Указанные ниже положения не применяются к "вишневидным" томатам.

#### **A. Минимальный размер**

Для томатов высшего, первого и второго сортов минимальный размер определяется следующим образом:

- для "круглых" и "ребристых" томатов: 35 мм;
- для "продолговатых" томатов: 30 мм.

#### **B. Шкала калибровки**

Была принята следующая шкала калибровки:

30 мм и более, но менее 35 мм<sup>1</sup>

35 мм и более, но менее 40 мм

---

<sup>1</sup> Лишь в отношении "продолговатых" томатов.

40 мм и более, но менее 47 мм  
47 мм и более, но менее 57 мм  
57 мм и более, но менее 67 мм  
67 мм и более, но менее 82 мм  
82 мм и более, но менее 102 мм  
102 мм и более.

Соблюдение шкалы калибровки обязательно для поматов, отнесенных к высшему и первому сортам.

*Хотя проведение калибровки необязательно для поматов второго сорта, для обеспечения большей однородности продуктов в упаковке допустимо использование либо приводимой выше шкалы калибровки, либо любой другой шкалы.*

Эта шкала калибровки не применяется к кистям поматов.

#### **IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ**

В каждой упаковке разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

*Допуски принимаются, с тем чтобы учесть ошибки человека в процессе определения сортности и упаковки. В ходе определения сортности и калибровки не допускается произвольное включение несортного продукта, т.е. преднамеренное злоупотребление допусками.*

*Допуски определяются после проверки пробы из каждой партии и на основе среднего значения всех проверенных проб. Допуски указываются в процентах, по количеству или весу продукта в общем объеме пробы, не соответствующей сорту или размерам, приводимым на упаковке.*

##### **A. Допуски по качеству**

###### **i) Высший сорт**

Допускается наличие 5% по количеству или весу поматов, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но удовлетворяющих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта.



ii) ***Первый сорт***

Допускается наличие 10% по количеству или весу томатов, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но удовлетворяющих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта. Для кистей томатов допускается наличие 5% по количеству или весу томатов, не прикрепленных к стеблю.

iii) ***Второй сорт***

Допускается наличие 10% по количеству или весу томатов, не удовлетворяющих требованиям этого сорта и минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продукта, подверженного гниению, сильно помятого или имеющего другие дефекты, которые делают продукт непригодным для потребления. Для кистей томатов допускается наличие 10% по количеству или весу томатов, не прикрепленных к стеблю.

*Для обеспечения соответствия указанному весу-нетто в упаковках допускается наличие отдельных плодов наряду с кистями томатов при условии, что приведенные выше допуски соблюдены в соответствующей партии.*

**В. Допуски по размеру**

Для всех сортов допускается наличие 10% по количеству или весу томатов, не соответствующих указанному размеру, но соответствующих следующему большему или меньшему размеру и имеющих минимальные размеры 33 мм для "круглых" и "ребристых" томатов и 28 мм для "продолговатых" томатов.

**V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ**

**A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из томатов одного и того же происхождения, разновидности или товарной категории, качества и размера (в случае проведения калибровки).

*Смешение разновидностей не допускается. В любом случае однородность по размеру является требованием для высшего и первого сортов, а для второго сорта - только в случае калибровки. / фотографии 55-57*

Степень зрелости и окраска томатов, отнесенных к высшему и первому сортам, должны быть практически однородными. Длина "продолговатых" томатов должна быть более или менее одинаковой. / фотография 58

*С целью обеспечения однородности окраски в каждой упаковке томатов высшего и первого сортов, предназначенных для реализации, все плоды должны относиться к трем смежным оттенкам окраски в соответствии с колориметрической шкалой ОЭСР. Допуск для плодов, имеющих иную от преобладающей окраску, не должен превышать 5% для высшего сорта и 10% для первого сорта при условии, что они принадлежат к смежным группам окраски. В противном случае производится снижение сортности партии. Для кистей томатов исключений из этого требования к однородности окраски не делается.*

*Для второго сорта допускается смешение плодов различной окраски (и степени зрелости). / фотография 24*

Видимая часть продуктов в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

*Особое внимание следует уделять пресечению попыток мошенничества, т.е. сокрытию в нижних слоях упаковки продуктов, имеющих более низкое качество и размеры по сравнению с видимой частью продуктов и маркировкой.*

*Аналогичное запрещение действует в отношении любого метода или практики упаковки, применяемых с обманной целью придания более привлекательного вида верхнему слою партии продуктов.*

## **В. Упаковка**

Томаты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надежная сохранность.

*Единицы упаковки должны быть качественными, прочными и иметь такие характеристики, которые позволяют защищать продукт в ходе перевозки и погрузки и выгрузки.*

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

*Целью настоящего положения является обеспечение надлежащей защиты продукта с помощью материалов, которые должны быть новыми и чистыми, а также предотвращения попадания таких посторонних тел, как листья, песок или земля, с целью сохранения его надлежащего товарного вида.*

В упаковке не должно содержаться никаких посторонних веществ.

*Видимое загрязнение внутри нескольких упаковок может стать причиной для отказа от принятия товаров.*

### **С. Товарный вид**

Томаты могут иметь следующий товарный вид:

- i) В виде отдельных плодов, с чашечкой цветка и с коротким стеблем или без них;
- ii) в виде кистей томатов, т.е. полных соцветий или их частей, если каждое соцветие или его часть содержит по меньшей мере следующее число плодов:
  - 3 плода (2 плода в предварительной упаковке) или
  - 6 плодов (4 плода в предварительной упаковке) для кистей "вишневидных" томатов.

*Многие разновидности томатов, включая "вишневидные" томаты, могут быть реализованы в виде кистей томатов, которые представляют собой томаты, прикрепленные к стеблю. / фотография 59*

## VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке<sup>2</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

*В случае упакованных продуктов все данные должны быть сгруппированы на одной стороне упаковки и наноситься либо на этикетку, прикрепляемую к ней, либо наноситься на упаковку водостойкими чернилами. / фотография 60*

*В случае повторно используемых упаковок все нанесенные ранее этикетки должны тщательно удаляться, а нанесенные на них ранее данные - стираться.*

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик	}	наименование и адрес или
и/или	}	установленное или
грузоотправитель	}	кодированное обозначение <sup>3</sup>

*Для целей контроля упаковщиком является лицо или фирма, ответственные за упаковку продукта (в это понятие не включается персонал, фактически производящий работу, который несет ответственность только перед своим работодателем). Кодовое обозначение является не торговой маркой, а официальной системой контроля, позволяющей легко устанавливать лицо или фирму, ответственные за упаковку. Однако грузоотправитель имеет возможность в добровольном или обязательном порядке принять на себя исключительную ответственность в целях контроля; в этом случае нанесение данных об "упаковщике" в соответствии с приведенным выше определением не является необходимым.*

---

<sup>2</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под эти положения в отношении маркировки, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>3</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения должна делаться ссылка на "упаковщика и/или грузоотправителя" (или аналогичное сокращение) в тесной связи с кодовым обозначением.

*Во избежание недоразумений в случае, когда используется кодовое обозначение, указание "упаковщик", "грузоотправитель" и/или "экспортер", (или эквивалентное сокращение, т.е. "упак.", "эксп.") должно приводиться в непосредственной связи с кодовым обозначением.*

## **В. Вид продукта**

- "Томаты" или "кисти томатов" и товарный тип, если продукт не видно снаружи. Эти данные должны всегда указываться для "вишневидных томатов" (или "коктейльных") томатов, независимо от того, поставляются ли они в виде кисти или нет.
- Наименование разновидности (необязательно).

## **С. Происхождение продукта**

Страна происхождения и, необязательно, район производства или национальное, региональное или местное название.

*На маркировке должна указываться страна происхождения, т.е. страна, в которой были выращены томаты (например, Испания). В факультативном порядке на национальном, региональном или местном языке также может быть указан район происхождения (например, Канарские острова, томаты Marmande).*

*Указание происхождения имеет особое значение для избежания:*

- a) ошибочного надления продукта особыми внутренними качествами, обусловливаемыми сочетанием почвенных и климатических условий и условий произрастания, которые связаны с понятием торгового наименования.*
- b) преднамеренного и неверного использования этого наименования.*

## **D. Товарные характеристики**

- Сорт

*Указание сорта является обязательным.*

- В случае калибровки - размер, выраженный минимальным и максимальным диаметром, или, при отсутствии таковой, обозначение "некалиброванный".  
/ фотография 60

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

<b>Фотография 1</b> <i>Круглые и вышневидные томаты</i>	<b>Фотография 11</b> <i>Признаки гниения Не допускаются</i>	<b>Фотография 21</b> <i>Повреждение, нанесенное насекомыми- вредителями Внешний вид Не допускается</i>	<b>Фотография 31</b> <i>Небольшие пятна на поверхности Допустимый предел</i>	<b>Фотография 41</b> <i>Пятна на поверхности Допустимый предел</i>	<b>Фотография 51</b> <i>Выраженные выступы Допустимый предел</i>
<b>Фотография 2</b> <i>Ребристые томаты</i>	<b>Фотография 12</b> <i>Гниение на месте опадания цветов Не допускается</i>	<b>Фотография 22</b> <i>Повреждение, нанесенное насекомыми- вредителями Вид внутренней ткани плода Не допускается</i>	<b>Фотография 32</b> <i>Ботритиозная пятнистость плодов Допустимый предел</i>	<b>Фотография 42</b> <i>Ботритиозная пятнистость плодов Допустимый предел</i>	<b>Фотография 52</b> <i>Рубцовое углубление Допустимый предел</i>
<b>Фотография 3</b> <i>Продолговатые томаты</i>	<b>Фотография 13</b> <i>Внутреннее побурение Внешний вид Не допускается</i>	<b>Фотография 23</b> <i>Повреждение, причиненное улитками Не допускается</i>	<b>Фотография 33</b> <i>Зарубцевавши- еся трещины для ребристых томатов Допустимый предел</i>	<b>Фотография 43</b> <i>Помятость Допустимый предел</i>	<b>Фотография 53</b> <i>Опробкование рыльца Допустимый предел</i>
<b>Фотография 4</b> <i>Поврежденный томат Не допускается</i>	<b>Фотография 14</b> <i>Вид внутренних тканей</i>	<b>Фотография 24</b> <i>Колориметриче- ская шкала ОЭСР</i>	<b>Фотография 34</b> <i>Небольшое рубцовое углубление Допустимый предел</i>	<b>Фотография 44</b> <i>Радиальные трещины Допустимый предел</i>	<b>Фотография 54</b> <i>Тонкий рубец на месте опадания цветов Допустимый предел</i>
<b>Фотография 5</b> <i>Выраженная помятость Не допускается</i>	<b>Фотография 15</b> <i>Водянистость сердцевины Не допускается</i>	<b>Фотография 25</b> <i>Безупречный продукт</i>	<b>Фотография 35</b> <i>Опробкование рыльца Допустимый предел</i>	<b>Фотография 45</b> <i>Концентриче- ские трещины Допустимый предел</i>	<b>Фотография 55</b> <i>Абсолютно безупречный товарный вид Высший сорт</i>
<b>Фотография 6</b> <i>Свежие трещины Не допускаются</i>	<b>Фотография 16</b> <i>Поражение, вызванное низкими температурами Не допускается</i>	<b>Фотография 26</b> <i>Весьма небольшой поверхностный дефект Допустимый предел</i>	<b>Фотография 36</b> <i>Тонкий рубец на месте опадания цветов</i>	<b>Фотография 46</b> <i>Зеленая окраска Типична для разновидности</i>	<b>Фотография 56</b> <i>Безупречный товарный вид Первый сорт</i>

<b>Фотография 7</b> <i>Незарубцевавшие трещины</i> <i>Не допускаются</i>	<b>Фотография 17</b> <i>Остатки продукта обработки</i> <i>Не допускаются</i>	<b>Фотография 27</b> <i>Небольшой дефект формы круглого томата</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 37</b> <i>Дефект формы круглых томатов</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 47</b> <i>"Зеленая спинка"</i> <i>Внешний вид</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 57</b> <i>Надлежащий товарный вид</i> <i>Второй сорт</i>
<b>Фотография 8</b> <i>Незарубцевавшие повреждения, вызванные градом</i> <i>Не допускается</i>	<b>Фотография 18</b> <i>Томат с прилипшей землей</i> <i>Не допускается</i>	<b>Фотография 28</b> <i>Небольшой дефект формы ребристого томата</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 38</b> <i>Дефект формы ребристых томатов</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 48</b> <i>"Зеленая спинка"</i> <i>Вид внутренних тканей</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 58</b> <i>Однородность по длине для продолговатых томатов второго сорта</i> <i>Допустимый предел</i>
<b>Фотография 9</b> <i>Повреждение от синегнойной палочки</i> <i>Не допускается</i>	<b>Фотография 19</b> <i>Несвежий внешний вид</i> <i>Не допускается</i>	<b>Фотография 29</b> <i>Незначительный дефект формы продолговатого томата</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 39</b> <i>Дефект формы продолговатых томатов</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 49</b> <i>"Желтая спинка"</i> <i>Внешний вид</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 59</b> <i>Кисть круглых томатов</i>
<b>Фотография 10</b> <i>Альтерналиоз</i> <i>Не допускается</i>	<b>Фотография 20</b> <i>Гусеница</i> <i>Не допускается</i>	<b>Фотография 30</b> <i>Небольшая пустотелость</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 40</b> <i>Пустотелость</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 50</b> <i>"Желтая спинка"</i> <i>Вид внутренних тканей</i> <i>Допустимый предел</i>	<b>Фотография 60</b> <i>Пример маркировочной надписи на этикетке</i>

---