



Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке
стандартов на свежие фрукты и овощи

Пятьдесят седьмая сессия

Женева, 25–28 мая 2010 года

Пункт 5 предварительной повестки дня

**Приведение стандартов в соответствие с
типовой формой стандартов 2009 года с**

целью обновления пояснительных брошюр

Стандарт ЕЭК ООН FFV-45, касающийся сбыта и контроля товарного качества манго

Представлено секретариатом*

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на манго разновидностей (культурных сортов), полученных от *Mangifera indica* L., поставляемые потребителям в свежем виде, за исключением манго, предназначенные для промышленной переработки.

II. Положения, касающиеся качества

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

* Настоящий документ был представлен после истечения срока представления официальной документации Отделом торговли и лесоматериалов из-за ресурсных ограничений.

Однако на этапах после экспортной отправки у продуктов может проявляться по сравнению с требованиями стандарта:

- незначительная утрата свежести и упругости,
- для продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Владелец/продавец продуктов может выставлять такие продукты либо предлагать их на продажу, либо доставлять или реализовывать их любым иным образом только в соответствии с настоящим стандартом. Владелец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

А. Минимальные требования

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ
- плотными
- свежими на вид
- практически без насекомых-вредителей
- без повреждений мякоти, вызванных насекомыми-вредителями
- без черных пятен или полос, проникающих под кожуру
- без видимых помятостей
- без повреждений, вызванных переохлаждением
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние манго должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

В. Требования к зрелости

Степень развития и зрелости манго должна быть такой, чтобы они могли продолжать процесс дозревания и достигнуть удовлетворительной степени спелости.

По мере созревания окраска может меняться в зависимости от разновидности.

С. Классификация

Манго разделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Манго этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей 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

Манго этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей 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 кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковавшихся пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос) и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих, соответственно, 3, 4, 5 см² для калибровочных групп А, В и С
- присутствие отдельных оржавленных "чечевичек"
- пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40% поверхности плода, за исключением некротических пятен.

iii) Второй сорт

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

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

- дефекты формы
- дефекты кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковавшихся пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих, соответственно, 5, 6, 7 см² для калибровочных групп А, В и С
- присутствие отдельных оржавленных "чечевичек"
- пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40% поверхности плода, за исключением некротических пятен.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по весу плода¹.

Минимальный вес манго должен составлять 200 грамм.

Для обеспечения однородности по калибру должны соблюдаться следующие положения:

<i>Код калибра</i>	<i>Вес в граммах</i>	<i>Максимально допустимая разница в весе плодов в одной упаковке в граммах</i>
A	200 - 350	75
B	351 - 550	100
C	551 - 800	125

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех этапах реализации в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для указанного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу манго, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах того 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 манго, не соответствующих требованиям этого 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, подвергшаяся порче.

iii) Второй сорт

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу манго, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подвергшаяся порче.

¹ Австралия в настоящее время определяет калибр манго на основе диаметра и в рамках процедуры *ad referendum* внесла по этому вопросу свою оговорку.

В. Допуски по калибру

Для всех сортов: в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу манго, вес которых отличается от наименьшего или наибольшего предельного веса, указанного на упаковке, не более, чем на половину значения разницы, допустимой для соответствующей калибровочной группы; при этом минимальный вес манго в упаковке для плодов наименьшего калибра составляет 180 г, а максимальный, в упаковке для плодов наибольшего калибра, – 925 граммов.

V. Положения, касающиеся товарного вида продукции

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать лишь манго одного и того же происхождения, разновидности, качества и калибра.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

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

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

Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы в результате их снятия не оставалось видимых следов клея и не образовывалось дефектов кожуры.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке² четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

² В соответствии с Женевским протоколом, сноска 2, "Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки".

A. Оповестительные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель/грузодатель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентной национальной инстанцией³.

B. Характер продукта

- "Манго", если содержимого продукта не видно снаружи
- Наименование разновидности.

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр, выраженный по минимальному и максимальному весу
- Код калибра (факультативно)
- Количество плодов.

E. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Опубликован в 1988 году.

Последний раз пересматривался в 2009 году.

Схема ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи опубликовала пояснительную иллюстрированную брошюру, касающуюся применения настоящего стандарта. Данную публикацию можно приобрести в книжном магазине ОЭСР по адресу: www.oecdbookshop.org.

³ 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.