



---

## **Европейская экономическая комиссия**

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

**Специализированная секция по разработке  
стандартов на свежие фрукты и овощи**

Пятьдесят восьмая сессия

Женева, 1–3 ноября 2010 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

**Новые стандарты**

### **Стандарт ЕЭК ООН FFV-56, касающийся сбыта и контроля товарного качества лука-шалота**

**Записка секретариата**

#### **I. Определение продукта**

1. Положения настоящего стандарта распространяются на лук-шалот различных видов (культурных сортов), полученных от *Allium cepa* L. группы *aggregatum* (или *Allium ascalonicum*) и *Allium oschaninii*, поставляемый потребителю в свежем виде, за исключением зеленого лука-шалота с цельными перьями, а также лука-шалота, предназначенного для промышленной переработки.

2. Стандарт охватывает следующие товарные типы:

- a) круглый;
- b) полудлинный;
- c) длинный;
- d) серый.

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

3. Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества лука-шалота на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

4. Однако в случае его применения на стадиях после отправки на экспорт у продуктов может проявляться по сравнению с требованиями стандарта:

- a) незначительная утрата свежести и упругости;
- b) незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

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

## **A. Минимальные требования**

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

- a) неповрежденными;
- b) доброкачественными; не допускаются продукты, подвергшиеся гниению или порче, что делает их непригодными к употреблению;
- c) чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ;
- d) практически без насекомых вредителей;
- e) без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми вредителями;
- f) неподмороженными и без солнечных ожогов;
- g) без следов плесени;
- h) без видимых внешних побегов;
- i) без избыточной поверхностной влажности;
- j) без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

7. Корни должны быть аккуратно подрезаны. Перья должны быть аккуратно подрезаны, за исключением лука-шалота в жгутах, который должен быть сплетен с использованием его собственных перьев и перевязан бечевкой, рафией или любым другим соответствующим материалом.

8. Степень развития и состояние лука-шалота должны быть такими, чтобы продукт мог:

- a) выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку;
- b) доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.

## **B. Классификация**

9. Лук-шалот разделяется на два сорта, определяемые ниже.

### **1. Первый сорт**

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

11. Луковицы должны быть:
- a) твердыми и плотными;
  - b) без пустотелого или жесткого стебля;
  - c) практически без корневых пучков, за исключением круглого и серого лука-шалота.
12. Однако могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:
- a) незначительный дефект формы
  - b) небольшие трещины на внешней кожуре луковицы при условии, что внутренняя часть остается неповрежденной.

## 2. Второй сорт

13. К этому сорту относится лук-шалот, который не может быть отнесен к более высоким сортам, но отвечает минимальным требованиям, приведенным выше.
14. Могут допускаться следующие дефекты лука-шалота при условии, что он сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:
- a) дефекты формы;
  - b) дефекты окраски;
  - c) зарубцевавшиеся механические повреждения;
  - d) незначительные следы побитости;
  - e) незначительные отметины, вызванные насекомыми-вредителями или болезнями;
  - f) трещины на кожице с внешней стороны или частичное отсутствие кожицы на более чем 1/3 всей поверхности, при условии, что внутренняя часть луковицы остается защищенной;
  - g) корневые пучки.

## III. Положения, касающиеся калибровки

15. Калибровка производится по максимальному диаметру поперечного сечения.
16. Минимальный диаметр должен составлять:
- a) 10 мм для серого лука-шалота; и
  - b) 15 мм для других сортов лука.
17. Максимальный диаметр должен составлять 55 мм для всех сортов лука-шалота.
18. С целью обеспечения однородности по размеру разница в размере между самыми мелкими и самыми крупными луковицами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- а) 10 мм, когда диаметр самой малой луковицы составляет от 10 до 15 мм;
- б) 15 мм, когда диаметр самой малой луковицы составляет от 15 до 20 мм;
- с) 20 мм, когда диаметр самой малой луковицы составляет 20 или более.

#### **IV. Положения, касающиеся допусков**

19. 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**

###### **1. Первый сорт**

20. В общей сложности допускается наличие 10% по весу лука-шалота, не удовлетворяющего требованиям этого сорта, но отвечающего требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.

21. Кроме того, 4% по весу луковиц могут иметь внешние видимые побеги.

###### **2. Второй сорт**

22. В общей сложности допускается наличие 10% по весу лука-шалота, не удовлетворяющего ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

23. Кроме того, 10% по весу луковиц могут иметь внешние видимые побеги.

##### **B. Допуски по размеру**

24. Для всех категорий качества в общей сложности допускается наличие 10% по весу лука-шалота, не отвечающего требованиям калибровки.

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

##### **A. Однородность**

25. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать только лук-шалот одного и того же происхождения, товарного типа, качества и размера.

26. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

## **В. Упаковка**

27. Лук-шалот должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

28. Луковицы в жгутах могут для перевозки загружаться непосредственно в транспортное средство или в отсек транспортного средства.

29. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, которые не вызывают внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми характеристиками, разрешается при условии, что при нанесении текста или наклеивании этикеток использовалась нетоксичная краска или клей.

30. В упаковках (или партиях продукта при перевозке навалом) не должно содержаться никаких посторонних веществ.

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

31. На каждой упаковке<sup>1</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне, удобочитаемые, нестираемые и видимые снаружи.

### **A. Опознавательные обозначения**

32. Упаковщик и/или отправитель: Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентной национальной инстанцией<sup>2</sup>.

### **В. Характер продукта**

- а) "Лук-шалот", если содержимое не видно снаружи;
- б) товарный тип: "длинный", "полудлинный", "круглый" или "серый";
- в) метод выращивания (например, "посевной" в случае посевного лука-шалота или "традиционный" в случае лука-шалота вегетативного размножения) факультативно.

33. В случае лука-шалота, перевозимого навалом (загружаемого для перевозки непосредственно в транспортное средство), вышеупомянутые сведения

<sup>1</sup> 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".

<sup>2</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.

должны фигурировать в товаросопроводительном документе и прикрепляться на видимом месте внутри транспортного средства.

**С. Происхождение продукта**

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

**Д. Товарные характеристики**

- a) Сорт;
- b) в случае калибровки указывается минимальный и максимальный диаметры луковиц.

**Е. Официальная отметка о прохождении контроля (факультативно)**

Принят в 2010 году.

---