



---

## **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 5 предварительной повестки дня

**Рассмотрение текстов стандартов, приведенных в  
соответствие с типовой формой стандартов 2009 года**

### **Стандарт ЕЭК ООН FFV-23, касающийся сбыта и контроля товарного качества дынь**

**Записка секретариата**

#### **I. Определение продукта**

1. Положения настоящего стандарта распространяются на дыни разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cucumis melo* L., поставляемые в свежем виде потребителю; дыни, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

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

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

3. 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.

4. 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 несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

## **A. Минимальные требования**

5. Дыни всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и установленных допусков, должны быть:

- a) неповрежденными<sup>1</sup>;
- b) доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- c) чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ;
- d) свежими на вид;
- e) практически без насекомых-вредителей;
- f) без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- g) твердыми;
- h) без чрезмерной поверхностной влажности;
- i) без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

6. Степень развития и состояние дынь должны быть такими, чтобы они могли:

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

## **B. Требования к зрелости**

7. Дыни должны быть достаточно развившимися и иметь удовлетворительную степень спелости. С целью удовлетворения этого требования рефрактометрический индекс мякоти, измеряемый в средней точке мякоти плода и в экваториальном сечении, должен быть выше или равен 10° по шкале Брикса у дынь вида Charentais и 8° по шкале Брикса у дынь других видов.

## **C. Классификация**

8. Дыни разделяются на два сорта, определяемые ниже:

### **1. Первый сорт**

9. Дыни этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности или товарного типа.

---

<sup>1</sup> Однако небольшой зарубцевавшийся след, обусловленный автоматическим измерением рефрактометрического показателя, не считается дефектом.

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

- a) небольшой дефект формы;
- b) небольшие дефекты окраски (бледная окраска кожуры в том месте, где плод соприкасался с почвой во время созревания, дефектом не считается);
- c) небольшие повреждения кожуры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными операциями;
- d) небольшие зарубцевавшиеся трещины вокруг плодоножки, не задевающие мякоти и не превышающие длины в 2 см.

11. Длина плодоножки дынь, собранных вместе с ней, должна быть менее 2 см.

## 2. Второй сорт

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

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

- a) дефекты формы;
- b) дефекты окраски (бледная окраска кожуры в том месте, где плод соприкасался с почвой во время созревания, дефектом не считается);
- c) небольшие повреждения кожуры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными операциями;
- d) небольшие засохшие трещины или глубокие царапины, которые не затрагивают мякоти плода;
- e) небольшая побитость.

## III. Положения, касающиеся калибровки

14. Калибровка дынь производится по штучному весу или по диаметру экваториального сечения.

15. Минимальный размер должен составлять:

- a) калибровка по весу:
  - дыни сорта Charentais, Galia и Ogen 250 г
  - прочие дыни 300 г
- b) Калибровка по диаметру:
  - дыни сорта Charentais, Galia и Ogen 7,5 см
  - прочие дыни 8,0 см

16. С целью обеспечения однородности по размеру в одной и той же упаковке:

- a) вес самой большой дыни не должен превышать веса наименьшей более чем на 50% (30% для сорта Charentais);
- b) диаметр самой большой дыни не должен превышать диаметр наименьшей более чем на 20% (10% для сорта Charentais).

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

17. 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**

18. В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу дынь, 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.

###### **2. Второй сорт**

19. В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу дынь, 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 размерам**

20. Для всех категорий качества: в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу дынь, не отвечающих требованиям калибровки.

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

##### **A. Однородность**

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

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

##### **B. Упаковка**

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

24. 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, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

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

26. В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

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

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

### **A. Оознавательные обозначения**

28. 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>3</sup>.

### **B. Характер продукта**

- a) "Дыни", если содержимого продукта не видно снаружи;
- b) наименование товарного типа;
- c) наименование разновидности (факультативно).

### **C. Происхождение продукта**

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

---

<sup>2</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>3</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.

**D. Товарные характеристики**

- a) сорт;
- b) размер с указанием минимального и максимального веса или минимального и максимального диаметра;
- c) количество единиц (факультативно).

**E. Официальная пометка о контроле (факультативно)**

Принят в 1975 году.

Последний раз пересматривался в 2010 году.

30. 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](http://www.oecdbookshop.org).

---