



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.8  
9 August 2004

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

**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

Женева, 10-14 мая 2004 года

**ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТИДЕСЯТОЙ СЕССИИ**

**Рекомендация ЕЭК ООН по стандарту на свежие трюфели**

Добавление 8

**Примечание секретариата:** Специализированная секция по разработке стандартов на свежие фрукты и овощи предлагает Рабочей группе утвердить нижеследующий текст в качестве новой рекомендации ЕЭК ООН по свежим трюфелям на двухлетний испытательный период (до ноября 2006 года; текст будет рассмотрен на сессии Специализированной секции, которая состоится в 2006 году).

Данный текст основывается на документе TRADE/WP.7/GE.1/2004/INF.19.

## **Рекомендация ЕЭК ООН FFV-53,**

касающаяся сбыта и контроля товарного качества

### **СВЕЖИХ ТРЮФЕЛЕЙ (*Tuber*)**

#### **I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Настоящий стандарт применяется к трюфелям, т.е. аскокарпиям (органам плодообразования) видов рода *Tuber*, которые поставляются потребителю в свежем виде, за исключением трюфелей, предназначенных для промышленной переработки. Неисчерпывающий список поступающих в торговлю трюфелей содержится в приложении.

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

Цель настоящего стандарта заключается в определении требований к качеству трюфелей на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

##### **A. Минимальные требования**

Трюфеля всех сортов, с учетом специальных положений по каждому сорту и разрешенных допусков, должны быть:

- неповрежденными; небольшой поверхностный порез не считается дефектом,
- твердыми,
- доброкачественными; не допускается продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению,
- чистыми, практически свободными от любого видимого инородного вещества; количество остаточной почвы не должно превышать 5% по весу,
- без насекомых-вредителей,
- без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями,
- без повреждений, вызванных заморозками,

- без ненормальной поверхностной влажности,
- безо всякого инородного запаха и/или привкуса.

Трюфели должны быть аккуратно собраны.

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

- выдерживать перевозку и грузовую обработку; и
- прибывать к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

#### **В. Требования к спелости**

Они должны иметь достаточную степень развития и выглядеть достаточно зрелыми.

#### **С. Классификация**

Трюфели подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

##### **i) *Высший сорт***

Трюфели этого сорта должны быть высшего качества. Они должны быть характерными для данного вида.

Они должны быть лишены дефектов, за исключением очень легких поверхностных дефектов, при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке.

Они должны быть округлой формы, более или менее правильной и дольчатой.

Допускаются очень незначительные дефекты внешнего вида, формы и окраски.

FFV-53: Fresh Truffles

ii) ***Первый сорт***

Трюфели этого сорта должны быть хорошего качества.

Однако допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы,
- незначительные дефекты развития,
- незначительные дефекты окраски,
- незначительная помятость поверхности.

iii) ***Второй сорт***

Этот сорт включает в себя трюфели, которые не могут быть отнесены к другим сортам, но удовлетворяют вышеуказанным минимальным требованиям.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что трюфели сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

- дефекты формы,
- дефекты развития,
- дефекты окраски,
- помятость поверхности,
- незначительные поверхностные повреждения, вызванные насекомыми-вредителями, при условии, что они не носят прогрессирующего характера.

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

Калибровка производится по весу трюфелей.

Минимальный вес:

- 20 г для высшего сорта,
- 10 г для первого сорта,
- 5 г для второго сорта.

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

##### **A. Допуски по качеству**

###### **i) *Высший сорт***

Допускается наличие 2% (по весу) трюфелей, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам для этого сорта.

###### **ii) *Первый сорт***

Допускается наличие 5% (по весу) трюфелей, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам для этого сорта.

###### **iii) *Второй сорт***

Допускается наличие 10% (по весу) трюфелей, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям, за исключением продукта, затронутого гниением или иными другими видами порчи, что делает его непригодным к употреблению.

##### **B. Допуски по размерам**

Для всех сортов: 10% (по весу) трюфелей, не отвечающих требованиям, касающимся размеров.

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

##### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным, и в ней должны быть только трюфели одного и того же происхождения, качества, зрелости, степени развития, окраски, вида и коммерческого типа.

FFV-53: Fresh Truffles

Видимая часть содержимого упаковки должна быть репрезентативной для всего содержимого.

## **В. Упаковка**

Трюфели должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить надлежащую сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы избежать причинения внешних или внутренних повреждений продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы при их снятии на продукте не оставалось видимых следов клея или видимых нарушений поверхности продукта.

В упаковке не должно содержаться никаких посторонних предметов.

## **С. Товарный вид**

Свежие трюфели должны поступать в торговлю в полотняных мешочках или сетках или в прочих емкостях, не причиняющих ущерба их качеству.

## **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На каждой упаковке<sup>1</sup> должны указываться следующие сведения, наносимые удобочитаемым и нестираемым образом в виде букв, группируемых на одной и той же стороне и видимых снаружи:

---

<sup>1</sup> *Единицы упаковки продукта, расфасованного для прямой продажи потребителю, не подпадают под эти положения в отношении маркировки, но должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутые маркировки в любом случае указываются на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.*

**A. Оознавательные обозначения**

Упаковщик	)	Наименование и адрес или
и/или	)	официально установленное или
грузоотправитель	)	принятое кодовое обозначение <sup>2</sup>

**B. Характер продукта**

- трюфели
- коммерческий тип или эквивалентное название
- вид (латинское название)

**C. Происхождение продукта**

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

**D. Товарные характеристики**

- Сорт
- Вес нетто

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

Опубликована в качестве новой рекомендации ЕЭК ООН 2004 года

---

<sup>2</sup> Национальное законодательство ряда стран требует прямого указания наименования и адреса. В случае же использования кодового обозначения рядом с этим обозначением должны находиться слова "упаковщик и/или грузоотправитель (или эквивалентные сокращения)".

FFV-53: Fresh Truffles

## Приложение

## Неисчерпывающий список трюфелей, поступающих в торговлю

Вид	Коммерческий тип
<i>Tuber melanosporum</i> Vittadini	Черный трюфель
<i>Tuber brumale</i> Vittadini	Зимний трюфель
<i>Tuber brumale</i> Vittadini var. <i>moschatum</i> Ferry de Bellone	Мускусный трюфель
<i>Tuber indicum</i> Cooke et Masee	Китайский или азиатский трюфель
<i>Tuber aestivum</i> Vittadini	Белый летний трюфель
<i>Tuber uncinatum</i> Chatin	Бургундский трюфель
<i>Tuber mesentericum</i> Vittadini	"Мезентериальный" трюфель
<i>Tuber magnatum</i> Pico	Белый пьемонтский трюфель
<i>Tuber borchii</i> Vittadini	Трюфель-бланкет
<i>Tuber macrosporum</i> Vittadini	Гладкий черный трюфель
<i>Tuber gibbosum</i> Gilkey	Орегонский трюфель

-----