



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/1998/9/Add.10
11 March 1999

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке
стандартов на скоропортящиеся
продукты и повышению качества
Пятьдесят четвертая сессия,
9-11 ноября 1998 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ЧЕТВЕРТОЙ СЕССИИ

Добавление 10

Записка секретариата

Настоящий документ содержит пересмотренный вариант стандарта ЕЭК ООН на брокколи (FFV-48), утвержденный на пятьдесят четвертой сессии Рабочей группы.

СТАНДАРТ ЕЭК/ООН FFV-48,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

БРОККОЛИ (Калабрезе),
поступающих в международную торговлю между странами -
членами ЕЭК/ООН и импортируемых ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на брокколи разновидностей (культурных сортов), выращенных из *Brassica oleracea L. convar. botrytis (L.) Alef. var. cymosa Duch.* и поставляемых потребителям в свежем виде, за исключением брокколи, предназначенных для промышленной переработки.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

A. Минимальные требования

Брокколи всех сортов при условии соблюдения конкретных требований, предъявляемых к каждому сорту, и разрешенных допусков должны быть:

- неповрежденными; в целях обеспечения надлежащего внешнего вида некоторые ростки могут удаляться;
- доброкачественными; продукты, подверженные гниению или другому виду порчи, которые делают их непригодными к употреблению, бракуются;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- свежими на вид;
- практически без насекомых;
- практически без повреждений, причиненных насекомыми;
- без чрезмерной поверхностной влажности; в тех случаях, когда используется дробленый лед, следы остаточной воды не рассматриваются в качестве избыточной влаги;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Срез цветоносного стержня должен быть в максимально возможной степени чистым и сделан под прямым углом.

Наличие пустотелостей не считается дефектом при том условии, что они должны быть неиспорченными, сохранять свежесть и не менять своей окраски.

Степень развития и состояние брокколи должны быть такими, чтобы продукты могли:

- выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку; и
- быть доставленными в место назначения в удовлетворительном состоянии.

в. Классификация

Брокколи подразделяются на два определяемые ниже сорта:

i) Первый сорт

Брокколи первого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать характерными признаками своей разновидности и/или вида.

Брокколи должны быть:

- крепкими и компактными
- с плотными цветоносными стержнями
- без таких недостатков, как пятна или следы повреждений, причиненных морозом.

Бутоны должны быть полностью закрытыми.

Цветоносный стержень должен быть достаточно нежным и не деревянистым или пустотелым.

Брокколи могут, однако, иметь следующие незначительные дефекты при условии, что они не ухудшают общего вида продуктов и их качества и не отражаются на их сохраняемости и товарном виде в упаковке:

- легкий дефект формы
- легкий дефект окраски.

Допускается наличие листьев на головке при условии, что они являются небольшими, зелеными, неповрежденными и нежными.

ii) Второй сорт

К этому сорту относятся брокколи, которые не могут быть отнесены к первому сорту, но которые отвечают минимальным требованиям, определенным выше.

Брокколи могут быть:

- несколько рыхлыми и менее компактными
- с менее плотными цветоносными стержнями.

Бутоны должны быть практически полностью закрытыми.

Цветоносный стержень должен быть достаточно нежным и может иметь признаки деревянистости.

Брокколи могут иметь следующие дефекты при условии, что они сохраняют свои основные характеристики, в том что касается качества, сохраняемости и товарного вида:

- дефекты формы
- дефекты окраски
- легкие следы побитости и повреждений.

Допускается наличие листьев на головке при условии, что они являются небольшими, зелеными, неповрежденными и нежными.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по диаметру оси цветка на конце среза или по максимальному диаметру головки.

- i) Для брокколи, калибрование которых производится по диаметру оси цветка, минимальный диаметр должен составлять 8 мм. Разница в диаметре оси цветка между самой мелкой и самой крупной брокколи в одной и той же упаковке не должна превышать 20 мм.
- ii) Для брокколи, калибрование которых производится по диаметру головки, минимальный диаметр должен составлять 6 мм. Однако в случае расфасованной брокколи или брокколи, связанной в пучки, минимальный диаметр должен быть 2 см. Разница в диаметре между самой мелкой и самой крупной головкой в каждой упаковке не должна превышать
 - 4 см, если диаметр самой мелкой головки составляет менее 10 см;
 - 8 см, если диаметр самой мелкой головки составляет 10 см или более.

Единообразия размеров для всех расфасованных продуктов или продуктов, связанных в пучки, не требуется.

В любом случае отношение между диаметром головки и диаметром оси цветка в каждой упаковке не должно быть меньше 2:1.

Высота брокколи не должна превышать 20 см.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

A. Допуски по качеству

i) Первый сорт

Допускается наличие 10%, по числу или по весу, брокколи, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих минимальным допускам для второго сорта. Кроме того, 10% брокколи, по числу или по весу, могут иметь пустотелые стержни при условии, что они являются неповрежденными и необесцвеченными. В любом случае доля пустотелых стержней не должна превышать 15%.

ii) Второй сорт

Допускается наличие 10%, по числу или по весу, брокколи, не соответствующих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям, за исключением продуктов, пораженных гнилью или другими видами порчи, делающими их непригодными к употреблению.

B. Допуски по размеру

Для всех сортов: допускается наличие 10%, по числу или по весу, брокколи, не удовлетворяющих требованиям, касающимся калибрования.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из брокколи одного и того же происхождения, разновидности или вида, качества и размера (если размер определен).

Брокколи первого сорта должны иметь единообразную окраску.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Брокколи должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продуктов.

При использовании дробленого льда необходимо проявлять осторожность, с тем чтобы головки не находились в талой воде.

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, которое не вызывает внешнего или внутреннего повреждения продуктов. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, если нанесение текста или этикетирование производится при помощи нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться каких-либо посторонних веществ.

С. Расфасовка

Брокколи могут быть расфасованы в упаковках:

- в вертикальном положении
- в горизонтальном положении.

Брокколи, расфасованные вертикально, должны быть плотно упакованы, но давление при этом должно быть таким, чтобы соцветия не повреждались. Некоторые соцветия могут быть упакованы в горизонтальном положении, если это позволяет лучше упаковать продукт.

Брокколи могут предварительно расфасовываться или увязываться в пучки.

В одной и той же упаковке предварительно расфасованные брокколи или брокколи, увязанные в пучки, должны иметь приблизительно одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке 1/ четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения.

А. Опознавательные обозначения

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

1/ Единицы упаковки продукции, расфасованные 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.

2/ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.

В. Характер продукта

- "Брокколи" или "калабрезе", если содержимое не видно снаружи.

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер (если размер определен) по минимальному и максимальному диаметру (цветоносного стержня в мм; головки в см). Для предварительно упакованного брокколи указание размера не требуется.
- В случае необходимости, "упаковано с добавлением дробленого льда".

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Опубликован в 1994 году
Пересмотрен в 1997 году
Последний раз пересмотрен в 1998 году