



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/2001/9/Add.6  
13 February 2002

RUSSIAN  
Original: ENGLISH  
and FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на  
скоропортящиеся продукты и повышению качества  
Пятьдесят седьмая сессия, Женева, 12-14 ноября 2001 года,

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ СЕДЬМОЙ СЕССИИ

Добавление 6

Записка секретариата

Настоящий документ содержит Рекомендацию ЕЭК ООН по авокадо (FFV-42), которая была принята на пятьдесят седьмой сессии Рабочей группы на годичный испытательный период. Она заменяет Рекомендацию ЕЭК ООН по авокадо, принятую в 2000 году (TRADE/WP.7/2000/11/Add.15).

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ЕЭК ООН FFV-42**

относительно сбыта и контроля  
товарного качества

### **АВОКАДО,**

поступающих в международную торговлю между  
странами - членами ЕЭК и импортируемых ими

#### **I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Положения настоящего стандарта распространяются на авокадо, получаемые из разновидностей (культурных сортов) *Persea americana* Mill., которые поставляются потребителю в свежем виде, за исключением партенокарпических плодов и авокадо, предназначенных для промышленной переработки.

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

Целью данного стандарта является определение требований, касающихся качества авокадо на стадии экспортного контроля после их подготовки и упаковки.

##### **A. Минимальные требования**

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

- неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, которые делают его непригодным к употреблению, не допускается
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ
- практически без насекомых-вредителей
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями
- без повреждений, вызванных низкой температурой

- со стеблем длиной не более 10 мм, который должен аккуратно отрезаться. Однако его отсутствие не рассматривается как дефект при условии, что место соединения стебля является сухим и неповрежденным
- с нормальной поверхностной влажностью
- без постороннего запаха и/или привкуса<sup>1</sup>.

Авокадо должны быть аккуратно собраны.

Они должны находиться на такой стадии физиологического развития, при которой обеспечивалось бы дальнейшее созревание продукта вплоть до завершения этого процесса.

Содержание сухого вещества в плодах, изменяемое путем сушки до постоянной массы, должно быть минимальным:

- 21% для разновидности "Хасс",
- 20% для разновидностей "Фуэрте", "Пинкертон", "Риид" и "Эдраноль";
- 19% для прочих разновидностей.

Спелые плоды не должны быть горькими.

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

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

## **В. Зрелость**

Экспортирующие страны должны запретить отправку недостаточно развитых авокадо. Они должны применять национальные нормы до установления объективных критериев на международном уровне.

---

<sup>1</sup> *Использование консервирующих средств или других химических веществ, оставляющих посторонний запах на кожуре плода, разрешается лишь в тех случаях, когда это соответствует правилам страны-импортера.*

### **С. Классификация**

Авокадо подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) ***Высший сорт***

Авокадо этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь форму и окраску, характерные для разновидности, к которой они относятся.

Они не должны иметь дефектов, за исключением очень незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не наносят ущерба общему внешнему виду, качеству, сохранности и товарному виду продукта в упаковке. В случае наличия стебля он должен быть неповрежденным.

ii) ***Первый сорт***

Авокадо этого сорта должны быть хорошего качества и иметь форму и окраску, характерные для данной разновидности.

Однако они могут иметь следующие незначительные дефекты при условии, что они не наносят ущерба общему внешнему виду, качеству, сохранности и товарному виду продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы и окраски
- незначительные дефекты кожуры (опробковение, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги; их общая максимальная площадь не должна превышать 4 см<sup>2</sup>.

Ни при каких обстоятельствах эти дефекты не должны отражаться на мякоти плодов.

Если имеется стебель, он может быть слегка поврежден.

iii) ***Второй сорт***

Этот сорт включает авокадо, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но соответствуют указанным выше минимальным требованиям.

Авокадо этого сорта могут иметь следующие дефекты при условии, что они сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

- дефекты формы и окраски
- дефекты кожуры (опробкование, зарубцевавшиеся чечевички) и солнечные ожоги, общая максимальная площадь которых не должна превышать 6 см<sup>2</sup>.

Ни при каких обстоятельствах эти дефекты не должны отражаться на мякоти плодов.

Если имеется стебель, то он может быть поврежден.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по весу плода по следующей шкале:

Весовая шкала в граммах	Категория по размеру
от 781 до 1 220	4
от 576 до 780	6
от 461 до 575	8
от 366 до 460	10
от 306 до 365	12
от 266 до 305	14
от 236 до 265	16
от 211 до 235	18
от 191 до 210	20
от 171 до 190	22
от 156 до 170	24
от 146 до 155	26
от 136 до 145	28
от 125 до 135	30
от 100 до 125 (только разновидность "Хасс")	S*

Минимальный вес авокадо должен быть 125 г, исключение составляют плоды разновидности "Хасс", для которых он равен 100 г.

\* Разница в весе между самыми мелкими и самыми крупными плодами в одной упаковке не должна превышать 15 г.

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

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

##### **A. Высший сорт**

###### **i) *Высший сорт***

Допускается наличие 5% (по числу или весу) авокадо, не отвечающих требованиям этого сорта, но соответствующих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, установленным для этого сорта допуском.

###### **ii) *Первый сорт***

Допускается наличие 10% (по числу или весу) авокадо, не отвечающих требованиям этого сорта, но соответствующих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, установленным для этого сорта допуском.

###### **iii) *Второй сорт***

Допускается наличие 10% (по числу или весу) авокадо, не отвечающих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям за исключением продукта, подверженного гниению, сильно помятого или имеющего любые другие повреждения, делающие его непригодным для потребления.

##### **B. Допуски по размерам**

Для всех сортов: допускается наличие 10% (по числу или весу) авокадо, размер которых несколько меньше или больше размера, указанного на упаковке.

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

##### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из авокадо одного и того же происхождения, разновидности, качества, окраски<sup>2</sup> и размера.

---

<sup>2</sup> *Изменение окраски разновидностей с темной кожурой не считается дефектом, однако окраска плодов в каждой упаковке в пункте отгрузки должна быть однородной.*

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Авокадо должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, 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.

В упаковке не должно содержаться никаких посторонних веществ.

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

На каждой упаковке<sup>3</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

### **А. Опознавательные обозначения**

Упаковщик	)	Наименование
и/или	)	официально установленное или
грузоотправитель	)	принятое кодовое обозначение <sup>4</sup> .

---

<sup>3</sup> 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 должны быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>4</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае применения кодового обозначения необходимо, чтобы отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (или сокращение с эквивалентным значением) была проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

**В. Вид продукта**

- "Авокадо", если содержимое упаковки не видно снаружи
- Название разновидности.

**С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения и (необязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

**Д. Товарные характеристики**

- Сорт
- Размер, выраженный минимальным и максимальным весом
- Соответствующий номер в шкале калибровки и число плодов, если оно отличается от этого номера, или (необязательно) соответствующий номер в шкале калибровки и вес нетто упаковки.

**Е. Официальная пометка о контроле (необязательно)**

Опубликован в 1986 году  
Пересмотрен в 1994, 1998, 2001 годах  
После принятия Стандарта ЕЭК ООН на авокадо  
Схемой ОЭСР была опубликована пояснительная брошюра

-----