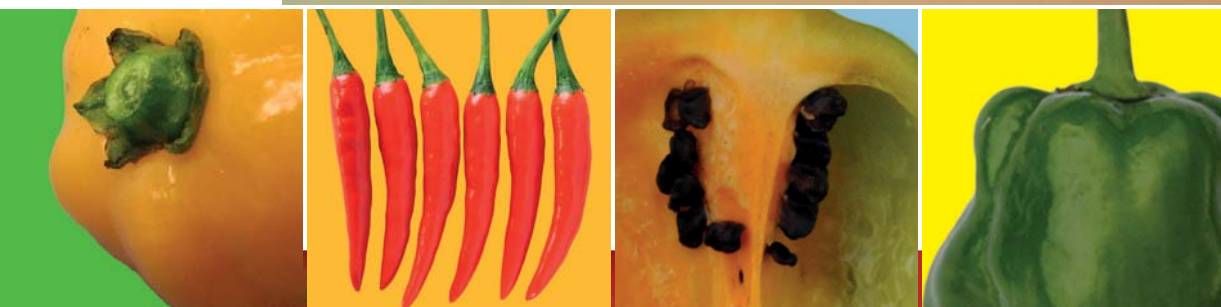


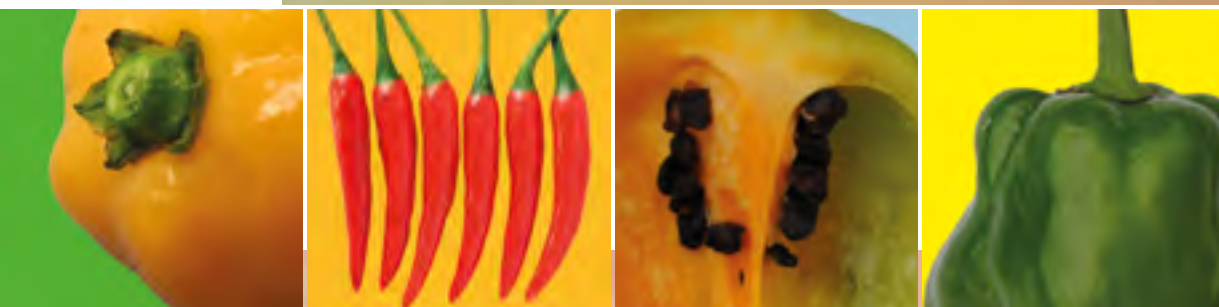
Стандарт ЕЭК ООН,
касающийся сбыта и контроля
товарного качества



ПЕРЦЕВ СТРУЧКОВЫХ ОСТРЫХ

Пояснительная брошюра

Стандарт ЕЭК ООН,
касающийся сбыта и контроля
товарного качества



ПЕРЦЕВ СТРУЧКОВЫХ ОСТРЫХ

Пояснительная брошюра



ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЪЕДИНЕННЫХ
НАЦИЙ

Нью-Йорк и Женева, 2013

Примечание

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты качества на сельскохозяйственную продукцию разрабатываются и утверждаются Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН). Эти международные стандарты содействуют развитию торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Они используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

Пояснительная брошюра к Стандарту на перцы стручковые острые была подготовлена для единообразной интерпретации стандарта, упрощающей торговлю этим продуктом на международных и национальных рынках. Она адресуется производителям и предприятиям торговли, а также официальным службам инспекции качества. Брошюра соответствует последнему изданию Стандарта ЕЭК ООН на перцы стручковые острые (FFV-61), принятому в ноябре 2013 года. Последующие версии стандарта, в случае его пересмотра, будут помещаться на вебсайте: www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.

Дополнительную информацию можно получить на нашем вебсайте:
www.unece.org/trade/agr/welcome.html

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit

Trade and Timber Division

United Nations Economic Commission for Europe

Palais des Nations

CH-1211 Geneva 10, Switzerland

E-mail: agrstandards@unece.org

ECE/TRADE/406

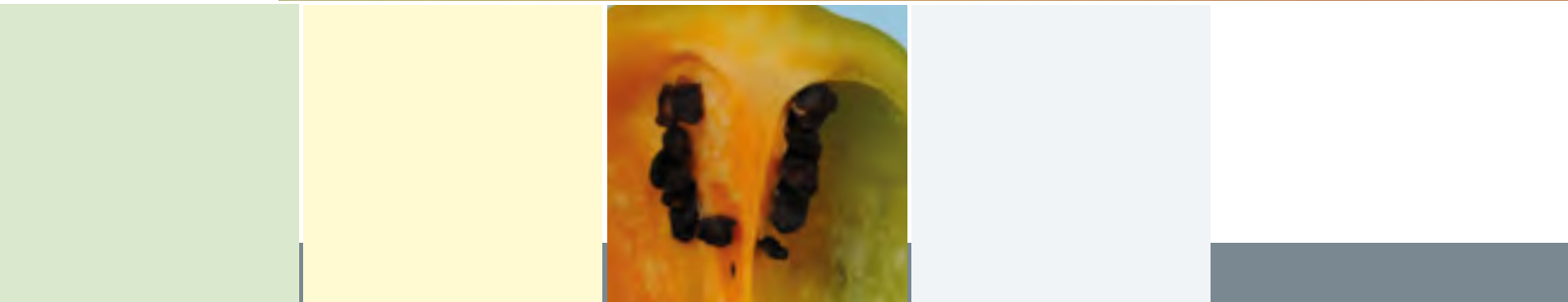
Copyright© United Nations, 2013

All rights reserved

Содержание

I. Определение продукта	1	
II. Положения, касающиеся качества	7	
III. Положения, касающиеся калибровки	43	
IV. Положения, касающиеся допусков	47	
V. Положения, касающиеся товарного вида	51	
VI. Положения, касающиеся маркировки	59	
 Приложение		
Стандарт ЕЭК ООН FFV-61, касающийся сбыта и контроля товарного качества перцев стручковых острых	64	

Официальный текст стандарта дан голубым жирным шрифтом; текст толкования – черным. Ссылки на фотографии визуальной интерпретации напечатаны черным жирным шрифтом. Полный текст стандарта без толкования приведен в приложении.



Определение продукта

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на перцы стручковые острые¹ разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*, поставляемые потребителям в свежем виде; перцы стручковые острые, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

Толкование: Положения стандарта распространяются на свежие острые стручковые перцы, острота которых превышает 900 единиц по шкале Сковилла. Свежие перцы, происходящие от *C. annuum*, включая разновидности и/или товарные типы с острым вкусом, острота которых ниже 900 единиц по шкале Сковилла, покрываются стандартом ЕЭК ООН на сладкие стручковые перцы (FFV-28).

Острые стручковые перцы имеют различные цвета, размеры и форму. Они также содержат разные уровни капсаициноидов – химических веществ, вызывающих жгучесть или остроту.

Примеры острых стручковых перцев показаны на **фотографиях 1-7**.

¹ Минимальная острота перцев стручковых острых составляет 900 единиц по шкале Сковилла. Уровни остроты см. в приложении [к стандарту].

Фотография 1

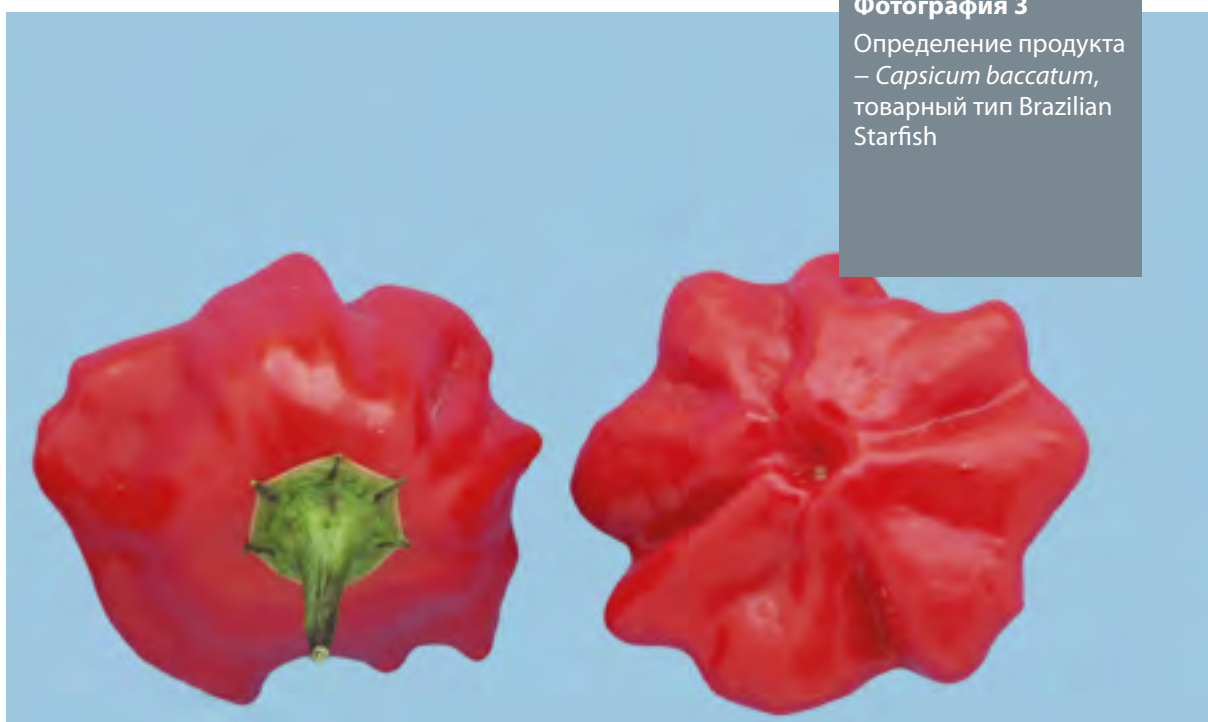
Определение продукта – примеры форм, размеров и цветов острых перцев





Фотография 2

Определение продукта
– *Capsicum annuum*,
товарный тип Jalapeño



Фотография 3

Определение продукта
– *Capsicum baccatum*,
товарный тип Brazilian
Starfish

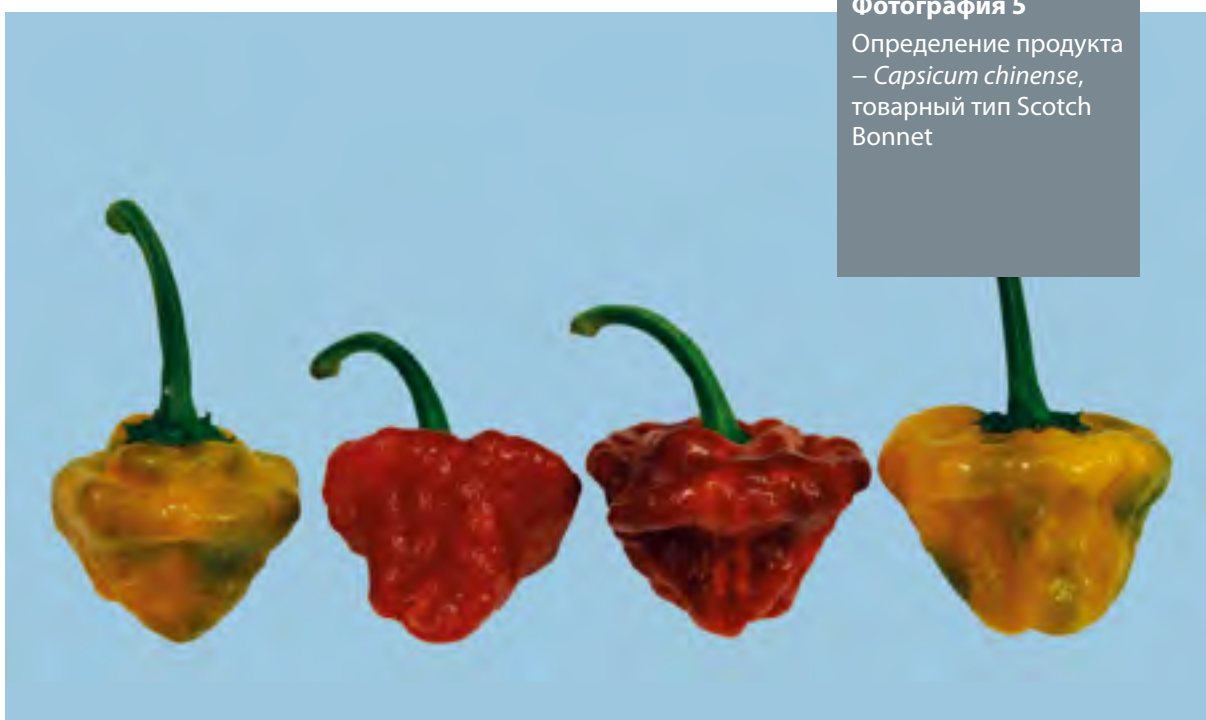
Фотография 4

Определение продукта
– *Capsicum chinense*,
товарный тип Habanero



Фотография 5

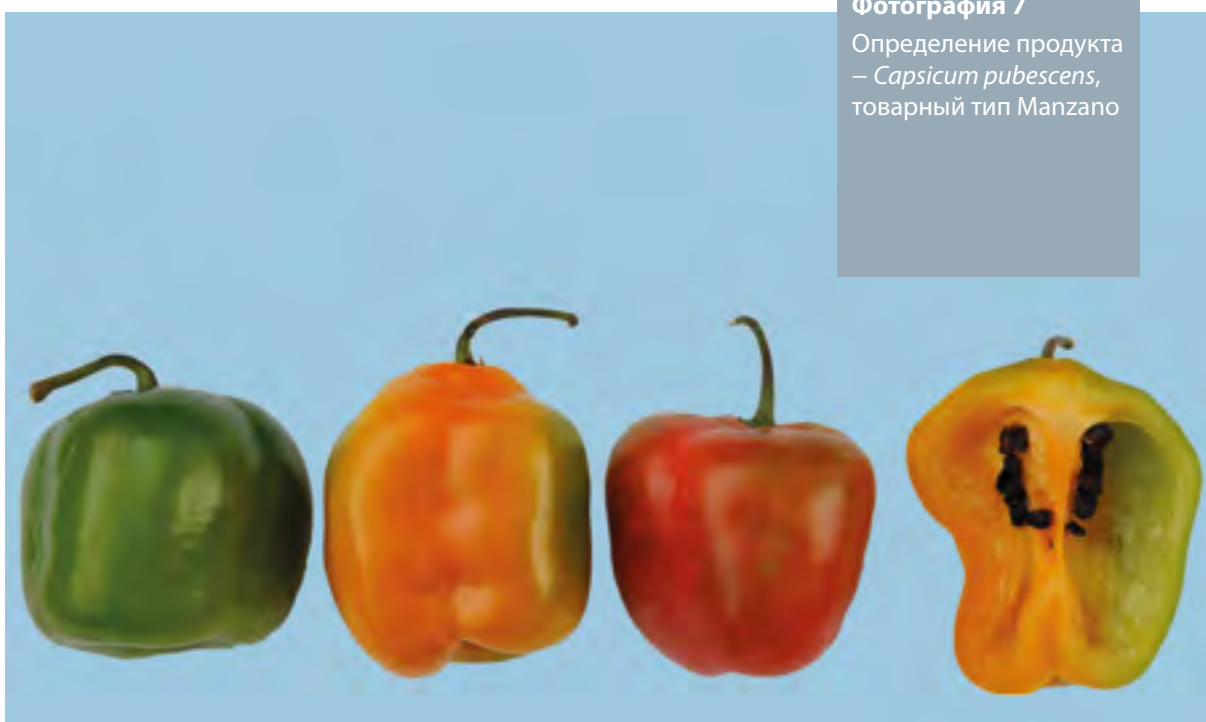
Определение продукта
– *Capsicum chinense*,
товарный тип Scotch
Bonnet





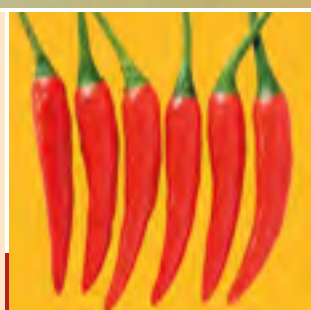
Фотография 6

Определение продукта
– *Capsicum frutescens*,
товарный тип Tabasco



Фотография 7

Определение продукта
– *Capsicum pubescens*,
товарный тип Manzano



Положения,
касающиеся
качества

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества перцев стручковых острых на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

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

- незначительная утрата свежести и упругости;
- для продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

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/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

Совет: На стадии упаковки с особым вниманием нужно относиться к соблюдению минимальных требований. Продукция с прогрессирующими дефектами может испортиться в ходе транспортировки и распределения.

А. Минимальные требования

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

- неповрежденными; черенок и чашечка могут отсутствовать при условии, что место отрыва является чистым и прилегающая к нему кожица не повреждена;

Толкование: Острые перцы не должны иметь повреждений или ран, нарушающих целостность продукта. Не допускаются перцы с незажившими ранами, поврежденной кожицей или отверстиями, открывающими внутреннюю часть плода. Черенок может быть отрезан, чашечка может отсутствовать при условии, что мякоть не повреждена.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «неповрежденные», показаны на **фотографиях 8-11**.



Фотография 8

Минимальное требование: «неповрежденные». Отсутствуют черенок (посередине), чашечка и черенок (справа) – допустимый предел для всех сортов



Фотография 9

Минимальное требование: «неповрежденные». Отсутствуют черенок и чашечка, прилегающая мякоть повреждена – не допускается



Фотография 10

Минимальное требование: «неповрежденные». Открытые трещины – не допускается

Фотография 11

Минимальное требование: «неповрежденные». Свежий порез или трещина – не допускается



- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;

Толкование: Острые перцы не должны быть затронуты какой-либо болезнью или серьезной порчей, которые заметно сказываются на их внешнем виде, потребительском качестве или сохранности. Исключаются острые перцы со следующими дефектами:

- гниение, даже если признаки очень незначительны и гниение затрагивает лишь черенок и/или чашечку
- плесень
- вирусная инфекция
- серьезные повреждения
- серьезный солнечный ожог.

Совет: На стадии упаковки рекомендуется отсортировать продукцию с такими прогрессирующими дефектами как гниение и плесень.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «доброкачественные», показаны на **фотографиях 12-16.**

Фотография 12

Минимальное требование: «доброкачественные». Незначительное гниение – не допускается



Фотография 13

Минимальное требование: «доброкачественные». Плесень на кожице (слева) и на чашечке (справа) – не допускается





Фотография 14

Минимальное
требование:
«доброкачественные».
Повреждение вирусной
инфекцией – не
допускается

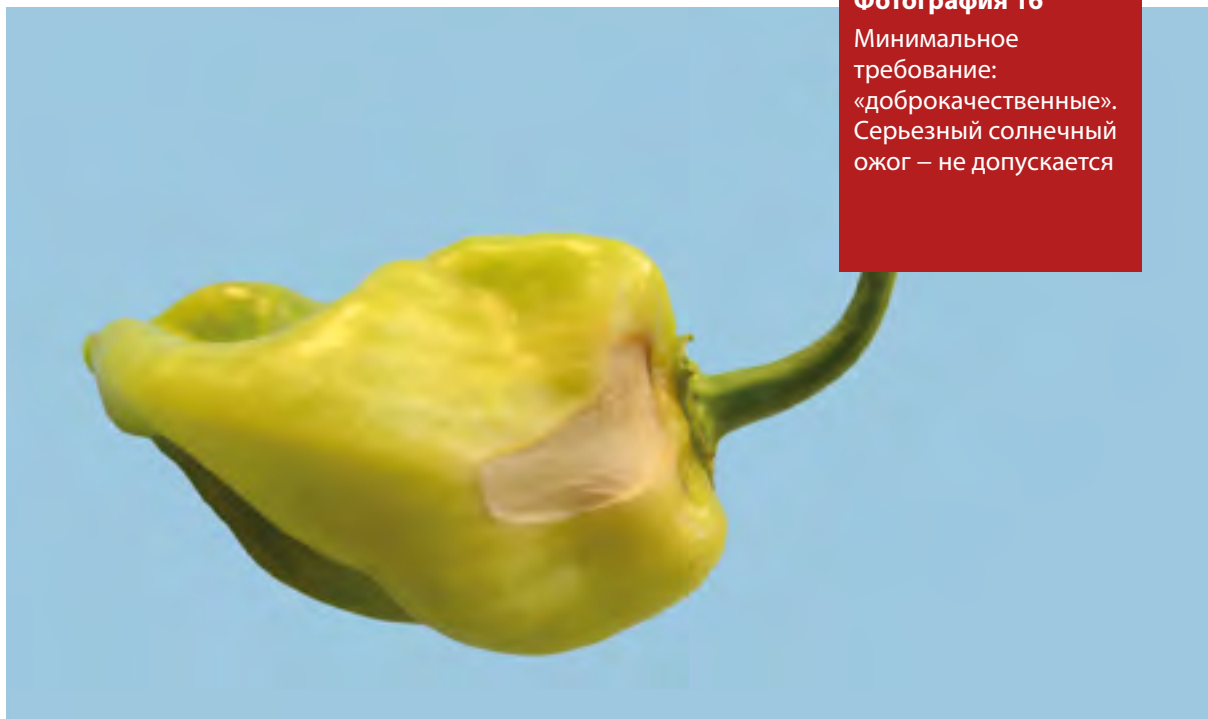


Фотография 15

Минимальное
требование:
«доброкачественные».
Серьезное
повреждение – не
допускается

Фотография 16

Минимальное
требование:
«доброкачественные».
Серьезный солнечный
ожог – не допускается



- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ;

Толкование: На острых перцах практически не должно быть видно следов земли, пыли, остаточных химических или других посторонних веществ.

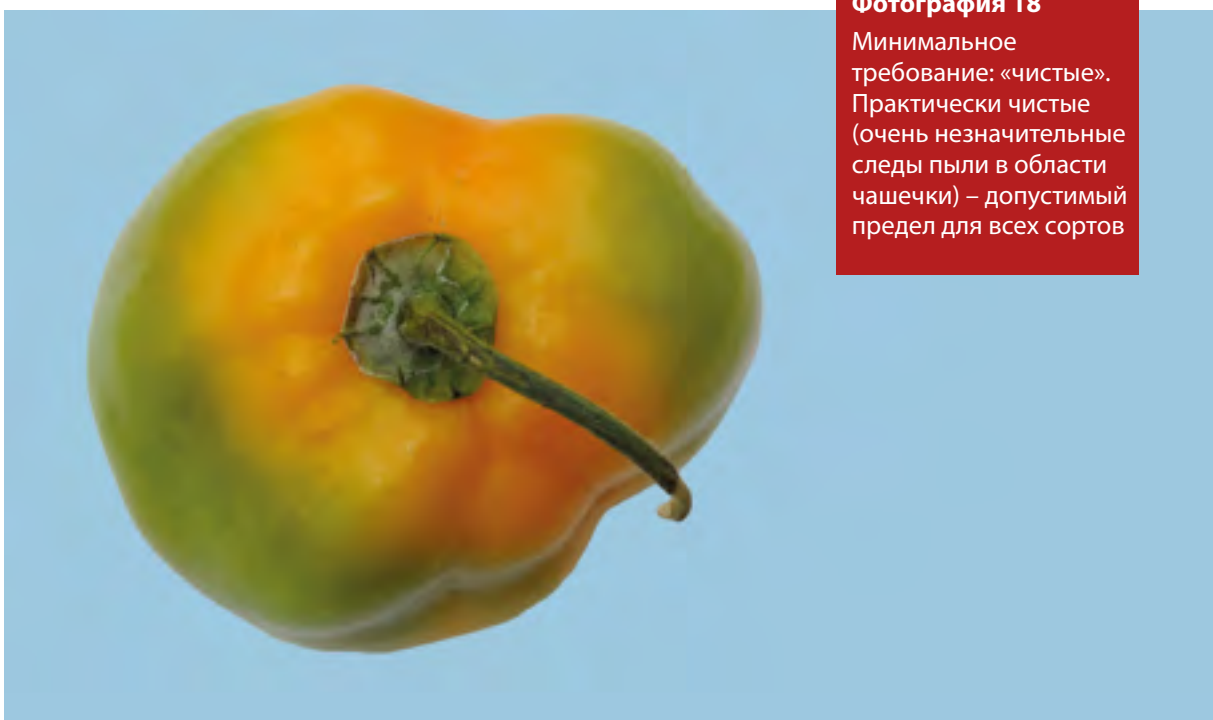
Приемлемый предел для «практически не должно быть» – очень незначительные следы посторонних веществ на незначительной площади поверхности. Продукция с очень незначительными следами пыли, не влияющими на общий внешний вид, считается «практически без каких-либо заметных посторонних веществ» и допускается для всех сортов. Чрезмерные загрязненность или налеты не допускаются.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «чистые», показаны на **фотографиях 17-20**.



Фотография 17

Минимальное требование: «чистые». Практически чистые (очень незначительные следы пыли) – допустимый предел для всех сортов



Фотография 18

Минимальное требование: «чистые». Практически чистые (очень незначительные следы пыли в области чашечки) – допустимый предел для всех сортов



Фотография 19

Минимальное требование: «чистые». Чрезмерное загрязнение – не допускается



Фотография 20

Минимальное требование: «чистые». Чрезмерные налеты – не допускаются

- практически без насекомых-вредителей;

Толкование: Присутствие насекомых может снизить коммерческую привлекательность острых перцев. Допускаются отдельные случайные насекомые в упаковке или выборке; присутствие колоний насекомых ведет к отбраковке продукции.

Пример, относящийся к минимальному требованию «практически без насекомых-вредителей», показан на **фотографии 21**.



Фотография 21

Минимальное требование: «практически без насекомых-вредителей». Колония насекомых – не допускается

- практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;

Толкование: Повреждения, вызванные насекомыми, делают продукцию непривлекательной и сказываются на ее сохранности. Острые перцы не должны иметь внутренних или внешних повреждений, вызванных насекомыми. Повреждение насекомыми мякоти делает перцы непригодными для потребления.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями», показаны на **фотографиях 22-24**.



Фотография 22

Минимальное требование: «практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями». Отверстия от насекомых – не допускаются



Фотография 23

Минимальное требование: «практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями». Съеденная мякоть – не допускается



Фотография 24

Минимальное требование: «практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями». Съеденная и поврежденная мякоть – не допускается

- свежими на вид, включая черенок и чашечку;

Толкование: Острые перцы должны быть приемлемой свежести в зависимости от торгового типа и стадии распределения. Незначительная утрата свежести допускается для всех сортов на стадиях после отправки на экспорт. Свежесобранные или поступившие из хранилища перцы не должны быть сморщенными.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «свежие на вид, включая черенок и чашечку», показаны на **фотографиях 25 и 26**.



Фотография 25

Минимальное требование: «свежие на вид». Чрезмерное сморщивание и сухой черенок – не допускаются

Фотография 26

Минимальное требование: «свежие на вид». Сухая и темная чашечка и/или черенок – не допускаются



- плотными;

Толкование: Острые перцы должны быть приемлемой плотности в зависимости от торгового типа и стадии распределения. Свежесобранные или поступившие из хранилища перцы могут быть слегка мягкими.

- без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами;

Толкование: Хранение при температуре ниже критической в 7° С может вызвать обморожение с образованием оседающих стекловидных пятен, сливающихся и вызывающих порчу после попадания продукции в помещение с нормальной температурой.

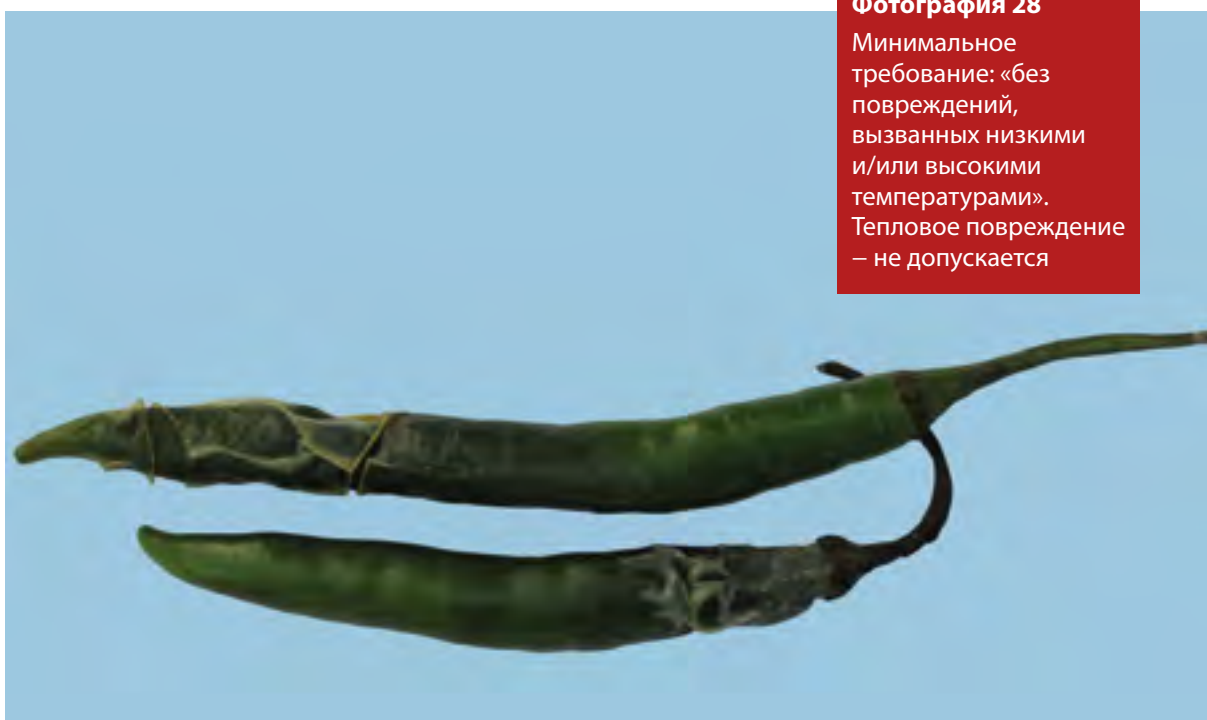
Хранение при высоких температурах и высокой влажности может вызывать тепловые повреждения, такие как отслоение кожицы и порчу мякоти.

Примеры, относящиеся к минимальному требованию «без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами», показаны на **фотографиях 27 и 28**.



Фотография 27

Минимальное требование: «без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами». Повреждение обморожением – не допускается



Фотография 28

Минимальное требование: «без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами». Тепловое повреждение – не допускается

- без чрезмерной поверхностной влажности;

Толкование: Это положение применяется в отношении чрезмерной влажности, например, скопившейся воды в упаковке. Оно не относится к конденсации влаги на продукте после его холодильного хранения или выгрузки из рефрижераторного транспортного средства.

- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Толкование: Это положение применяется в отношении острых перцев, хранившихся или транспортировавшихся в плохих условиях и приобретших посторонние запахи и/или привкус, например от соседства с другими сильно пахнущими продуктами.

Степень зрелости и состояние перцев стручковых острых должны быть такими, чтобы продукт мог:

- выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку;

- доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Классификация

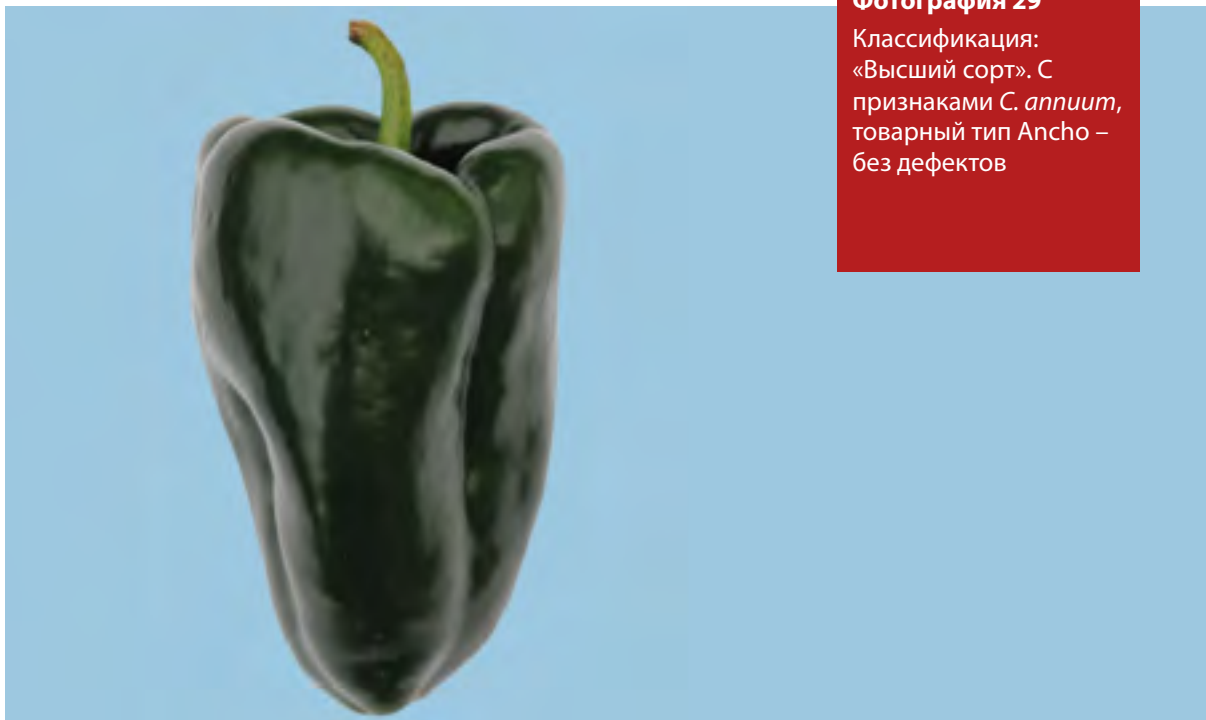
Перцы стручковые острые подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

(i) Высший сорт

Перцы стручковые острые этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Они не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Изменение окраски, вызванное созреванием, дефектом не считается.

Толкование: Примеры, иллюстрирующие острые перцы высшего сорта, показаны на **фотографиях 29–36.**



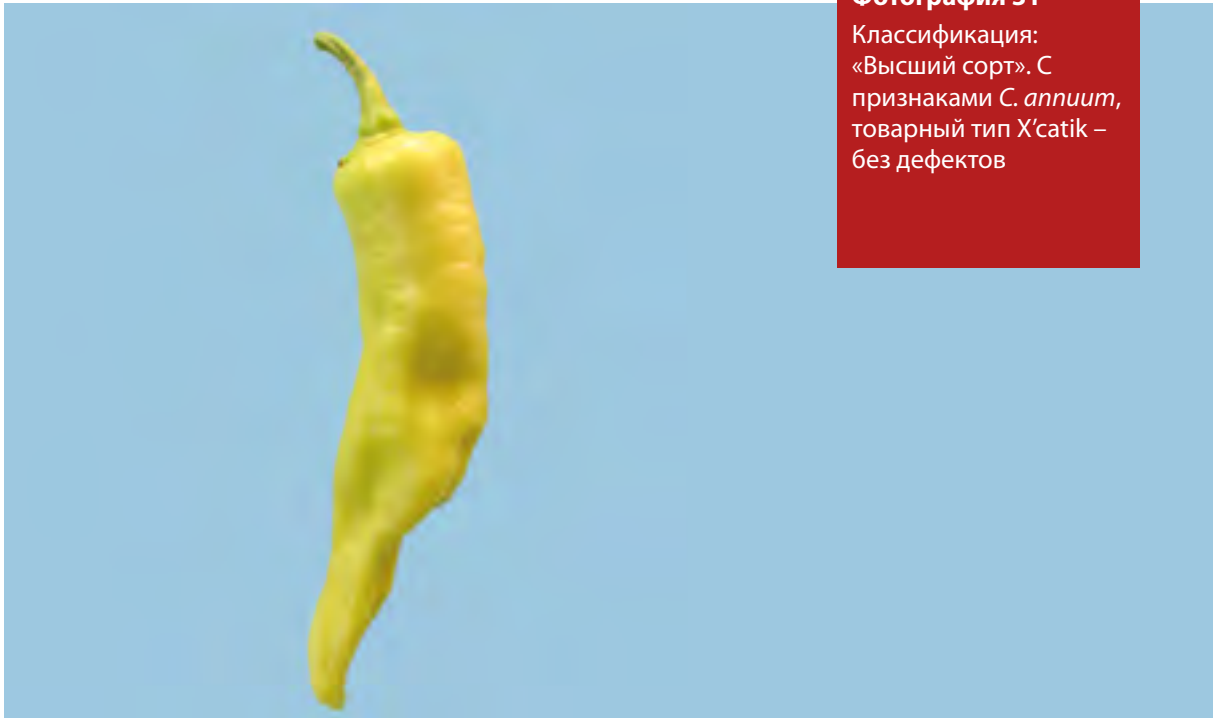
Фотография 29

Классификация:
«Высший сорт». С
признаками *C. annuum*,
товарный тип Ancho –
без дефектов



Фотография 30

Классификация:
«Высший сорт». С
признаками *C. annuum*,
товарный тип Jalapeño
– без дефектов



Фотография 31

Классификация:
«Высший сорт». С
признаками *C. annuum*,
товарный тип X'catik –
без дефектов



Фотография 32

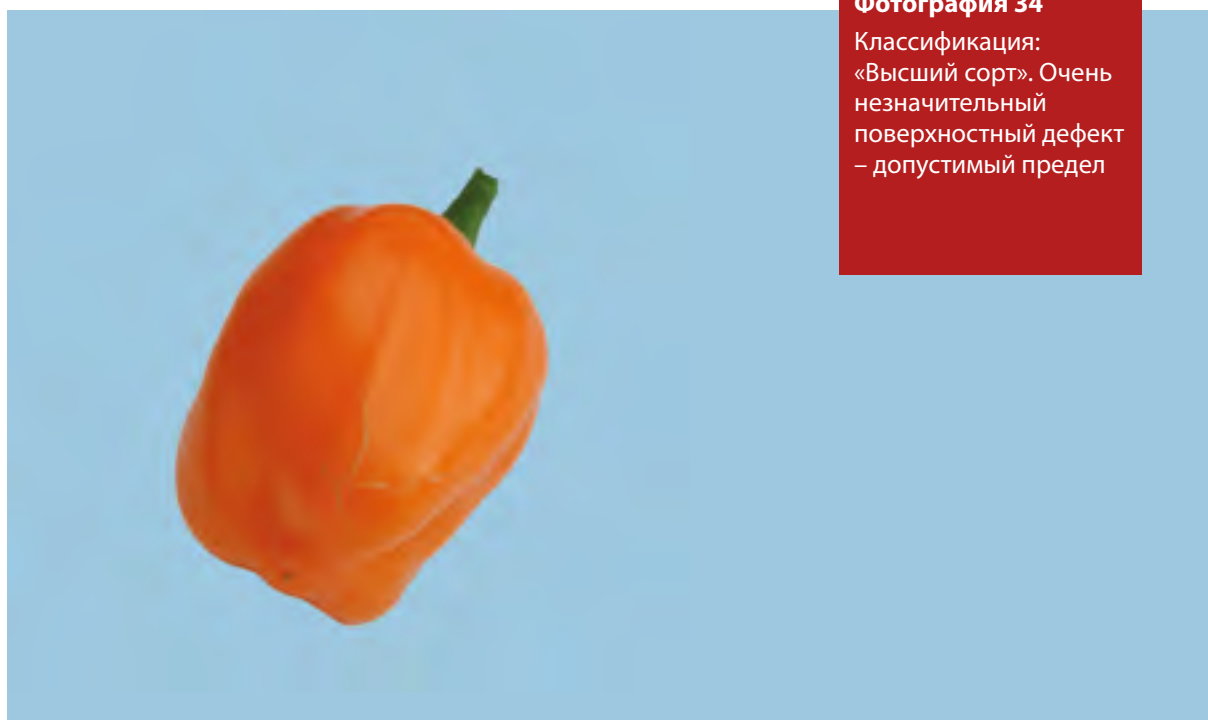
Классификация:
«Высший сорт». С
признаками *C.*
chinense, товарный тип
Habanero – справа:
типичная форма
фрукта с 3 полостями,
слева: большое
разнообразие форм (с
2, 3 или 4 полостями)
характерно для этого
коммерческого типа –
без дефектов





Фотография 33

Классификация:
«Высший сорт». Очень
незначительный
поверхностный дефект
– допустимый предел



Фотография 34

Классификация:
«Высший сорт». Очень
незначительный
поверхностный дефект
– допустимый предел



Фотография 35

Классификация:
«Высший сорт».
Изменение окраски
по мере созревания –
допускается для всех
сортов



Фотография 36

Классификация:
«Высший сорт».
Изменение окраски
по мере созревания –
допускается для всех
сортов

(ii) **Первый сорт**

Перцы стручковые острые этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

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

- незначительный дефект формы;

Толкование: Примеры, относящиеся к дефектам формы острых перцев первого сорта, показаны на фотографиях 37-40.



Фотография 37

Классификация:
«Первый сорт,
незначительный
дефект формы».
C. annuum, товарный
тип Ancho: типичная
форма (слева),
допустимый предел
(посередине и справа)



Фотография 38

Классификация:
«Первый сорт,
незначительный дефект
формы». *C. annuum*,
товарный тип Jalapeño:
типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)



Фотография 39

Классификация:
«Первый сорт,
незначительный
дефект формы». *C.*
annuum, товарный тип
Х'catik: типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)



Фотография 40

Классификация:
«Первый сорт,
незначительный дефект
формы». *C. annuum*,
товарный тип Prik-Chee-
Fah: типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)

- незначительные дефекты окраски; изменение окраски, вызванное созреванием, дефектом не считается;

Толкование: Острые перцы могут иметь незначительное изменение окраски, вызванное воздействием солнца, при условии, что мякоть не затронута.

Пример дефектов окраски острых перцев первого сорта показан на **фотографии 41**.



Фотография 41

Классификация:
«Первый сорт,
незначительный дефект
окраски», вызванный
солнцем – допустимый
предел

- незначительные дефекты кожицы;

Толкование: Для острых перцев первого сорта допускаются незначительные зарубцевавшиеся царапины, сухие поверхностные трещины или незначительные следы сдавливания. Трещины должны быть неглубокими и без изменения окраски.

Примеры незначительных дефектов кожицы острых перцев первого сорта показаны на **фотографиях 42-44**.



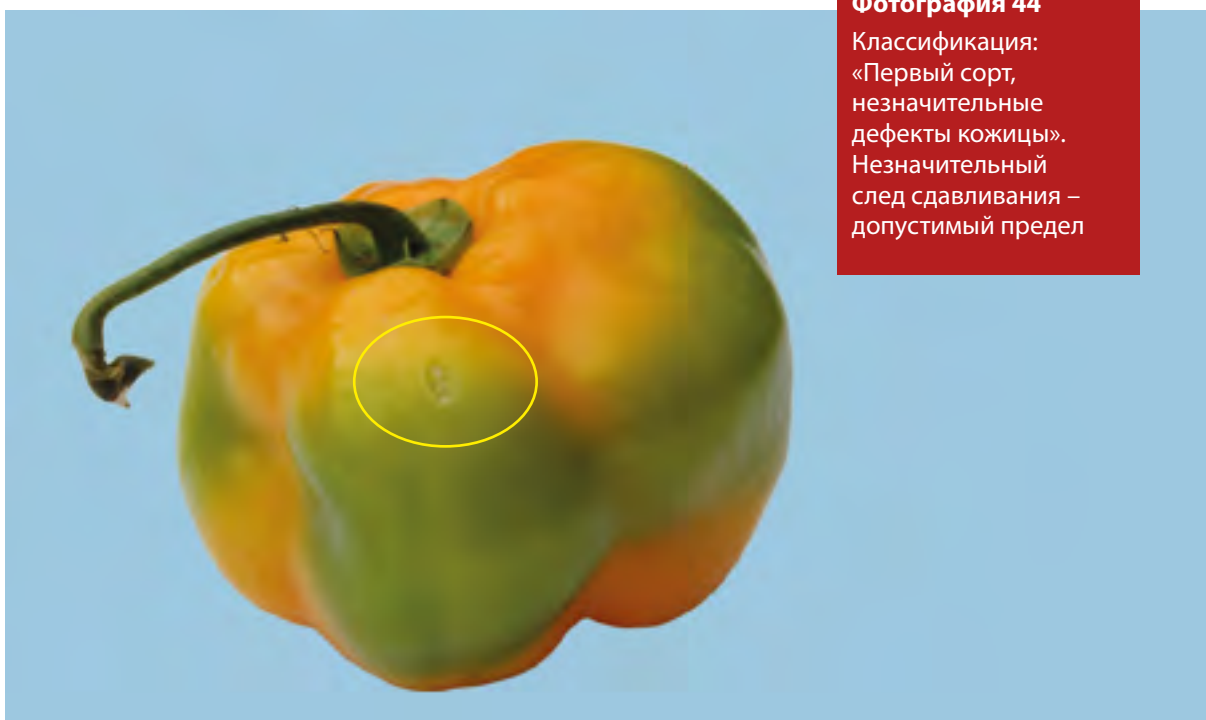
Фотография 42

Классификация:
«Первый сорт,
незначительные
дефекты кожицы».
Незначительные
поверхностные
царапины –
допустимый предел



Фотография 43

Классификация:
«Первый сорт,
незначительные
дефекты кожицы».
Тонкие поверхностные
трещины – допустимый
предел



Фотография 44

Классификация:
«Первый сорт,
незначительные
дефекты кожицы».
Незначительный
след сдавливания –
допустимый предел

- слегка поврежденный черенок, если таковой имеется.

Толкование: Черенок может быть отрезан, однако чашечка должна оставаться неповрежденной. Если черенок на месте, он может быть поврежден или частично оторван.

Совет: На стадии упаковки рекомендуется отсортировать продукцию с таким дефектом, поскольку поврежденный черенок может загнить или заплесневеть.

Пример слегка поврежденного черенка острого перца первого сорта показан на **фотографии 45**.



Фотография 45

Классификация:
«Первый сорт, слегка
поврежденный
черенок» – допустимый
предел

(iii) Второй сорт

К этому классу относятся перцы стручковые острые, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

Толкование: Острые перцы этого сорта должны быть приемлемого качества, пригодными для потребления и удовлетворять минимальным требованиям (см. со страницы 9).

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что перцы стручковые острые сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;

Толкование: Допускаются дефекты формы за исключением тех, которые приводят к утрате потребительского качества продукции.

Примеры дефектов формы острых перцев второго сорта показаны на **фотографиях 46–50**.



Фотография 46

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
формы». *C. annuum*,
товарный тип Ancho:
типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)



Фотография 47

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
формы». *C. annuum*,
товарный тип Jalapeño:
типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)



Фотография 48

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
формы». *C. annuum*,
товарный тип X'catik:
типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)



Фотография 49

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
формы». *C. annuum*,
товарный тип Prik-Chee-
Fah: типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)



Фотография 50

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
формы». *C. chinense*,
товарный тип Habanero:
типичная форма
(слева), допустимый
предел (справа)

- **дефекты окраски; изменение окраски, вызванное созреванием, дефектом не считается;**

Толкование: Острые перцы могут иметь незначительное изменение окраски, вызванное воздействием солнца, при условии, что мякоть не затронута.

Пример дефектов окраски острых перцев второго сорта показан на **фотографии 51**.



Фотография 51

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
окраски», вызванные
солнцем – допустимый
предел

- дефекты кожицы;

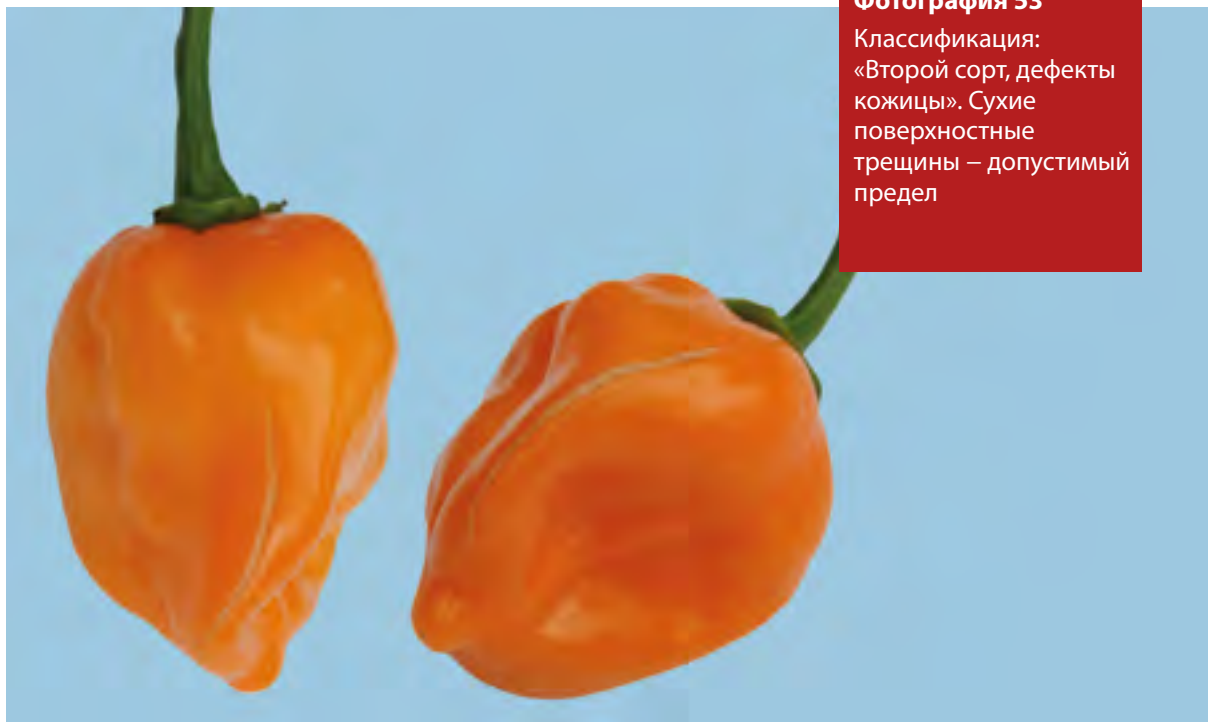
Толкование: Для острых перцев второго сорта допускаются зарубцевавшиеся царапины, сухие поверхностные трещины, повреждения или зажившие ранки, затрагивающие только кожицу.

Примеры дефектов кожицы острых перцев второго сорта показаны на **фотографиях 52-56**.



Фотография 52

Классификация:
«Второй сорт,
дефекты кожицы».
Зарубцевавшиеся
царапины –
допустимый предел



Фотография 53

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
кожицы». Сухие
поверхностные
трещины – допустимый
предел



Фотография 54

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
кожицы». Тонкое
поверхностное
растрескивание –
допустимый предел

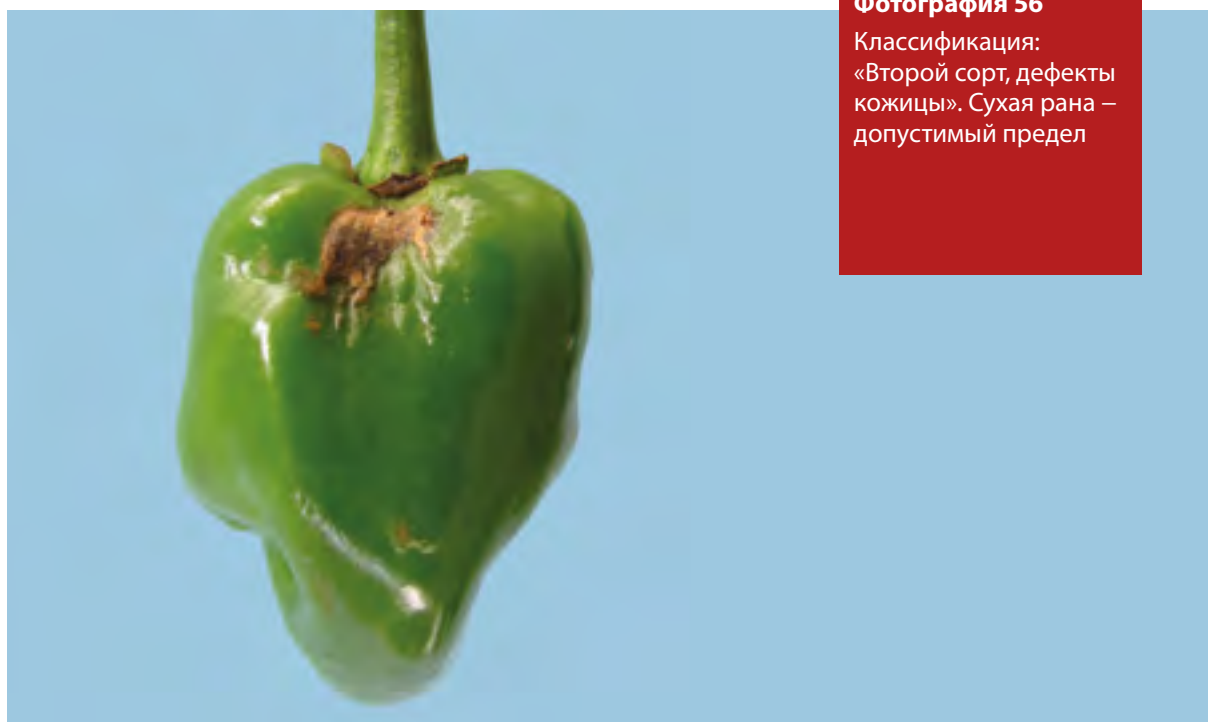
Фотография 55

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
кожицы». Повреждение
– допустимый предел



Фотография 56

Классификация:
«Второй сорт, дефекты
кожицы». Сухая рана –
допустимый предел



- повреждение черенка и чашечки, если таковые имеются;

Толкование: Черенок может быть поврежден, отрезан или обломан, но его основание должно присутствовать. Части чашечки могут отсутствовать в результате повреждения насекомыми или небрежного обращения, однако мякоть и кожица не должны быть повреждены. Порча несъедобной чашечки разрешается только в пределах допуска для второго сорта.

Примеры повреждения черенка и чашечки острых перцев второго сорта показаны на **фотографиях 57 и 58**.



Фотография 57

Классификация:
«Второй сорт,
повреждение
черенка и чашечки».
Повреждение черенка
– допустимый предел



Фотография 58

Классификация:
«Второй сорт,
повреждение
черенка и чашечки».
Повреждение чашечки
– допустимый предел

- незначительная утрата свежести черенка и чашечки.

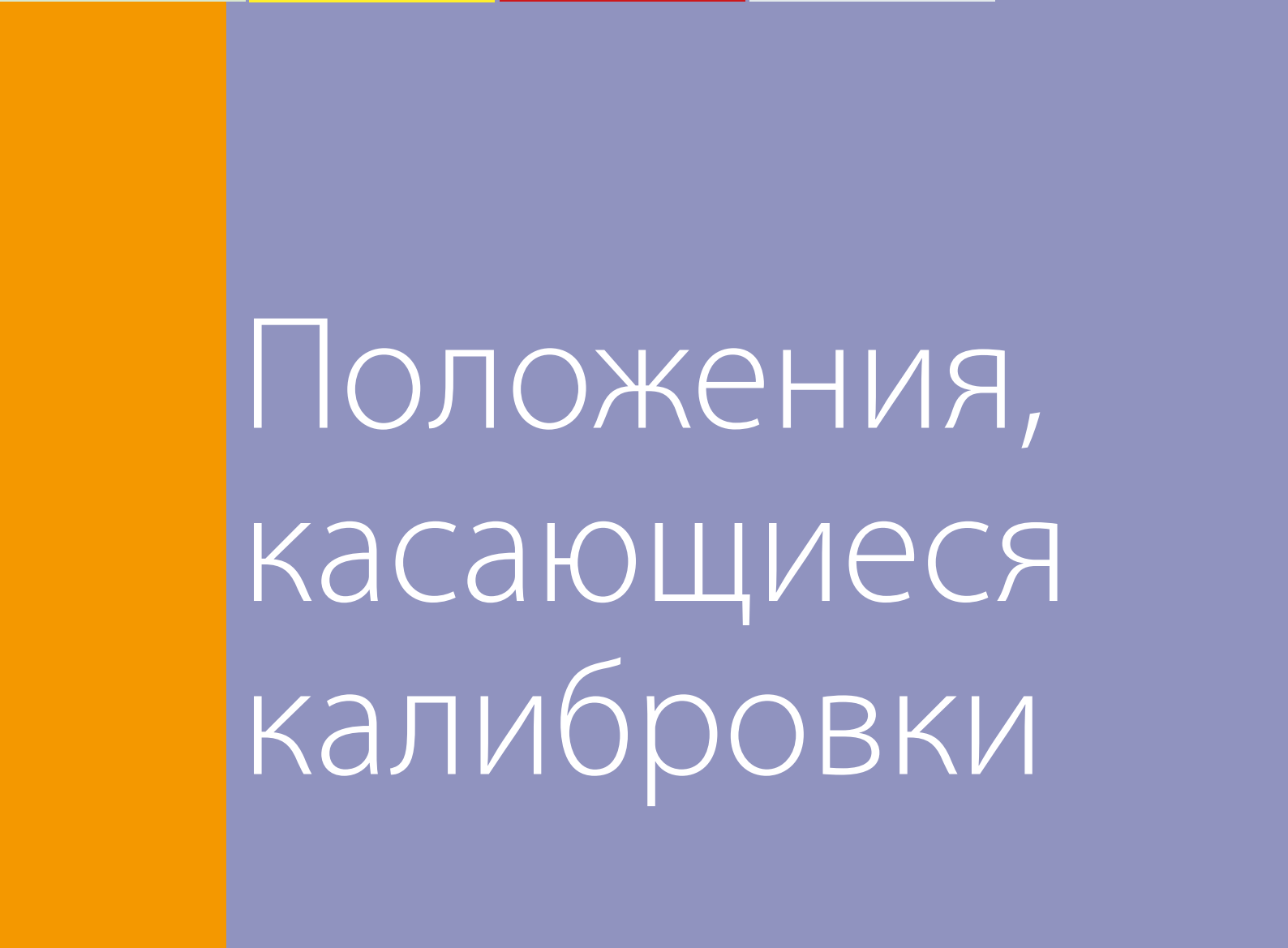
Толкование: Для острых перцев второго сорта допускается незначительная утрата свежести черенка и чашечки.

Пример незначительной утраты свежести черенка и чашечки острых перцев второго сорта показан на **фотографии 59**.



Фотография 59

Классификация:
«Второй сорт,
незначительная
утрата свежести
черенка и чашечки» –
допустимый предел



Положения, касающиеся калибровки

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по длине или максимальному диаметру.

Нижеследующие положения являются факультативными для перцев стручковых острых второго сорта.

С целью обеспечения однородности по размеру диапазон отклонений по размеру продуктов в одной и той же упаковке должен соответствовать следующему:

(а) в случае калибровки перцев стручковых острых по длине:

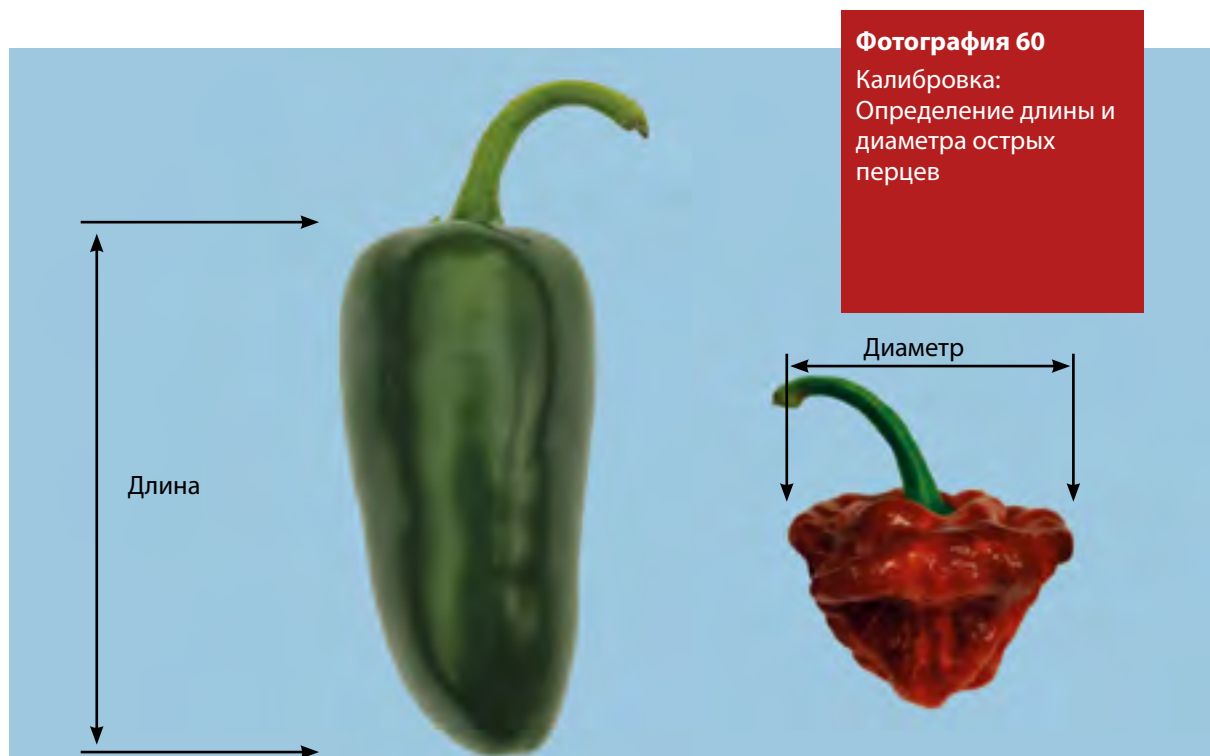
Код калибра	Размерный диапазон (в сантиметрах)
1	<4
2	от 4 до <8
3	от 8 до <12
4	от 12 до <16
5	≥16

(b) В случае калибровки перцев стручковых острых по диаметру:

разница в диаметре между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать 20 мм.

Толкование: Хотя калибровка и является факультативной для второго сорта, острые перцы этой категории качества можно калибровать, чтобы улучшить однородность продукции в упаковке.

Пример определения калибра острых перцев показан на **фотографии 60**.





Положения, касающиеся ДОПУСКОВ

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех этапах реализации в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей установленным для указанного сорта требованиям в отношении качества и размеров.

Толкование: Допуски предусматриваются для покрытия рисков ухудшения качества, связанного с ненадлежащим обращением с продукцией или с ее естественным ухудшением с течением времени.

Для проверки на соответствие продукции допускам, из нее делаются выборки в соответствии с приложением II решения Совета ОЭСР [(C(2006)95] (www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF). Решение относительно соответствия партии продукции требованиям качества принимается в зависимости от доли некачественной продукции в выборке.

A. Допуски по качеству

(i) Высший сорт

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу перцев стручковых острых, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

Толкование: Допуск в 5% охватывает все дефекты формы, кожицы и окраски, допускаемые для острых перцев первого сорта. Допуск в 0,5% охватывает все дефекты формы, кожицы и окраски, а также повреждения, допускаемые для острых перцев второго сорта.

(ii) Первый сорт

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу перцев стручковых острых, 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.

Толкование: Допуск в 10% охватывает все допускаемые для острых перцев второго сорта дефекты формы, кожицы и окраски, а также повреждения. Допуск в 1% охватывает все дефекты, не отвечающие минимальным требованиям, включая те, которые делают продукцию непригодной для потребления.

(iii) Второй сорт

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу перцев стручковых острых, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

Толкование: Допуск в 10% охватывает все дефекты развития, серьезные дефекты кожуры и окраски, а также дефекты, не отвечающие минимальным требованиям, но не делающие продукцию непригодной для потребления, такие как незначительные повреждения, загрязнение, отсутствие свежести. Допуск в 2% относится к дефектам, не отвечающим минимальным требованиям и делающим продукцию непригодной для потребления.

B. Допуски по размеру

Для всех сортов (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу перцев стручковых острых, не отвечающих требованиям калибровки.



Положения, касающиеся товарного вида

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из перцев стручковых острых одного и того же происхождения, сорта или товарного типа, качества и размера (в случае калибровки).

Толкование: Примеры однородного товарного вида показаны на **фотографиях 61-64**.



Фотография 61

Товарный вид:
«Однородность».
Товарный вид высшего
сорта Habanero



Фотография 62

Товарный вид:
«Однородность».
Товарный вид высшего
сорта Manzano



Фотография 63

Товарный вид:
«Однородность».
Товарный вид первого
сорта Jalapeño



Фотография 64

Товарный вид:
«Однородность».
Товарный вид второго
сорта Habanero

Однако смесь перцев стручковых острых, явно различных по цвету и/или товарному типу, может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого соответствующего цвета и товарного типа – по происхождению.

Толкование: В отношении смесей острых перцев, явно различных по цвету и/или товарному типу, однородности по размеру не требуется ни для какого сорта.

Примеры смесей острых перцев показаны на **фотографиях 65 и 66.**

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Толкование: Не допускается скрывать в нижних слоях продукцию худшую по качеству и размеру той, которая помещена в верхнем слое и маркирована на упаковке.



Фотография 65

Товарный вид:
«Однородность» -
смесь явно различных
по цвету острых перцев
одного товарного
типа (Habanero) в
потребительской
упаковке



Фотография 66

Товарный вид:
«Однородность» -
смесь явно различных
товарных типов в
потребительской
упаковке

В. Упаковка

Перцы стручковые острые должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Толкование: Качество и прочность упаковки должны быть такими, чтобы обеспечивалась защита острых перцев от повреждения при транспортировке и перемещении.

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.

Толкование: Чистые материалы должны использоваться для защиты продукции от сора, такого как листья, песок или земля, который может повредить продукцию и негативно сказаться на ее товарном виде.

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

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

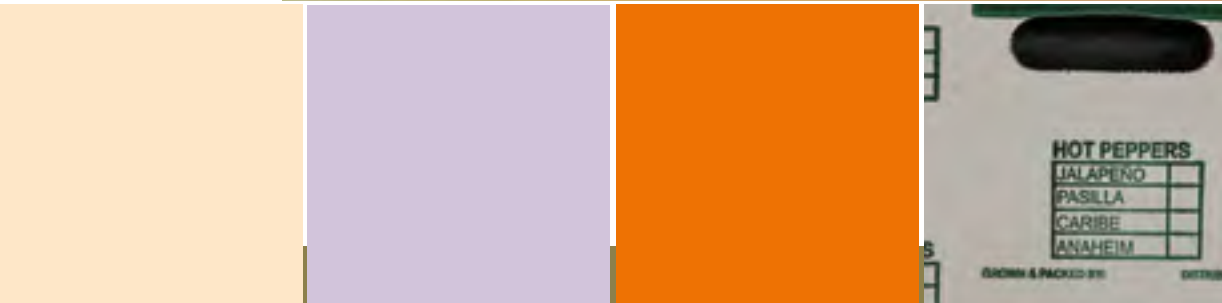
Толкование: Очевидное отсутствие чистоты в нескольких упаковках может привести к возврату партии.

Пример упаковки показан на **фотографии 67**.



Фотография 67

Товарный вид:
«Упаковка» –
острые перцы в
потребительской
упаковке



Положения,
касающиеся
маркировки

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке² четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

Толкование: На каждой упаковке все характеристики должны быть сгруппированы на одной стороне и нанесены либо на прикрепляемую к ней этикетку, либо нестираемым шрифтом непосредственно на упаковку.

В случае повторного использования упаковок все предыдущие этикетки и/или маркировки должны быть аккуратно удалены.

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель:

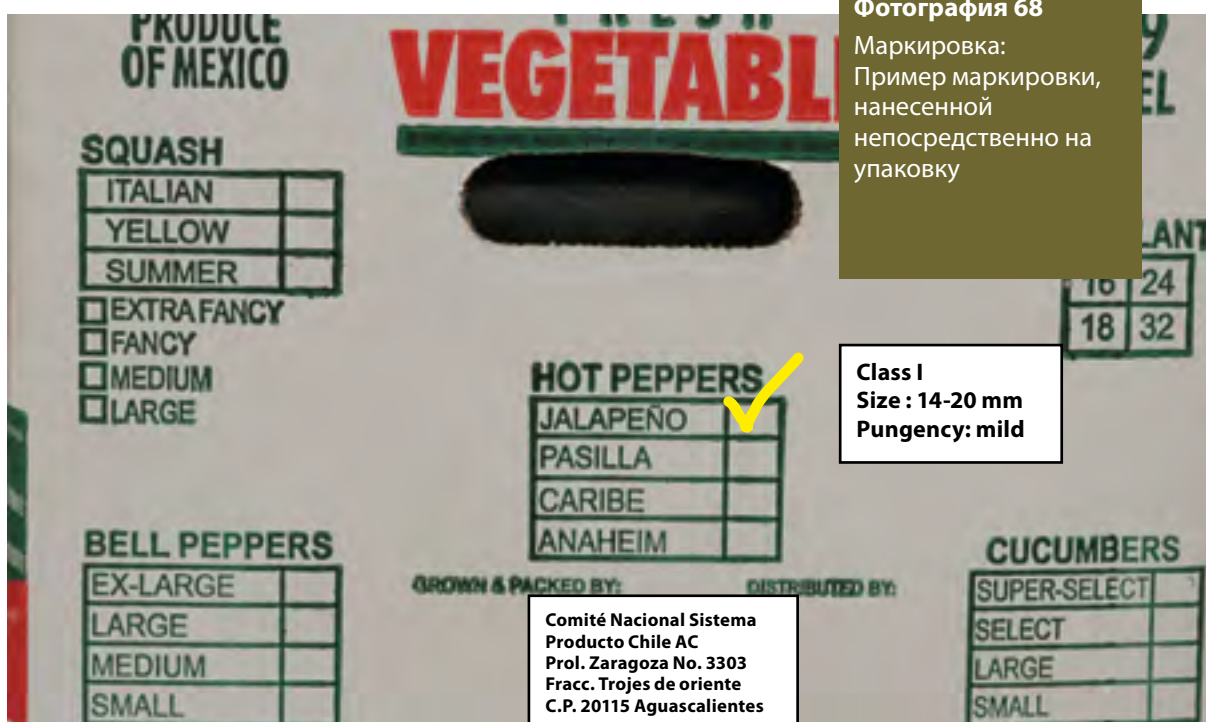
Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом³.

Толкование: Для целей инспекции, «упаковщик» – это физическое лицо или компания, несущие ответственность за упаковку продукции (не имеются в виду непосредственные упаковщики, отвечающие только перед своим работодателем). Кодовое обозначение не является товарным знаком, а является частью официальной системы контроля, позволяющей быстро установить физическое лицо или компанию, ответственные за упаковку. Грузоотправитель (экспортер) может, однако, быть единственным ответственным лицом, и в этом случае указание данных об «упаковщике» становится факультативным.

Примеры маркировки показаны на **фотографиях 68 и 69**.

² Эти положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

³ 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 грузоотправитель» (или соответствующее сокращение), а перед кодовым обозначением должен стоять (буквенный) код страны/района (ИСО 3166), относящийся к сертифицирующей стране, если она отличается от страны происхождения.





Фотография 69

Маркировка:
Пример обозначения
остроты для смеси
коммерческих типов

В. Характер продукта

- «Перцы стручковые острые», когда содержимое не видно снаружи;
- наименование товарного типа;
- «Смесь перцев стручковых острых», или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по цвету и/или товарному типу перцев стручковых острых. Если продукт не виден снаружи, должны указываться цвета и/или товарные типы и количество каждого из них в упаковке;
- уровень остроты, обозначаемый словами «слабоострые», «среднеострые», «сильноострые» или «очень острые», в случае необходимости.

С. Происхождение продукта

Страна происхождения⁴ и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

В случае смеси явно различающихся по цвету и/или товарному типу перцев стручковых острых различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий соответствующих цветов и/или товарного типа.

Толкование: Маркировка должна указывать страну происхождения, т.е. страну, в которой острые перцы были выращены (например, «Продукция Мексики», «Продукция Тайланда» или «Продукция Ганы»). Факультативно можно также указывать район происхождения в национальных или региональных терминах.

Д. Товарные характеристики

- Сорт

Толкование: Указание сорта обязательно.

- размер (в случае калибровки) с указанием минимальной и максимальной длины (в см) или минимального и максимального диаметра (в мм);
- код размера (факультативно).

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

⁴ Должно указываться полное или обычно используемое название.

Приложение

Острота

Уровень остроты	Единицы по шкале Сковилла	Общее содержание капсаициноидов (мкг/г сухого веса)	Примеры товарных типов
Слабоострые	900 – 1 999	60 – 133	«Анчо», «Поблано», «Пасилья», «Ч’катик»
Среднеострые	2 000 – 19 999	134 – 1 333	«Фресно», «Черри», «Халапеньо», «Прик чи фа»
Сильноострые	20 000 – 100 000	1 334 – 6 600	«Серрано», «Табаско», «Каейн», «Пикин», «Мансано», <i>C. baccatum</i>
Очень острые	>100 000	>6 600	«Птичий глаз», «Фатали», «Скотч боннет», «Хабанеро», «Дорсет нага», «Нага холокиа», «Нага вайпер», «Тринидад скорпион»

В случае возникновения разногласий упаковщик и/или отправитель представляет информацию об уровне остроты.

Принят в 2013 году.

Приложение

Стандарт ЕЭК ООН FFV-61 касающийся сбыта и контроля товарного качества **ПЕРЦЕВ СТРУЧКОВЫХ ОСТРЫХ**

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на перцы стручковые острые¹ разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*, поставляемые потребителям в свежем виде; перцы стручковые острые, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества перцев стручковых острых на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

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

- незначительная утрата свежести и упругости;
- для продуктов, отнесенных к категориям, помимо высшего сорта, незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

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/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

A. Минимальные требования

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

- неповрежденными; черенок и чашечка могут отсутствовать при условии, что место отрыва является чистым и прилегающая к нему кожа не повреждена;
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- чистыми, практически без каких-либо заметных посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей;
- практически без повреждений, вызванных насекомыми-вредителями;
- свежими на вид, включая черенок и чашечку
- плотными;
- без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами;
- без чрезмерной поверхностной влажности;
- какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень зрелости и состояние перцев стручковых острых должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

¹ Минимальная острота перцев стручковых острых составляет 900 единиц по шкале Сковилла. Уровни остроты см. в приложении.

В. Классификация

Перцы стручковые острые подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

(i) *Высший сорт*

Перцы стручковые острые этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Они не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Изменение окраски, вызванное созревaniem, дефектом не считается.

(ii) *Первый сорт*

Перцы стручковые острые этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

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

- незначительный дефект формы;
- незначительные дефекты окраски; изменение окраски, вызванное созревaniem, дефектом не считается;
- незначительные дефекты кожицы;
- слегка поврежденный черенок, если таковой имеется.

(iii) *Второй сорт*

К этому классу относятся перцы стручковые острые, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что перцы стручковые острые сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски; изменение окраски, вызванное созревaniem, дефектом не считается;
- дефекты кожицы;
- повреждение черенка и чашечки, если таковые имеются;
- повреждение черенка и чашечки, если таковые имеются.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по длине или максимальному диаметру.

Нижеследующие положения являются факультативными для перцев стручковых острых второго сорта.

С целью обеспечения однородности по размеру диапазон отклонений по размеру продуктов в одной и той же упаковке должен соответствовать следующему:

(a) в случае калибровки перцев стручковых острых по длине:

Код калибра	Размерный диапазон (в сантиметрах)
1	< 4
2	4 to < 8
3	8 to < 12
4	12 to < 16
5	≥ 16

(b) В случае калибровки перцев стручковых острых по диаметру:

разница в диаметре между продуктами в одной и той же упаковке не должна превышать 20 мм.

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех этапах реализации в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей установленным для указанного сорта требованиям в отношении качества и размеров.

А. Допуски по качеству

(i) *Высший сорт*

В общей сложности допускается наличие 5% по количеству или весу перцев стручковых острых, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5% общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

(ii) *Первый сорт*

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу перцев стручковых острых, 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.

(iii) *Второй сорт*

В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу перцев стручковых острых, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

В. Допуски по размерам

Для всех сортов (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу перцев стручковых острых, не отвечающих требованиям калибровки.

V. Положения, касающиеся товарного вида

А. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из перцев стручковых острых одного и того же происхождения, сорта или товарного типа, качества и размера (в случае калибровки).

Однако смесь перцев стручковых острых, явно различных по цвету и/или товарному типу, может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого соответствующего цвета и товарного типа – по происхождению.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Перцы стручковые острые должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

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.

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

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке² четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

А. Опознавательные обозначения

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 компетентным национальным органом³.

В. Характер продукта

- «Перцы стручковые острые», когда содержимое не видно снаружи;
- наименование товарного типа;
- «Смесь перцев стручковых острых», или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по цвету и/или товарному типу перцев стручковых острых. Если продукт не виден снаружи, должны указываться цвета и/или товарные типы и количество каждого из них в упаковке;
- уровень остроты, обозначаемый словами «слабоострые», «среднеострые», «сильноострые» или «очень острые», в случае необходимости.

С. Происхождение продукта

Страна происхождения⁴ и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

В случае смеси явно различающихся по цвету и/или товарному типу перцев стручковых острых различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий соответствующих цветов и/или товарного типа.

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер (в случае калибровки) с указанием минимальной и максимальной длины (в см) или минимального и максимального диаметра (в мм);
- код размера (факультативно).

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)

² Эти положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

³ 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.

⁴ Должно указываться полное или обычно используемое название.

Приложение

Острота

Уровень остроты	Единицы по шкале Сковилла	Общее содержание капсаициноидов (мкг/г сухого веса)	Примеры товарных типов
Слабоострые	900 – 1 999	60 – 133	«Анчо», «Поблано», «Пасилья», «Ч’катик»
Среднеострые	2 000 – 19 999	134 – 1 333	«Фресно», «Черри», «Халапеньо», «Прик чи фа»
Сильноострые	20 000 – 100 000	1 334 – 6 600	«Серрано», «Табаско», «Каейн», «Пикин», «Мансано», <i>C. baccatum</i>
Очень острые	>100 000	>6 600	«Птичий глаз», «Фатали», «Скотч боннет», «Хабанеро», «Дорсет нага», «Нага холокиа», «Нага вайпер», «Тринидад скорпион»

В случае возникновения разногласий упаковщик и/или отправитель представляет информацию об уровне остроты.

Принят в 2013 году.

