

СТАНДАРТ ЕЭК ООН FFV-54,
касающийся сбыта и
контроля товарного качества
БЕЛЫХ ГРИБОВ

ИЗДАНИЕ 2017



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк и Женева, 2017

Примечание

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН 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.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <www.unece.org/trade/agr/>.

Настоящее издание стандарта на белые грибы основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.41, пересмотренном и принятом на шестьдесят шестой сессии Рабочей группы.

Стандарт приведен в соответствие с Типовой Формой Стандартов (2017)

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
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-mail: agrstandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН FFV-54, касающийся сбыта и контроля товарного качества белых грибов

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на карпофоры (плодовые тела) белых грибов видов *Boletus edulis* Bull., *Boletus pinophilus* Pil. и Dermek, *Boletus reticulatus* Schaeff. (синоним - *Boletus aestivalis*) и *Boletus aereus* Bull., поставляемые потребителю в свежем виде; белые грибы, предназначенные для промышленной переработки, исключаются.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества белых грибов 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

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

- неповрежденными; ножка должна оставаться прикрепленной к шляпке; основание ножки с приставшей землей может быть обрезано; белые грибы, разрезанные на половинки по продольной оси, считаются неповрежденными
- доброкачественными; продукт, подвергшийся гниению или другому виду порчи, что делает его непригодным к употреблению, не допускается
- без плесени
- чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних веществ, помимо следов почвы на основании ножки
- легко распознаваемыми
- плотными
- практически без насекомых-вредителей

- без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями
- без чрезмерной поверхностной влажности
- без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

Степень развития и состояние белых грибов должны быть такими, чтобы продукт мог:

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

В. Классификация

Белые грибы подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Белые грибы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своего вида. Грибные споры должны быть белого цвета.

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.

ii) Первый сорт

Белые грибы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своего вида.

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

- небольшие повреждения, вызванные насекомыми-вредителями
- небольшие повреждения
- незначительные следы остаточной почвы
- желтоватый цвет грибных спор.

iii) Второй сорт

Этот сорт включает в себя белые грибы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше. Они должны иметь характерные признаки своего вида.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что {наименование продукта} сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- повреждения, вызванные насекомыми-вредителями
- повреждения
- следы остаточной почвы

- коричневатый цвет грибных спор.

Поврежденные части и мягкий слой грибных спор могут быть удалены при условии, что каждый белый гриб сохраняет свои основные характеристики.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по максимальному диаметру шляпки.

Однородность по размеру не является обязательной. В случае калибровки, разница в размере между грибами не должна превышать 5 см.

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.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

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

ii) Первый сорт

Допускается наличие 10% по количеству или весу белых грибов, 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 белых грибов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

В дополнение, допускается наличие 5% по количеству или весу белых грибов с ножкой, отделенной от шляпки.

В. Допуски по размеру

Для всех сортов (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу белых грибов, не удовлетворяющих требованиям калибровки.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только белые грибы одного и того же происхождения, сорта, качества и размера (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Белые грибы 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.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке¹ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель/экспортер:

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

¹ Эти положения о маркировке не применимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках. Однако они распространяются на упаковки для продажи (потребительские упаковки), реализуемые по отдельности.

официально признанное компетентной национальной инстанцией², если страна, применяющая такую систему, включена в перечень базы данных ЕЭК ООН.

В. Характер продукта

- "Белые грибы", если содержимое не видно снаружи
- Наименование вида (факультативно).

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения³ и, факультативно, район сбора или национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер (при калибровке) с указанием минимального и максимального диаметра шляпки в сантиметрах

Е. Официальная отметка о прохождении контроля (факультативно)

Принят в 2007 году

Последний раз пересмотрен в 2010 году

Стандарт приведен в соответствие с Типовой Формой Стандартов 2017

² 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.

³ Должно указываться полное или обычно используемое название.