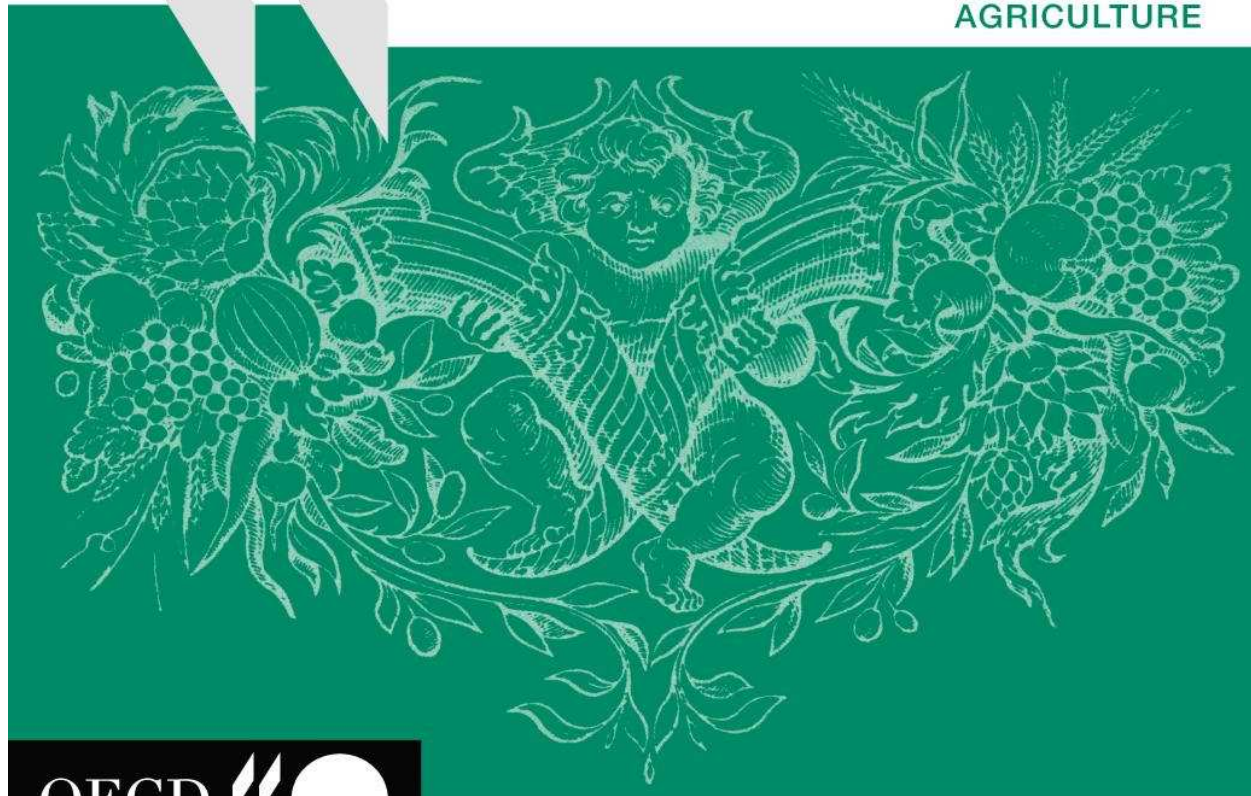


Международная
стандартизация фруктов
и овощей.

ТОМАТЫ

TOMATES

AGRICULTURE



Предисловие

«В рамках деятельности, посвященной Схеме применения международных стандартов фруктов и овощей,* созданной ОЭСР в 1962 г., публикуются пояснительные брошюры для единой интерпретации стандартов, которые утверждены контрольными органами и профессиональными организациями, отвечающими за применение стандартов или заинтересованными в участии в международной торговле данной продукцией.

Схема применения международных стандартов фруктов и овощей открыта для стран, являющихся государствами-членами Организации Объединенных Наций или ее специализированных органов, либо членами Всемирной торговой организации, которые желают участвовать в данной схеме в соответствии с процедурой участия, установленной решением Совета ОЭСР C(99)10/FINAL от 8 апреля 1999 г.

Данная брошюра публикуется на английском и французском языках Генеральным секретарем ОЭСР, который ответственно заявляет, что она соответствует стандарту для «Помидоров»**. Настоящий перевод на русский язык был осуществлен Экономической комиссией ООН для стран Европы и признается Схемой применения международных стандартов фруктов и овощей ОЭСР. При этом, в случае расхождений между русским переводом и текстом на французском/английском, только французский/английский текст считается подлинным».

* . For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/agr/fv>

** Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-36.

**СОПОСТАВИТЕЛЬНАЯ СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДУСМАТРИВАЕМЫХ
СТАНДАРТОМ**

ТРЕБОВАНИЯ	Класс качества		
	Сорт высший	Сорт первый	Сорт второй
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
I. Определение продукта Товарные типы	<p>все культурные сорта <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.</p> <ul style="list-style-type: none"> - круглые - ребристые - продолговатые или удлиненные - "<u>вишневидные</u>" помидоры (включая "<u>коктейльные</u>" помидоры) 		
II. Минимальные требования	<ul style="list-style-type: none"> - неповрежденные - доброкачественные - чистые - практически без видимых посторонних веществ - свежие на вид - практически без: <ul style="list-style-type: none"> насекомых-вредителей повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями без: <ul style="list-style-type: none"> • повышенной поверхностной влажности • постороннего запаха и/или привкуса - состояние должно быть таким, чтобы они могли: <ul style="list-style-type: none"> • выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и • доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии <p>у помидоров на ветке стебли должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свежими - здоровыми - чистыми - свободными от всех листьев - без видимых следов посторонних веществ 		

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
III. Требования к качеству - Внешний вид	характерный для культурного сорта	характерный для культурного сорта	отвечающий минимальным требованиям
- Форма	характерная для культурного сорта	допускаются небольшие дефекты	допускаются дефекты
- Черты развития	характерные для культурного сорта	допускаются небольшие дефекты	допускаются дефекты
- Окраска	допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты	допускаются незначительные дефекты	допускаются дефекты
- Мякоть	плотная	достаточно плотная	достаточно плотная, но несколько менее плотная, чем у помидоров первого сорта
- "Зеленые спинки"	не допускаются	не допускаются видимые "зеленые спинки"	допускаются
- Кожица	допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты	допускаются поверхностные дефекты	допускаются дефекты
- Помятость	не допускается	допускается весьма небольшая помятость	допускается при условии, что плод не имеет серьезных повреждений
- Зарубцевавшиеся трещины	не допускаются	не допускаются	допустимый предел: длиной не более 3 см для круглых, ребристых и продолговатых помидоров

ТРЕБОВАНИЯ	Класс качества		
	Сорт высший	Сорт первый	Сорт второй
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
III. Требования к качеству (продолжение) Только "ребристые" помидоры - зарубеж-вавшиеся трещины	не допускаются	допускаемый предел: 1 см в длину	
- Выступы	не допускаются	допускаются небольшие выступы	могут иметь более значительные выступы, чем это допускается для первого сорта, однако при сохранении правильной формы
- рубцовое углубление	не допускается	могут иметь небольшое рубцовое углубление, но без опробкования	допускается
- опробкование рыльца	не допускается	допустимый предел: 1 см ²	допустимый предел: 2 см ²
- тонкий удлиненный рубец на месте опадания цветов (наподобие <u>шрама</u>)	не допускается	допускаемый предел: 2/3 наибольшего диаметра плода	допускается

ТРЕБОВАНИЯ	Класс качества		
	Сорт высший	Сорт первый	Сорт второй
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
<p>IV. Калибровка (не применяется к "вишневидным" помидорам)</p> <p>- минимальные размеры</p> <ul style="list-style-type: none"> • круглые и ребристые • продолговатые <p>- шкала калибровки (не применяется к помидорам на ветке)</p>	обязательна	обязательна	—
<p>V. Допуски (по количеству или весу)</p> <p>- по качеству</p> <p>- по размерам</p>	5%	10%	10%
		5% плодов, не прикрепленных к стеблю, в случае помидоров на ветке	10% плодов, не прикрепленных к стеблю, в случае помидоров на ветке
		10%	10%
	<p>Минимальные размеры, не достигающие нижнего предела допусков по размерам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 33 мм для круглых и ребристых помидоров - 28 мм для продолговатых помидоров 		

ТРЕБОВАНИЯ	Класс качества		
	Сорт высший	Сорт первый	Сорт второй
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
VI. Упаковка и товарный вид			
- однородность	- происхождение	- происхождение	- происхождение
	- культурный сорт или товарный тип	- культурный сорт или товарный тип	- культурный сорт или товарный тип
	- качество	- качество	- качество
	- размеры	- размеры	размеры (в случае калибровки)
	- зрелость	- зрелость	
	- окраска	- окраска	
	- длина продолговатых помидоров должна быть достаточно однородной		
	- видимая часть продуктов в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки		
- упаковка	- обеспечивает надежную сохранность продуктов		
	- материалы, используемые внутри упаковки, являются новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта		
	- нетоксичные чернила или клей для нанесения текста или наклеивания этикеток		
	- без каких-либо посторонних веществ		

- товарный вид	<p>- отдельные помидоры с чашечкой цветка и с коротким стеблем или без них;</p> <p>- помидоры на ветке содержат по меньшей мере следующее число плодов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 плода (2 плода в предварительной упаковке) или • для "вишневидных" помидоров на ветке 6 плодов (4 плода в <u>предварительной упаковке</u>).
----------------	--

ТРЕБОВАНИЯ	СОРТА		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Рыночная ценность	Высшего качества	Хорошего качества	Пригодные для реализации
VII. Маркировка	<p>- данные об упаковщике и/или грузоотправителе</p> <p>- помидоры" или "помидоры на ветке" и товарный тип, если содержимое не видно снаружи. Эти данные должны всегда указываться для "вишневидных" (или "коктейльных") помидоров, независимо от того, поставляются ли они на ветке или нет.</p> <p>- культурный сорт (не обязательно)</p> <p>- страна происхождения (район производства - не обязательно)</p> <p>- сорт (по качеству)</p> <p>- размер выражается минимальным и максимальным диаметрами (в случае калибровки) или, при необходимости, обозначением "некалиброванной"</p> <p>- <u>официальная пометка о контроле</u> (не обязательно)</p>		

В дальнейшем официальный текст стандарта приводится обычным шрифтом; текст толкования стандарта - курсивом.

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на помидоры культурных сортов, полученных от *Lycopersicon esculentum* Mill; поставляемые в свежем виде потребителю и не предназначенные для промышленной переработки.

Помидоры могут быть отнесены к четырем товарным типам в зависимости от формы:

- "круглые" / *фотография 1*
- "ребристые"

Ребристые помидоры имеют хорошо различимые ребра по окружности, обращенной к стеблю. Форма отдельного помидора зависит от культурного сорта. / *фотография 2*

- "продолговатые" или "удлиненные"

Продолговатые (или удлиненные) помидоры имеют овальную или эллипсоидальную форму, для которой характерна та или иная степень удлинения, и гладкую или слегка ребристую кожуру. / фотография 3

- "вишневидные" помидоры (включая "коктейльные" помидоры)

"Вишневидные" помидоры или "коктейльные" помидоры имеют меньшие размеры по сравнению с минимальными размерами, определяемыми в главе III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ, и имеют различную форму, например круглую, сливовидную, грушевидную. / фотография 1

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

A. Минимальные требования

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

- неповрежденными

На помидорах не должно быть каких-либо повреждений или нарушений, ухудшающих качество продукта. / фотография 4

- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его не пригодным к употреблению, не допускается

Помидоры не должны быть подвержены болезни или серьезной порче, которые приводят к существенному ухудшению их вида, вкусовых качеств или рыночной ценности. В частности, не допускаются помидоры, подвергшиеся гниению, даже в случае, когда его признаки весьма незначительны, но которое способно сделать помидоры непригодными для потребления после доставки в место назначения.

В этой связи не допускаются помидоры, имеющие следующие дефекты:

a) различимую помятость (мягкие участки поверхности), приводящую к порче мякоти, вследствие небрежной погрузки и разгрузки и/или чрезмерно плотной упаковки. / фотография 5

b) свежие трещины, вызываемые небрежной погрузкой и разгрузкой. / фотография 6

c) незарубцевавшиеся трещины (концентрические или радиальные), вызываемые особенностями созревания. / фотография 7

d) незарубцевавшиеся повреждения, вызываемые градом, проявляющиеся в форме глубоких язвин или опробковелых шероховатых образований. / фотография 8

e) повреждения, вызываемые болезнями. / фотографии 9-15

f) повреждения, вызываемые низкими температурами. / фотография 16

- чистыми, практически без видимых посторонних веществ

На помидорах практически не должно быть видимых следов земли, пыли, остатков химических веществ или других видимых посторонних веществ. / фотографии 17, 18

- свежими на вид

На помидорах не должно быть каких-либо признаков увядания или утраты плотности мякотью. / фотография 19

- практически без насекомых-вредителей

На помидорах практически не должно быть насекомых или других вредителей. Присутствие насекомых-вредителей может ухудшить товарный вид и снизить привлекательность помидоров. / фотография 20

- практически без повреждений, вызываемых насекомыми-вредителями

Повреждения, вызываемые насекомыми-вредителями, могут привести к ухудшению общего внешнего вида, сохраняемости и съедобности помидоров. / фотографии 21-23

- без повышенной поверхностной влажности

Это положение относится к повышенной влажности, например к свободной воде, находящейся внутри упаковки, но не относится к конденсации на продукте, возникающей после прекращения холодного хранения или перевозки в рефрижераторе.

- без постороннего запаха и/или привкуса

Это положение относится в первую очередь к помидорам, которые находились на хранении в ненадлежащим образом оборудованных помещениях или перевозились в ненадлежащим образом эксплуатируемом транспортном средстве, особенно к помидорам, которые приобрели сильный запах от других продуктов, хранимых в том же помещении или перевозимых в том же транспортном средстве. В этой связи следует заботиться о том, чтобы в качестве защитного материала упаковок применялись исключительно такие материалы, которые не имеют запаха.

У помидоров на ветке стебли должны быть свежими, здоровыми и свободными от всех листьев и без видимых следов посторонних веществ.

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

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

Степень развития: помидоры должны иметь достаточную степень развития, соответствующую характеристикам культурного сорта и условиям выращивания. Тем не менее они уже должны достичь нормальной степени развития, позволяющей обеспечивать удовлетворительный процесс вызревания.

Степень зрелости: при сборе урожая плод должен иметь степень физиологической зрелости, позволяющую продолжить процесс вызревания в ходе транспортировки и реализации, а также иметь типичную для культурного сорта окраску. Степень зрелости помидоров красной культурного сорта определяется по окраске: окраска этих помидоров должна по меньшей мере соответствовать окраске № 2 колориметрической шкалы ОЭСР. / фотография 24

В. Классификация

Помидоры подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Помидоры этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь плотную мякоть и форму, внешний вид и черты развития, характерные для культурного сорта, к которому они относятся.

О внешнем виде помидоров следует заботиться с особой тщательностью. / фотография 25

Независимо от степени зрелости мякоть помидоров должна быть плотной, т.е. не сминаться при обычном нажатии пальцами, что означает необходимость отбраковки перезрелых помидоров.

Помидоры должны иметь абсолютно безукоризненную форму. Любая деформация не допускается.

Их окраска, в зависимости от степени зрелости, должна удовлетворять требованиям, указанным выше в последнем подпункте пункта А.

Физиологическое развитие помидоров должно быть полным с учетом особенностей культурного сорта и условий выращивания.

Степень окраски плода, зависящая от степени зрелости, должна быть такой, чтобы на этапе потребления, с учетом длительности и вида перевозки, соответствовать норме окраски, принятой для данного культурного сорта.

Помидоры не должны иметь "зеленых спинок" и прочих дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции.

В ходе выращивания, сбора урожая, хранения, упаковки или перевозки могут появляться весьма незначительные дефекты. / фотография 26

ii) ***Первый сорт***

Помидоры этого сорта должны быть хорошего качества, иметь достаточно плотную мякоть, а также признаки и свойства, характерные для культурного сорта, к которому они относятся.

Хотя к помидорам первого сорта применяются менее жесткие требования по качеству, чем к помидорам высшего сорта, тем не менее помидоры первого сорта должны тщательно отбираться и иметь безупречный внешний вид.

Помидоры должны иметь достаточно плотную мякоть, т.е. после обычного нажатия пальцами на плоде может оставаться едва заметный след.

Они не должны иметь не зарубцевавшихся трещин и видимых "зеленых спинок". Помидоры могут иметь следующие небольшие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке:

- небольшие дефекты формы и развития / фотографии 27-29

Допускается небольшая пустотелость, вызванная недостаточным опылением. / фотография 30

- небольшие дефекты окраски
- небольшие дефекты кожицы

Допускаются такие небольшие дефекты кожицы, как ожог, вызываемый солнечными лучами или химической обработкой, повреждением градом, или небольшие повреждения, причиняемые насекомыми-вредителями или болезнями. / фотографии 31, 32

- весьма небольшую помятость

Допускается весьма небольшая помятость, вызываемая небрежной погрузкой и выгрузкой при условии, что она приводит к лишь незначительному повреждению мякоти и, судя по всему, не будет увеличиваться в размерах.

Кроме того, "ребристые" помидоры:

- могут иметь зарубцевавшиеся трещины длиной не более 1 см. / фотография 33
- не должны иметь чрезмерные выступы

Небольшие деформации допускаются.

- могут иметь небольшое рубцовое углубление, но не опробковение / фотография 34
- могут иметь опробковение рыльца не более 1 см² / фотография 35
- могут иметь тонкий, удлиненный рубец на месте опадания цветков (наподобие шрама), однако не превышающий двух третей наибольшего диаметра плода / фотография 36

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся помидоры, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают указанным выше минимальным требованиям.

Помидоры этого сорта должны быть пригодны для реализации, иметь надлежащий товарный вид и быть пригодны для потребления человеком.

Эти помидоры должны быть достаточно плотными (но несколько менее плотными, чем помидоры первого сорта) и не иметь зарубцевавшихся трещин.

Мякоть плода должна быть достаточно плотной, т.е. после нормального нажатия пальцами на плоде могут оставаться заметные следы, но фактически он останется неповрежденным.

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

- дефекты формы, развития и окраски
 - a) форма / фотографии 37-39
 - b) развитие: допускается пустотелость, вызываемая недостаточным опылением. / фотография 40
- дефекты кожицы или помятость при условии, что плод не имеет серьезных повреждений

Допускаются такие дефекты кожицы, как ожог, вызываемый солнечными лучами или химической обработкой, повреждением градом или небольшие повреждения, причиняемые насекомыми-вредителями или болезнями при условии, что плоду не наносятся серьезные повреждения. / фотографии 41-42

Допускается помятость, вызываемая небрежной погрузкой и выгрузкой при условии, что она не приводит к слишком серьезному повреждению мякоти и, судя по всему, не будет увеличиваться в размерах. / фотография 43

- зарубцевавшиеся трещины длиной не более 3 см для круглых, ребристых и продолговатых помидоров / фотографии 44, 45

Некоторые посадки и культурные сорта, выращиваемые в особых погодных условиях, могут иметь особую восприимчивость к формированию "зеленых спинок". Партии, сортность которых определяется на ранних этапах созревания и предположительно содержащие большое количество плодов с еще не проявившимися "зелеными спинками", подлежат отнесению ко второму сорту.

Допускается наличие "зеленых спинок" и "желтых спинок", не выходящих за пределы верхушки плода. "Зеленая спинка" представляет собой зеленоватое, а "желтая спинка" - желтоватое кольцо вокруг стеблевой полости, которое является видимым признаком отвердевшей, несъедобной части мякоти. / фотографии 46-50

Кроме того, "ребристые" помидоры могут иметь:

- более значительные выступы, чем допускается для первого сорта, однако при сохранении правильной формы / фотография 51
- рубцовое углубление / фотография 52
- опробковение рыльца до 2 см² / фотография 53
- у помидоров – тонкий продолговатый рубец от цветка (наподобие шрама) / фотография 54

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения. Указанные ниже положения не применяются к "вишневидным" помидорам.

A. Минимальный размер

Для помидоров высшего, первого и второго сортов минимальный размер определяется следующим образом:

- для "круглых" и "ребристых" помидоров: 35 мм;
- для "продолговатых" помидоров: 30 мм.

B. Шкала калибровки

Была принята следующая шкала калибровки:

30 мм и более, но менее 35 мм¹
35 мм и более, но менее 40 мм
40 мм и более, но менее 47 мм
47 мм и более, но менее 57 мм
57 мм и более, но менее 67 мм
67 мм и более, но менее 82 мм
82 мм и более, но менее 102 мм
102 мм и более.

Соблюдение шкалы калибровки обязательно для помидоров, отнесенных к высшему и первому сортам.

Хотя проведение калибровки необязательно для помидоров второго сорта, для обеспечения большей однородности продуктов в упаковке допустимо использование либо приводимой выше шкалы калибровки, либо любой другой шкалы.

Эта шкала калибровки не применяется к помидорам на ветке.

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.

Допуски принимаются, с тем чтобы учесть ошибки человека в процессе определения сортности и упаковки. В ходе определения сортности и калибровки не допускается произвольное включение несортного продукта, т.е. преднамеренное злоупотребление допусками.

Допуски определяются после проверки каждой пробной упаковки и на основе среднего значения всех проверенных проб. Допуски указываются в процентах, по количеству или весу продукта в общем объеме пробы, не соответствующей сорту или размерам, приводимым на упаковке.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

Допускается наличие 5% по количеству или весу помидоров, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но удовлетворяющих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта.

ii) Первый сорт

Допускается наличие 10% по количеству или весу помидоров, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но удовлетворяющих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта.

¹ Лишь в отношении "продолговатых" помидоров.

Для помидоров на ветке допускается наличие 5% по количеству или весу помидоров, не прикрепленных к стеблю.

iii) **Второй сорт**

Допускается наличие 10% по количеству или весу помидоров, не удовлетворяющих требованиям этого сорта и минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продукта, подверженного гниению, сильно помятого или имеющего другие дефекты, которые делают продукт непригодным для потребления. Для помидоров на ветке допускается наличие 10% по количеству или весу помидоров, не прикрепленных к стеблю.

Для обеспечения соответствия указанному весу-нетто в розничных упаковках допускается наличие отдельных плодов наряду с помидорами на ветке при условии, что приведенные выше допуски соблюдены в соответствующей партии.

В. Допуски по размеру

Для всех сортов допускается наличие 10% по количеству или весу помидоров, не соответствующих указанному размеру, но соответствующих следующему большему или меньшему размеру и имеющих минимальные размеры 33 мм для "круглых" и "ребристых" помидоров и 28 мм для "продолговатых" помидоров.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из помидоров одного и того же происхождения, культурного сорта или товарной категории, качества и размера (в случае проведения калибровки).

Смешение культурных сортов не допускается. В любом случае однородность по размеру является требованием для высшего и первого сортов, а для второго сорта - только в случае калибровки. / фотографии 55-57

Степень зрелости и окраска помидоров, отнесенных к высшему и первому сортам, должны быть практически однородными. Длина "продолговатых" помидоров должна быть более или менее одинаковой. / фотография 58

С целью обеспечения однородности окраски в каждой упаковке помидоров высшего и первого сортов, предназначенных для реализации, все плоды должны относиться к трем смежным оттенкам окраски в соответствии с колориметрической шкалой ОЭСР. Допуск для плодов, имеющих иную от преобладающей окраску, не должен превышать 5% для высшего сорта и 10% для первого сорта при условии, что они принадлежат к смежным группам окраски. В противном случае производится снижение сортности партии. Для помидоров на ветке исключений из этого требования к однородности окраски не делается.

*Для второго сорта допускается смешение плодов различной окраски (и степени зрелости).
/ фотография 24*

Видимая часть продуктов в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Особое внимание следует уделять пресечению попыток мошенничества, т.е. сокрытию в нижних слоях упаковки продуктов, имеющих более низкое качество и размеры по сравнению с видимой частью продуктов и маркировкой.

Аналогичное запрещение действует в отношении любого метода или практики упаковки, применяемых с обманной целью придания более привлекательного вида верхнему слою партии продуктов.

В. Упаковка

Помидоры должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надежная сохранность.

Единицы упаковки должны быть качественными, прочными и иметь такие характеристики, которые позволяют защищать продукт в ходе перевозки и погрузки и выгрузки.

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, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

Целью настоящего положения является обеспечение надлежащей защиты продукта с помощью материалов, которые должны быть новыми и чистыми, а также предотвращения попадания таких посторонних тел, как листья, песок или земля, с целью сохранения его надлежащего товарного вида.

В упаковке не должно содержаться никаких посторонних веществ.

Видимое загрязнение внутри нескольких упаковок может стать причиной для отказа от принятия товаров.

С. Товарный вид

Помидоры могут иметь следующий товарный вид:

- i) В виде отдельных плодов, с чашечкой цветка и с коротким стеблем или без них;

ii) в виде помидоров на ветке, т.е. полных соцветий или их частей, если каждое соцветие или его часть содержит по меньшей мере следующее число плодов:

- 3 плода (2 плода в предварительной упаковке) или

- 6 плодов (4 плода в предварительной упаковке) для "вишневидных" помидоров на ветке.

Многие культурные сорта помидоров, включая "вишневидные" помидоры, могут быть реализованы в виде помидоров на ветке, которые представляют собой помидоры, прикрепленные к стеблю. / фотография 59

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

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

В случае упакованных продуктов все данные должны быть сгруппированы на одной стороне упаковки и наноситься либо на этикетку, прикрепляемую к ней, либо наноситься на упаковку водостойкими чернилами. / фотография 60

В случае повторно используемых упаковок все нанесенные ранее этикетки должны тщательно удаляться, а нанесенные на них ранее данные - стираться.

A. Оознавательные обозначения

Упаковщик	}	наименование и адрес или
и/или	}	официально установленное или
грузоотправитель	}	кодированное обозначение ³

Для целей контроля упаковщиком является лицо или фирма, ответственные за упаковку продукта (в это понятие не включается персонал, фактически производящий работу, который несет ответственность только перед своим работодателем). Кодовое обозначение является не торговой маркой, а официальной системой контроля, позволяющей легко устанавливать лицо или фирму, ответственные за упаковку. Однако грузоотправитель имеет возможность в добровольном или обязательном порядке принять на себя исключительную ответственность в целях контроля; в этом случае нанесение данных об "упаковщике" в соответствии с приведенным выше определением не является необходимым.

Единицы упаковки продукции, расфасованной 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.

³ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указывания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения должна делаться ссылка на "упаковщика и/или грузоотправителя" (или аналогичное сокращение) в тесной связи с кодовым обозначением.

Во избежание недоразумений в случае, когда используется кодовое обозначение, указание "упаковщик", "грузоотправитель" и/или "экспортер", (или эквивалентное сокращение, т.е. "упак.", "эксп.") должно приводиться в непосредственной связи с кодовым обозначением.

В. Вид продукта

- "Помидоры" или "помидоры на ветке" и товарный тип, если продукт не видно снаружи. Эти данные должны всегда указываться для "вишневидных помидоров" (или "коктейльных") помидоров, независимо от того, поставляются ли они на ветке или нет.
- Наименование культурного сорта (необязательно).

С. Происхождение продукта

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

На маркировке должна указываться страна происхождения, т.е. страна, в которой были выращены помидоры (например, Испания). В факультативном порядке в национальном, региональном или местном названии также может быть указан район происхождения (например, Канарские острова, помидоры Marmande).

Указание происхождения имеет особое значение для избежания:

а) ошибочного надления продукта особыми внутренними качествами, обуславливаемыми сочетанием почвенных и климатических условий и условий произрастания, которые связаны с понятием торгового наименования.

б) преднамеренного и неверного использования этого наименования.

Д. Товарные характеристики

- Сорт

Указание сорта является обязательным.

- В случае калибровки - размер, выраженный минимальным и максимальным диаметром, или, при отсутствии таковой, обозначение "некалиброванный". / фотография 60

Е. Официальная пометка о контроле (необязательно)



Фото 1: Круглые и вишневидные помидоры.



фото 2: Ребристые помидоры.



фото 3: Продолговатые помидоры.



фото 4: Поврежденный помидор. Не допускается.



фото 5: Выраженная помятость. Не допускается.



фото 6: Свежие трещины. Не допускаются.



фото 7: Не зарубцевавшиеся трещины. Не допускаются.



фото 8: Не зарубцевавшиеся повреждения, вызванные градом. Не допускается.



фото 9: Повреждение от бактерий рода *Pseudomonas*. Не допускается.



фото 10: Альтернариоз. Не допускается.



фото 11: Признаки гниения. Не допускаются.



фото 12: Гниение на месте опадания цветов (вершинная гниль). Не допускается.



фото 13: Внутреннее побурение. Внешний вид. Не допускается.



фото 14: Внутреннее побурение. Внутренний вид тканей. Не допускается.



фото 15: Водянистость сердцевины. Не допускается.



фото 16: Поражение, вызванное низкими температурами. Не допускается.



фото 17: Остатки средств обработки. Не допускается.



фото 18: Помидор с прилипшей землей. Не допускается.



фото 19: Несвежий внешний вид. Не допускается.



фото 20: Гусеница. Не допускается.



фото 21: Повреждение, нанесенное насекомыми-вредителями. Внешний вид. Не допускается.

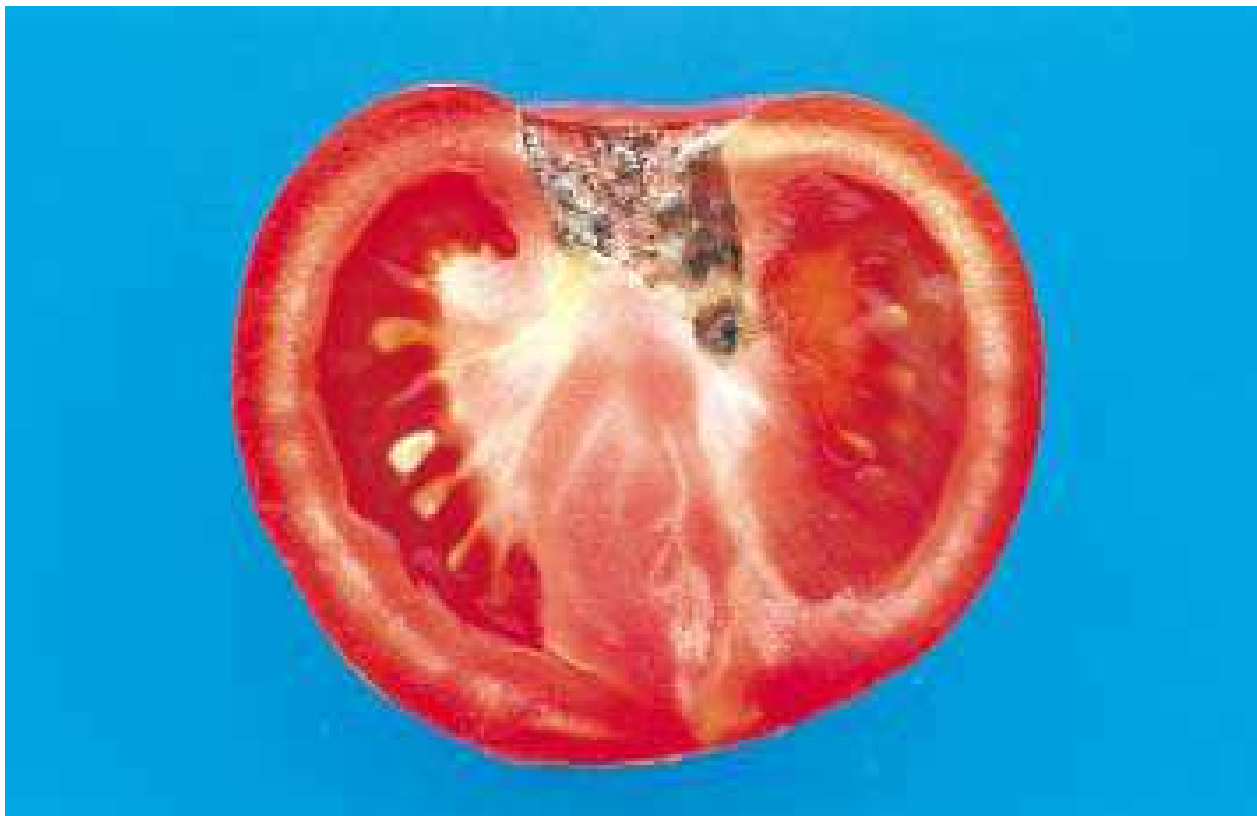


фото 22: Повреждение, нанесенное насекомыми-вредителями Вид внутренней ткани плода. Не допускается.



фото 23: Повреждение, причиненное улитками. Не допускается.



фото 24: Колориметрическая шкала ОЭСР



фото 25: Безупречный продукт.



*фото 26: Весьма небольшой поверхностный дефект.
Допустимый предел.*



фото 27: Небольшой дефект формы круглого помидора. Допустимый предел в 1-м классе.



фото 28: Небольшой дефект формы ребристого помидора. Допустимый предел для 1-го класса.



фото 29: Незначительный дефект формы продолговатого помидора. Допустимый предел для 1- категории.

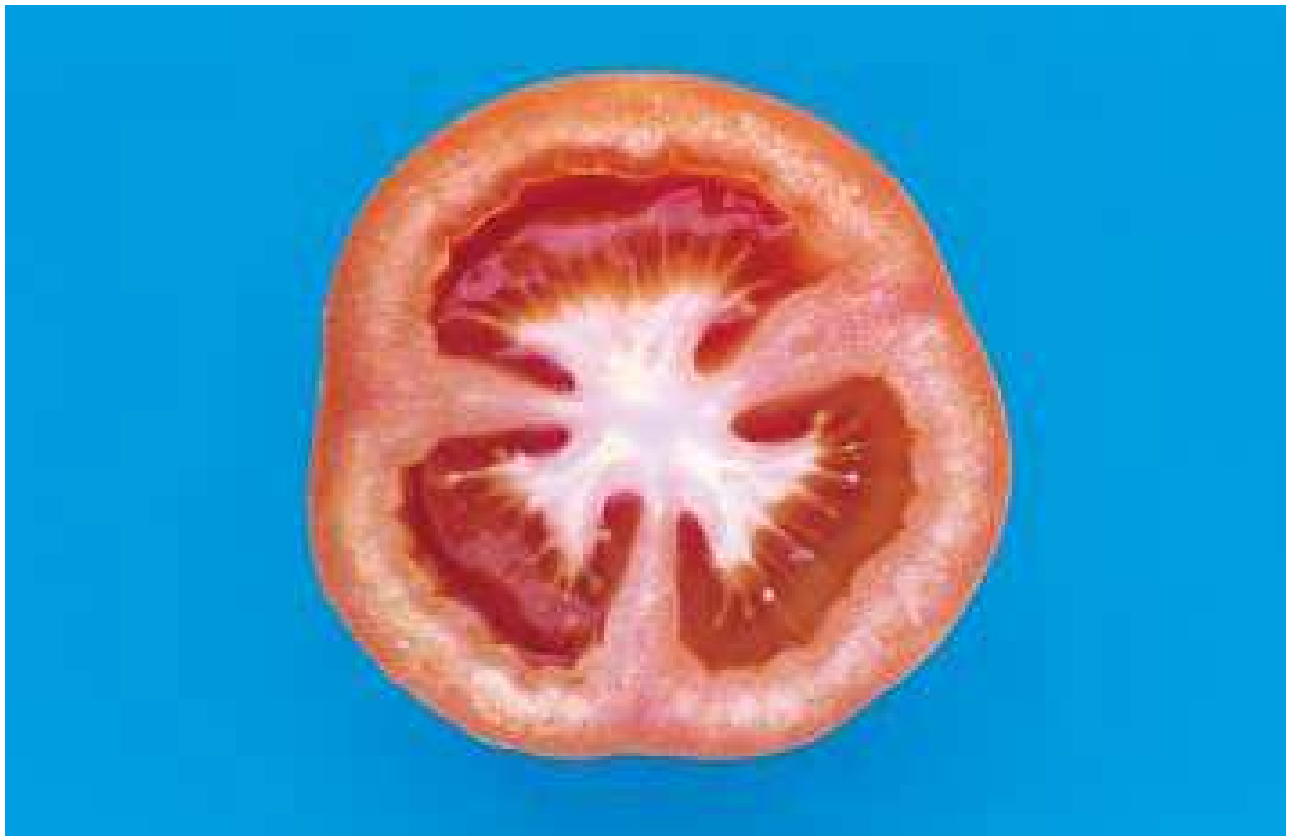


Фото 30: Небольшая пустотелость. Допустимый предел для 1-го класса.



*фото 31: Небольшие пятна на поверхности.
Допустимый предел для 1-го класса*



*фото 32: Пятна ботритиоза. Допустимый предел в
1-м классе.*



фото 33: Зарубцевавшиеся трещины. Допустимый предел для ребристых помидоров.



фото 34: Небольшое рубцовое углубление. Допустимый предел в первом классе.



фото 35: Опробковение рыльца. Допустимый предел для первого класса.



Фото 36: Тонкий рубец на месте опадания цветов. Допустимый лимит в 1-м классе.



*фото 37: Дефект формы круглых помидоров.
Допустимый предел во 2-й категории.*



*фото 38: Дефект формы ребристых помидоров.
Допустимый предел во 2-м классе.*



*фото 39: Дефект формы продолговатых помидоров.
Допустимый предел во 2-м классе.*



фото 40: Пустотелость. Допустимый предел во 2-м классе.



фото 41: Пятна на поверхности. Допустимый предел во 2-м классе.



Фото 42: Ботритиозная пятнистость плодов. Допустимый предел во 2-м классе.



фото 43: Помятость. Допустимый предел во 2-м классе.



Фото 44: Радиальные трещины. Допустимый предел во 2-м классе.



фото 45: Концентрические трещины. Допустимый предел.



фото 46: Зеленая окраска Типична для культурного сорта Striped Roman.



*фото 47: «Зеленая спинка» Внешний вид.
Допустимый предел.*



*фото 48: "Зеленая спинка". Вид внутренних тканей.
Допустимый предел.*



*фото 49: "Желтая спинка". Внешний вид.
Допустимый предел.*



*фото 50: "Желтая спинка". Вид внутренних тканей.
Допустимый предел.*



фото 51: Выраженные выступы. Допустимый предел.



фото 52: Рубцовое углубление. Допустимый предел во 2-м классе.



фото 53: Опробковение рыльца. Допустимый предел во 2-м классе.



фото 54: Тонкий рубец на месте опадания цветов. Допустимый предел во 2-м классе.



*фото 55: Абсолютно безупречный товарный вид.
Высший сорт.*



*фото 56: Аккуратная упаковка. Допустимо в первом
классе.*



фото 57: Приемлемый товарный вид. Вторая категория.



фото 58: Однородность по длине для продолговатых помидоров второго сорта. Допустимый предел.



фото 59: Круглые помидоры на ветке.



фото 60: Пример маркировочной надписи на этикетке.