



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG252/2025
от 29.04.2025

об утверждении Требований к качеству и реализации свежих и сушеных бобовых

Опубликован : 20.06.2025 в MONITORUL OFICIAL № 325-327 статья № 376 Data intrării în vigoare

UE

На основании части (16) статьи 3 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2018 г., №7-17, ст. 60), с последующими изменениями, и части (4) статьи 1 Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2018 г., №7-17, ст.54), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Требования к качеству и реализации свежих и сушеных бобовых (прилагаются).

2. Признать утратившим силу Постановление Правительства №205/2009 об утверждении Технического регламента «Продукты зернобобовых свежие и сухие. Требования для торговли» (Официальный монитор Республики Молдова, 2009 г., № 57-58, ст. 255), с последующими изменениями.

3. Возложить контроль за выполнением настоящего постановления на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Дорин РЕЧАН

Контрасигнует:

Министр сельского хозяйства

и пищевой промышленности Людмила Катлабуга

№ 252. Кишинэу, 29 апреля 2025 г.

Утверждены

ТРЕБОВАНИЯ

к качеству и реализации свежих и сушеных бобовых

Настоящие Требования частично перелагают (статью 75 (3) и статью 76 (1) и (3)) Регламент (EU) № 1308/2013 Европейского парламента и Совета от 17 декабря 2013 года, устанавливающий общую организацию рынков сельскохозяйственной продукции и отменяющий Регламенты (ЕЕС) № 922/72, (ЕЕС) № 234/79, (ЕС) № 1037/2001 и (ЕС) № 1234/2007 Совета (CELEX: 32013R1308), опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 347 от 20 декабря 2013 года, с последними изменениями, внесенными Регламентом (EU) 2024/1143 Европейского парламента и Совета от 11 апреля 2024 года.

Глава I

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Требования к качеству и реализации свежих и сушеных бобовых (в дальнейшем – Требования) устанавливают требования к реализации продуктов, изготовленных из свежих и сушеных бобовых (в дальнейшем – свежие и сушеные продукты), предназначенных для непосредственного потребления человеком.

2. Группа свежих и сушеных продуктов включает в себя:

2.1. свежие продукты:

2.1.1. фасоль свежая стручковая, *Phaseolus vulgaris* L. и *Phaseolus coccineus* L.;

2.1.2. горох, который в зависимости от вида потребления подразделяется на две группы:

2.1.2.1. лущильный горох (гладкозерный горох, морщинистый горох), предназначенный для потребления без стручков, *Pisum sativum* L.;

2.1.2.2. горох-манжту и сахарный горох, предназначенные для потребления в стручках, *Pisum sativum* L. var. *Macrocarpon* и *Pisum sativum* L. var. *Saccharatum*;

2.2. сушеные продукты:

2.2.1. фасоль, зерно, *Phaseolus* spp, *Phaseolus mungo* L., *Phaseolus coccineus* L.;

2.2.2. фасоль Вигна, зерно, *Vigna unguiculata* L.;

2.2.3. фасоль Лима, зерно, *Phaseolus lunatus* L.;

2.2.4. горох, зерно, *Pisum sativum* L.;

2.2.5. нут, зерно, *Cicer arietinum* L.;

2.2.6. боб обыкновенный, зерно, *Faba bona* Medikus L.;

2.2.7. чечевица тарелочная, зерно, *Lens culinaris* Medikus L.

3. Настоящие Требования не распространяются на свежие и сушеные бобовые, полученные в индивидуальных хозяйствах для собственного потребления, и на продукты, находящиеся в транзите или временно хранящиеся как транзитные.

4. Под действие настоящих Требований подпадают группы продуктов, представленные в таблице 1.

Таблица 1

Код Комбинированной товарной номенклатуры	Наименование продуктов
0708	Бобовые овощи, лущеные или нелущеные, свежие или охлажденные
0708 10 000	Горох, предназначенный для посева (<i>Pisum sativum</i>)
0708 20 000	Фасоль (<i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i>)
0713	Овощи бобовые сушеные, лущеные, в том числе очищенные от семенной кожуры или колотые
0713 10	Горох, предназначенный для посева (<i>Pisum sativum</i>)
0713 20 000	Нут
0713 31 000	Фасоль видов <i>Vigna mungo</i> (L.) Hepper или <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek
0713 32 000	Фасоль мелкая красная, именуемая адзуки (<i>Phaseolus</i> или <i>Vigna angularis</i>)
0713 33	Фасоль обыкновенная или белая (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
0713 40 000	Чечевица
0713 50 000	Бобы садовые крупносеменные (<i>Vicia faba</i> var. <i>major</i>) и бобы садовые мелкосеменные (<i>Vicia faba</i> var. <i>equina</i> , <i>Vicia faba</i> var. <i>minor</i>)

Глава II

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5. При поступлении на рынок свежих и сушеных продуктов, в том числе импортируемых, они должны сопровождаться сертификатом качества, выданным производителем на основании отчетов о лабораторных испытаниях в соответствии с положениями статьи 131 Закона №306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

6. Качество свежих и сушеных продуктов гарантируется производителем/экспортером и/или компетентным органом продовольственного сектора в стране происхождения/в стране-экспортере на румынском и/или на английском языке в соответствии с частью (6) статьи 131 Закона №306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

7. Обязательные требования для введения на рынок устанавливаются для каждого продукта с учетом следующих характеристик:

- 7.1. технические определения, наименования, в том числе торговые;
- 7.2. критерии классификации, такие как класс, вес, размер, возраст и сорт;
- 7.3. вид, культурный сорт растения или торговый тип;
- 7.4. презентация, нанесение этикетки согласно обязательным торговым стандартам, упаковка и маркировка;
- 7.5. критерии, такие как внешний вид, консистенция, форма, характеристики продукта и содержание воды;
- 7.6. специфические вещества, используемые в процессе производства, компоненты или составляющие, включая их количественное содержание, чистота и идентичность продукта;
- 7.7. тип сельскохозяйственной деятельности и способ производства;
- 7.8. частота сбора, доставки, метод обработки, хранения и транспортировки продуктов;
- 7.9. место выращивания и/или происхождение;
- 7.10. ограничения в отношении использования определенных веществ и практик;
- 7.11. конкретное использование;
- 7.12. условия, регулирующие утилизацию, хранение, оборот и использование продуктов, не соответствующих торговым стандартам, а также утилизацию побочных продуктов.

8. При поступлении на рынок пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в питательных веществах и энергии, быть безопасными, не содержать загрязнителей, микроорганизмов и других организмов или биологических веществ в количествах, превышающих предельные значения, установленные в продовольственном законодательстве, не представлять иной опасности для человека, должны производиться и вводиться на рынок в гигиенических условиях согласно положениям Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов, а в случае импортируемых продуктов также должна быть указана страна происхождения.

9. Владелец свежих и сушеных продуктов, на которые распространяются настоящие Требования, должен выставлять такие продукты или предлагать их для продажи, поставлять или реализовывать их в Республике Молдова, а также в других государствах с эквивалентными требованиями к реализации только в соответствии с соответствующими стандартами и несет ответственность за обеспечение такого соответствия.

10. Свежие и сушеные продукты не должны содержать следующие токсичные и ядовитые семена: *Crotalaria* spp., *Agrostema githago* L., *Ricinus communis* L., *Datura* spp.,

посторонние запахи и привкусы, примеси животного происхождения, насекомых, паразитов, микроорганизмы и полученные из них вещества в количестве, представляющем опасность при непосредственном употреблении человеком в пищу.

11. Свежие и сушеные продукты должны храниться отдельно по типам и складироваться в помещениях, в которых обеспечивается соблюдение условий складирования, приемки, хранения и поставки для реализации и/или переработки с соблюдением требований к качеству.

12. Свежие и сушеные продукты должны складироваться и храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от солнечного света и мороза, при температуре не выше 25 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

13. Свежие и сушеные продукты должны транспортироваться только с помощью транспортных средств, обеспечивающих в течение всего периода перевозки сохранение в неизменном виде пищевых, физико-химических и микробиологических свойств, а также защиту от контакта с пылью, вредителями и другими факторами порчи и загрязнения. В случае готовых продуктов санитарная обработка и/или дезинфекция должны проводиться в специальных помещениях до момента упаковки продуктов, а соответствующие условия должны соблюдаться в течение всего периода транспортировки.

14. При производстве пищевых продуктов операторы продовольственного сектора обязаны соблюдать требования, предъявляемые к безопасности и качеству этих продуктов на всех этапах продовольственной цепи, а также разработать программы самоконтроля безопасности и качества в процессе производства.

15. Бобовые подлежат продаже без явных дефектов.

16. Сушеные бобовые продукты должны быть целыми, очищенными или колотыми.

17. Сушеные бобовые продукты должны соответствовать классификации и требованиям, изложенным в приложении к настоящим Требованиям.

Глава III

УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

18. Свежие и сушеные продукты упаковываются в торговую и транспортную упаковку.

19. В отступление от пунктов 31, 32, 48 и 49 торговая упаковка свежих продуктов весом не более трех килограммов может содержать смеси свежих бобовых разных культурных сортов, если соблюдены следующие условия:

19.1. бобовые продукты однородны по качеству;

19.2. бобовые продукты упакованы таким образом, который обеспечивает понятное, недвусмысленное и достоверное представление информации, чтобы не

вводить потребителей в заблуждение относительно происхождения, типа или сорта продукта.

20. Упаковка и маркировка свежих и сушеных продуктов должны производиться в соответствии с Законом № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов.

21. В дополнение к обязательным требованиям маркировки продуктов, указанным в Законе № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, на упаковке указывается сорт соответствующего продукта.

22. Сведения, предусмотренные в пункте 21, не обязательно указывать на транспортной упаковке, если они указаны на торговых упаковках, находящихся внутри транспортной упаковки и видимых извне. На транспортной упаковке не должно быть маркировки, которая могла бы ввести потребителя в заблуждение. Если транспортная упаковка представлена на поддонах, сведения должны быть указаны на карточках, размещенных не менее чем с двух сторон поддона в видных местах.

23. Транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность свежих и сушеных продуктов, быть чистой, сухой, неповрежденной, не зараженной вредителями и не имеющей постороннего запаха.

Глава IV

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ВНЕШНЕМУ ВИДУ

СВЕЖЕЙ ФАСОЛИ

24. Положения настоящей главы применяются в отношении фасоли, получаемой из *Phaseolus vulgaris* L. и *Phaseolus coccineus* L., поставляемой для потребления в свежем виде. Положения настоящей главы не распространяются на фасоль, предназначенную для лущения или промышленной переработки.

Раздел 1

Требования к качеству

25. С учетом специальных положений для каждого сорта, согласно таблице 7, и разрешенных допусков, фасоль должна быть:

25.1. неповрежденной;

25.2. доброкачественной (продукт, подвергшийся гниению или порче в такой степени, что это делает его непригодным к употреблению, не допускается);

25.3. чистой, без каких-либо видимых посторонних веществ;

25.4. свежей на вид;

25.5. без пергаментной оболочки (твердой эндодермы);

25.6. без вредителей;

25.7. без повреждений, вызванных вредителями;

25.8. без чрезмерной поверхностной влаги;

25.9. без постороннего запаха и/или привкуса;

25.10. степень развития и состояние фасоли должны быть такими, чтобы она могла:

25.10.1. выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;

25.10.2. доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.

26. Фасоль подразделяется на три сорта:

26.1. сорт «Экстра» – фасоль этого сорта должна быть высшего качества. По форме, развитию и окраске она должна быть характерной для культурного сорта и/или торгового типа, а также должна быть:

26.1.1. упругой, легко ломающейся;

26.1.2. очень нежной;

26.1.3. практически прямой;

26.1.4. без волокнистых нитей;

26.1.5. семена, если они есть, должны быть маленькими и мягкими. Тем не менее, стручковая фасоль должна быть без семян;

26.1.6. не должна иметь дефектов, за исключением очень незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид продукта, качество, сохранность и товарный вид в упаковке;

26.2. сорт I – фасоль этого сорта должна быть хорошего качества. По форме, развитию и окраске она должна быть характерной для культурного сорта и/или торгового типа, а также должна быть:

26.2.1. упругой;

26.2.2. молодой и нежной;

26.2.3. без волокнистых нитей, за исключением фасоли, предназначенной для нарезания;

26.2.4. семена, если они есть, должны быть маленькими и мягкими;

26.2.5. допускаются незначительные дефекты формы, окраски и/или оболочки, при условии, что они не влияют на общий внешний вид продукта, качество,

сохранность и товарный вид в упаковке;

26.3. сорт II – включает фасоль, которая не может быть отнесена к более высоким сортам, но отвечает минимальным требованиям, указанным выше, и должна быть:

26.3.1. достаточно нежной;

26.3.2. без ржавых пятен в случае стручковой фасоли;

26.3.3. семена, если они есть, не должны быть слишком большими и должны быть достаточно мягкими;

26.3.4. допускаются дефекты формы, окраски, оболочки, волокнистые нити, незначительные ржавые пятна (за исключением стручковой фасоли), при условии, что продукт сохраняет свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида.

Раздел 2

Требования к калибровке

27. Калибровка производится по максимальной ширине стручка, измеряемой под прямым углом по отношению ко шву.

28. Калибровка является обязательной только для стручковой фасоли в соответствии со следующей классификацией:

28.1. очень мелкая – ширина стручка не более 6 мм;

28.2. мелкая – ширина стручка не более 9 мм;

28.3. средняя – ширина стручка не более 12 мм.

29. Средняя стручковая фасоль не может быть отнесена к сорту «Экстра».

Раздел 3

Требования к допускам

30. В каждой упаковке разрешается наличие продуктов, согласно таблице 1 приложения, не соответствующих требованиям для указанного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размера (если производилась калибровка), а именно:

30.1. допуски по качеству:

30.1.1. для сорта «Экстра» – наличие 5 % по количеству или весу фасоли, не соответствующей требованиям данного сорта, но отвечающей требованиям сорта I или, в исключительных случаях, соответствующей допускам, установленным для этого сорта;

30.1.2. для сорта I – наличие 10 % по количеству или весу фасоли, не соответствующей требованиям данного сорта, но отвечающей требованиям сорта II или, в исключительных случаях, соответствующей допускам, установленным для этого сорта. В пределах этого допуска не более 5 % по количеству или весу фасоли могут иметь волокнистые нити в случае культурного сорта или товарного типа фасоли, который не должен иметь волокнистых нитей. Не более 15 % по количеству или весу фасоли (за исключением стручковой фасоли) могут не иметь плодоножки и небольшого участка узкой части шейки при условии, что эти стручки остаются закрытыми, сухими и не обесцвеченными;

30.1.3. для сорта II – наличие 10 % по количеству или весу фасоли, не соответствующей ни требованиям данного сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продуктов, пораженных грибом (*Colletotrichum lindemuthianum*), подвергшихся гниению или любой другой порче, которые делают их непригодными к употреблению. Не более 30 % по количеству или весу фасоли (за исключением стручковой фасоли) могут не иметь плодоножки и небольшого участка узкой части шейки при условии, что эти стручки остаются закрытыми, сухими и не обесцвеченными;

30.2. допуски по размеру – для всех сортов (если производилась калибровка): наличие 10 % по количеству и весу фасоли, не соответствующей требованиям к калибровке.

Раздел 4

Требования к внешнему виду

31. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из фасоли одного происхождения, культурного сорта или товарного типа, качества и размера (если производилась калибровка).

32. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

33. Свежая фасоль должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта. Упаковка должна быть чистой, стерильной, сохранять свежесть продукта, а также обеспечивать циркуляцию воздуха, чтобы предотвратить образование плесени.

34. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта.

35. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, если для нанесения текста или маркировки были использованы нетоксичные чернила или клей.

36. Упаковка не должна содержать посторонних веществ.

Раздел 5

Требования к маркировке

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

37.1. идентификация – упаковщик и/или отправитель: наименование и адрес, которые могут быть заменены государственным идентификационным номером (IDNO), присвоенным государственным регистрационным органом, рядом с которым должна указываться надпись «упаковщик и/или отправитель» или эквивалентные сокращения;

37.2. вид продукта:

37.2.1. «фасоль» и/или торговый тип, если содержимое не видно снаружи;

37.2.2. название культурного сорта (по усмотрению);

37.3. происхождение продукта – страна происхождения и, по усмотрению, район/местность выращивания;

37.4. товарные характеристики, касающиеся сорта и размера:

37.4.1. в случае стручковой фасоли указывается словами «очень мелкая», «мелкая» или «средняя»;

37.4.2. в случае прочих видов фасоли (если производилась калибровка) указывается минимальная и максимальная ширина зерна;

37.4.3. официальная отметка о контроле (необязательно).

38. На этапах, следующих за отправкой, в отношении настоящих Требований продукты могут демонстрировать:

38.1. незначительную потерю свежести и упругости;

38.2. в случае продуктов, отнесенных к сортам, отличным от сорта «Экстра», – незначительную порчу, обусловленную их развитием и скоропортящимся характером.

Глава V

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ВНЕШНЕМУ ВИДУ

СВЕЖЕГО И СУШЕНОГО ГОРОХА

39. Положения настоящей главы распространяются на лущильный горох, получаемый из *Pisum sativum* L. и горох, предназначенные для потребления в стручках, или нелущильный горох (горох-манжту), получаемый из *Pisum sativum* L. var. *Macrocarpon*, а также сахарный горох, получаемый из *Pisum sativum* L. var. *Saccharatum*, которые поставляются потребителю в свежем или сушеном виде.

Раздел 1

Требования к качеству

40. Требования, изложенные в настоящей главе, направлены на определение требований к качеству гороха в соответствии с таблицей 7.

41. У гороха всех сортов с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков:

41.1. стручки должны быть:

41.1.1. неповрежденными, у гороха-манжту и сахарного гороха кончики могут быть удалены;

41.1.2. доброкачественными; продукты, подвергшиеся гниению или порче в такой степени, что это делает их непригодными к употреблению, не допускаются;

41.1.3. чистыми, без каких-либо видимых посторонних веществ (включая частицы цветов);

41.1.4. без твердых волокнистых нитей или пленки в случае гороха-манжту и сахарного гороха;

41.1.5. без вредителей;

41.1.6. без повреждений, вызванных вредителями;

41.1.7. без чрезмерной поверхностной влаги;

41.1.8. без постороннего запаха и/или привкуса;

41.2. зерна гороха должны быть:

41.2.1. свежими;

41.2.2. доброкачественными; продукты, подвергшиеся гниению или порче в такой степени, что это делает их непригодными к употреблению, не допускаются;

41.2.3. без вредителей;

41.2.4. без повреждений, вызванных вредителями;

41.2.5. без постороннего запаха и/или привкуса;

41.2.6. хорошо сформировавшимися в случае лущильного гороха;

41.3. степень развития и состояние гороха должны быть такими, чтобы он мог выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку и доставляться в место назначения в удовлетворительном состоянии.

42. Горох подразделяется на два сорта:

42.1. сорт I – горох этого сорта должен быть хорошего качества и быть характерным для культурного сорта и/или торгового типа. Стручки должны:

42.1.1. быть свежими и упругими;

42.1.2. иметь плодоножку;

42.1.3. не иметь повреждений, вызванных градом;

42.1.4. не иметь повреждений, вызванных нагревом;

42.2. сорт II – к этому сорту относится горох, который не может быть отнесен к сорту I, но отвечает минимальным требованиям, указанным в пункте 41.

43. В случае лущильного гороха сорта I:

43.1. стручки должны быть с плодоножкой, хорошо заполненными и содержать не менее пяти зерен;

43.2. зерна должны быть:

43.2.1. хорошо сформировавшимися;

43.2.2. нежными;

43.2.3. сочными и достаточно твердыми; при сжатии между двумя пальцами должны становиться плоскими, но не распадаться;

43.2.4. достигшими по крайней мере половины своих размеров, которые они должны иметь в состоянии зрелости, но не полных размеров;

43.2.5. некрахмалистыми;

43.2.6. неповрежденными, без трещин на кожице;

43.3. допускаются следующие незначительные дефекты стручка, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке:

43.3.1. незначительные дефекты оболочки, повреждения и ушибы;

43.3.2. незначительные дефекты формы;

43.3.3. незначительные дефекты окраски.

44. В случае гороха-манжту и сахарного гороха сорта I:

44.1. зерна должны быть небольшими и недостаточно сформированными;

44.2. допускаются следующие незначительные дефекты стручка, при условии,

что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке:

44.2.1. незначительные дефекты оболочки, повреждения и ушибы;

44.2.2. незначительные дефекты формы;

44.2.3. незначительные дефекты окраски.

45. В случае лущильного гороха сорта II:

45.1. стручки должны содержать не менее трех зерен;

45.2. может быть более зрелым по сравнению с продуктом сорта I, но отвечает минимальным требованиям, указанным в пункте 43;

45.3. допускаются следующие незначительные дефекты, при условии, что горох сохраняет свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида:

45.3.1. дефекты стручков;

45.3.2. дефекты оболочки, повреждения и ушибы, если они не прогрессируют и не затрагивают зерна;

45.3.3. дефекты формы;

45.3.4. дефекты окраски;

45.3.5. незначительная утрата свежести, наличие увядших стручков не допускается;

45.3.6. дефекты зерен;

45.3.7. незначительные дефекты формы;

45.3.8. незначительные дефекты окраски;

45.3.9. зерна могут быть более твердыми;

45.3.10. зерна могут быть незначительно поврежденными.

46. В случае гороха-манжту и сахарного гороха сорта II:

46.1. зерна, если они присутствуют, могут быть немного более зрелыми, чем в случае сорта I;

46.2. допускаются следующие незначительные дефекты стручка, при условии, что горох сохраняет свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида:

46.2.1. незначительные дефекты оболочки, повреждения и ушибы;

46.2.2. незначительные дефекты формы, в том числе обусловленные формированием зерен;

46.2.3. незначительные дефекты окраски;

46.2.4. незначительная утрата свежести, однако наличие увядших и обесцвеченных стручков не допускается.

Раздел 2

Требования к допускам

47. В каждой упаковке разрешается наличие продуктов, согласно таблице 2, не отвечающих требованиям для указанного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества:

47.1. для сорта I – наличие 10 % по весу гороха, не соответствующего требованиям данного сорта, но отвечающего требованиям сорта II или, в исключительных случаях, соответствующего допускам, установленным для этого сорта;

47.2. для сорта II – наличие 10 % по весу гороха, не соответствующего ни требованиям данного сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продуктов, пораженных прогрессирующими болезнями, подвергшихся гниению или любой другой порче, которые делают их непригодными к употреблению.

Раздел 3

Требования к внешнему виду

48. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из гороха одного происхождения, культурного сорта, торгового типа и качества.

49. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

50. Горох должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

51. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, если для нанесения текста или маркировки были использованы нетоксичные чернила или клей.

52. Упаковка не должна содержать посторонних веществ.

53. Сортировка гороха согласно размеру не обязательна.

Раздел 4

Требования к маркировке

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

54.1. идентификация – упаковщик и/или отправитель: наименование и адрес, которые могут быть заменены государственным идентификационным номером (IDNO), присвоенным государственным регистрационным органом, рядом с которым должна указываться надпись «упаковщик и/или отправитель» или эквивалентные сокращения;

54.2. вид продукта:

54.2.1. «луцильный горох», «горох-манжту», «сахарный горох» или эквивалентные наименования, если содержимое не видно снаружи;

54.2.2. «очищенный», «с отрезанными кончиками и хвостиками» или другие обозначения в случае гороха-манжту или сахарного гороха, у которого, в зависимости от ситуации, были удалены плодоножки и/или верхушки соцветий;

54.2.3. происхождение продукта – страна происхождения и, по усмотрению, район производства либо название местности или региона;

54.2.4. торговые характеристики – сорт, официальная отметка о контроле (необязательно).

Глава VI

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ВНЕШНЕМУ ВИДУ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО НУТА

55. Положения настоящей главы распространяются на продовольственный нут в виде сушеных зерен, получаемый из *Cicer arietinum* L.

Раздел 1

Требования к качеству

56. Настоящие требования, согласно таблице 7, относятся к нуту в виде сушеных зерен, предназначенному для употребления в пищу человеком. С учетом сорта, к которому относится нут, его зерна должны быть:

56.1. доброкачественными;

56.2. чистыми, без каких-либо видимых посторонних веществ;

56.3. без вредителей или повреждений, вызванных вредителями;

56.4. однородными;

56.5. одинакового размера;

56.6. характерными для данного вида;

56.7. без постороннего запаха, наличие запаха затхлости, почвы или плесени не допускается;

56.8. зерна, пораженные вредителями или болезнями, независимо от степени поражения, не допускаются к употреблению в пищу.

Раздел 2

Требования к допускам

57. В каждой упаковке разрешается наличие продуктов, согласно таблице 3, не отвечающих требованиям для указанного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества:

57.1. для сорта I – наличие 5 % по весу нута, не соответствующего требованиям данного сорта, но отвечающего требованиям сорта II или, в исключительных случаях, соответствующего допускам, установленным для этого сорта;

57.2. для сорта II – наличие 10 % по весу нута, не соответствующего ни требованиям данного сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продуктов, пораженных прогрессирующими болезнями, подвергшихся гниению или любой другой порче, которые делают их непригодными к употреблению.

Раздел 3

Требования к внешнему виду

58. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из нута одного происхождения, культурного сорта, торгового типа и качества.

59. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

60. Нут должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

61. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, если для нанесения текста или маркировки были использованы нетоксичные чернила или клей.

62. Упаковка не должна содержать посторонних веществ.

63. Сортировка нута согласно размеру не обязательна.

Раздел 4

Требования к маркировке

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

64.1. идентификация – упаковщик и/или отправитель: наименование и адрес, которые могут быть заменены государственным идентификационным номером (IDNO), присвоенным государственным регистрационным органом, рядом с которым должна указываться надпись «упаковщик и/или отправитель» или эквивалентные сокращения;

64.2. вид продукта:

64.2.1. «нут» или эквивалентные наименования, если содержимое не видно снаружи;

64.3. происхождение продукта – страна происхождения и, по усмотрению, район производства либо название местности или региона;

64.4. торговые характеристики – сорт, официальная отметка о контроле (необязательно).

Глава VII

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ВНЕШНЕМУ ВИДУ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ

65. Положения настоящей главы распространяются на необработанную (целую), колотую или очищенную продовольственную чечевицу.

Раздел 1

Требования к качеству

66. Настоящие требования относятся к продовольственной чечевице, предназначенной для употребления в пищу человеком. С учетом сорта, к которому относится чечевица, согласно таблице 7, ее зерна должны быть:

66.1. доброкачественными, чистыми, без каких-либо видимых посторонних веществ;

66.2. без дефектов окраски или внешнего вида;

66.3. однородного цвета, темного оттенка;

66.4. одинакового размера;

66.5. характерными для данного вида;

66.6. без постороннего запаха, наличие запаха затхлости, почвы или плесени не допускается;

66.7. без кислого и горького привкуса.

Раздел 2

Требования к допускам

67. Максимальный общий допуск на наличие расколотых, пятнистых, поврежденных долгоносиком или обесцвеченных зерен чечевицы составляет 2,0 % от общего объема продукта или указанной партии. Несоответствие критериям размера допускается в пределах не более чем 2,0 % от общего количества сушеной чечевицы.

68. Для видов и подвидов продовольственной чечевицы, согласно таблице 4, характеристики подробно описаны следующим образом:

68.1. чечевица темно-зеленого цвета;

68.2. чечевица светло-зеленого цвета;

68.3. чечевица неоднородного цвета.

Раздел 3

Требования к внешнему виду

69. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из чечевицы одного происхождения, культурного сорта, торгового типа и качества.

70. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

71. Чечевица должна быть упакована в чистую, сухую и безопасную для пищевых продуктов упаковку, которая защищает продукт от влаги, загрязнений и вредителей.

72. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, если для нанесения текста или маркировки были использованы нетоксичные чернила или клей.

73. Упаковка не должна содержать посторонних веществ.

74. Сортировка чечевицы согласно размеру не обязательна.

Раздел 4

Требования к маркировке

75. На каждой упаковке четким и нестираемым шрифтом должны наноситься

следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

75.1. идентификация – упаковщик и/или отправитель: наименование и адрес, которые могут быть заменены государственным идентификационным номером (IDNO), присвоенным государственным регистрационным органом, рядом с которым должна указываться надпись «упаковщик и/или отправитель» или эквивалентные сокращения;

75.2. вид продукта:

75.2.1. «чечевица» или эквивалентные наименования, если содержимое не видно снаружи;

75.2.2. «чечевица зеленая» или эквивалентные наименования, если продукт имеет другой цвет и его невозможно определить снаружи;

75.3. происхождение продукта – страна происхождения и, по усмотрению, район производства либо название местности или региона;

75.4. торговые характеристики – сорт, официальная отметка о контроле (необязательно).

Глава VIII

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ВНЕШНЕМУ ВИДУ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ БОБОВ

76. Положения настоящей главы распространяются на продовольственные бобы в виде сушеных зерен, получаемые из *Vicia faba* L.

Раздел 1

Требования к качеству

77. В соответствии с обязательными требованиями к качеству, согласно таблице 7, зерна бобов должны быть:

77.1. чистыми, без каких-либо видимых посторонних веществ;

77.2. без вредителей или повреждений, вызванных вредителями;

77.3. однородными;

77.4. одинакового размера;

77.5. характерными для данного вида;

77.6. без постороннего запаха, наличие запаха затхлости, почвы или плесени не допускается;

77.7. без кислого и горького привкуса;

77.8. доброкачественными.

Раздел 2

Требования к допускам

78. В каждой упаковке разрешается наличие продуктов, согласно таблице 5, не отвечающих требованиям для указанного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества продовольственных бобов:

78.1. для сорта I – наличие 10 % по весу продовольственных бобов, не соответствующих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям сорта II или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этого сорта;

78.2. для сорта II – наличие 10 % по весу продовольственных бобов, не соответствующих ни требованиям данного сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продуктов, пораженных прогрессирующими болезнями, подвергшихся гниению или любой другой порче, которые делают их непригодными к употреблению.

Раздел 3

Требования к внешнему виду

79. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из продовольственных бобов одного происхождения, культурного сорта, торгового типа и качества.

80. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

81. Продовольственные бобы должны быть упакованы в тканевые или пластиковые мешки, снабженные надлежащей маркировкой, на которой должны быть указаны тип продукта и срок годности. Упаковка должна быть герметичной, чтобы предотвратить порчу или заражение вредителями.

82. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, если для нанесения текста или маркировки были использованы нетоксичные чернила или клей.

83. Упаковка не должна содержать посторонних веществ.

84. Сортировка продовольственных бобов согласно размеру не обязательна.

Раздел 4

Требования к маркировке

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

85.1. идентификация – упаковщик и/или отправитель: наименование и адрес, которые могут быть заменены государственным идентификационным номером (IDNO), присвоенным государственным регистрационным органом, рядом с которым должна указываться надпись «упаковщик и/или отправитель» или эквивалентные сокращения;

85.2. вид продукта:

85.2.1. «продовольственные бобы» или эквивалентные наименования, если содержимое не видно снаружи;

85.3. происхождение продукта – страна происхождения и, по усмотрению, район производства либо название местности или региона;

85.4. торговые характеристики – сорт, официальная отметка о контроле (необязательно).

[приложение](#)

Типы и подтипы фасоли продовольственной (включая фасоль Лима и Вигна)

Номер и наименование типа	Номер и наименование подтипа	Характеристика семян		Содержание других типов, подтипов и нетипичных семян фасоли, % , не более
		<i>по форме</i>	<i>по размеру</i>	
I. Фасоль белая	1. Бомба	Округлая или яйцевидная	Крупная, длиной не менее 9 мм, толщиной более 6 мм	Подтипов I типа – 10. Типы II и III не допускаются
	2. Перловка	Округлая, яйцевидная или овальная	Мелкая, длиной менее 9 мм	Подтипов I типа – 10. Типы II и III не допускаются
	3. Белая овальная	Овальная	длиной более 9 мм, толщиной менее 6 мм	Подтипов I типа – 10. Типы II и III не допускаются
	4. Змейка	Удлиненная, цилиндрическая, часто слегка изогнутая с округленными концами	Примерно длиной 16 мм, толщиной 6,5 мм	Подтипов I типа – 10. Типы II и III не допускаются
	5. Рачки	Почковидно- плоская	Средняя, длиной менее 14 мм	Подтипов I типа нетипичных семян I типа – 10. Типы II и III не допускаются
	6. Лопата	Почковидно- плоская	Крупная, длиной более 14 мм	Подтипов I типа нетипичных семян I типа – 10. Типы II и III не допускаются
II. Фасоль цветная однотонная	1. Зеленая (разных оттенков)	Овально- круглая	Примерно длиной 10 мм, толщиной 6,5 мм	Типов I и III, а также других подтипов II – 5
	2. Коричневая или желтая (разных оттенков)	Удлиненно- цилиндрическая	Примерно длиной 13 мм, толщиной 5,5 мм	Типов I и III, а также других подтипов II – 5
	3. Красная (разных оттенков)		Примерно длиной 10-12 мм, толщиной 5 мм	Типов I и III, а также других подтипов II – 5
	4. Прочие однородного цвета		Примерно длиной 6 мм	Типов I и III, а также других подтипов II – 5
III. Фасоль цветная пестрая	1. Пестрая светлая	На светлом фоне темный рисунок	Крупная, примерно длиной 15 мм, толщиной 6,5 мм; средняя, примерно длиной 11 мм, толщиной 6 мм	Типов I и II – 5. Другого подтипа III типа – 20
	2. Пестрая темная	На темном фоне светлый рисунок	Крупная, примерно длиной 15 мм, толщиной 6,5 мм; средняя, примерно длиной 11 мм, толщиной 6,0 мм	Типов I и II – 5. Другого подтипа III типа – 20

Таблица 2

Технические характеристики различных типов гороха

Тип гороха	Цвет	Размер зерен/стручков	Вес зерна (г)	Влажность зерна (%)	Основное использование	Характеристик и стручка	Примесь зерен других типов и подтипов, %, не более
Зеленый горох (садовый)	Зеленый	6-8 мм	0,3-0,5	12-16	Употребляется в свежем виде, в замороженном виде, в супах, салатах	Стручки тонкие и съедобные, длиной 7-10 см	10
Желтый горох	Желтый	7-9 мм	0,35-0,55	12-15	Используется в традиционных блюдах, используется в корм животных	Стручки тонкие и съедобные, длиной 6-8 см	10
Сахарный горох (sugar snap)	Зеленый или желтый	6-7 мм	0,3-0,45	12-14	Салаты, жаркое, быстрое приготовление	Стручки мясистые и сладкие, длиной 7-9 см	10
Горох для сушки	Зеленый или желтый	7-10 мм	0,4-0,6	14-18	Сушеный, супы, пюре, консервы	Стручки твердые и несъедобные, длиной 8-12 см	10

Таблица 3

Типы и подтипы продовольственного нута

Номер и наименование типа	Цвет семян	Содержание семян других типов, %, не более
Продовольственный	От белого до желто-розового. Допускается наличие продовольственного нута с желтыми зернами и небольшими дефектами, такими как пятна или дефекты формы	5-10
Нут, сорт I	Зерна нута однородные по размеру и цвету, светло-желтого оттенка, без видимых пятен и примесей	5
Нут, сорт II	Зерна нута могут быть разнообразных цветов, иметь более темные оттенки желтого или небольшие недостатки, такие как светлые пятна, но без серьезных дефектов, которые могли бы повлиять на пригодность к употреблению	10

Таблица 4

Типы и подтипы продовольственной чечевицы

Номер и наименование типа	Цвет семян, характеризующий тип
	В массе – ровный зеленый цвет темных оттенков. Допускается незначительная

I – Темно-зеленая	примесь светло-зеленых, единичных мраморных и частично или полностью покрасневших, побуревших, а также потемневших семян чечевицы в количестве, не нарушающем в массе зеленого цвета темных оттенков
II — Светло-зеленая	В массе – ровный зеленый цвет светлых оттенков. Допускается наличие единичных мраморных семян; незначительная примесь темно-зеленых, частично или полностью покрасневших, побуревших, а также потемневших семян чечевицы в количестве, не нарушающем в массе зеленого цвета светлых оттенков
III — Неоднородная	В массе – неоднородная, пестрая по цвету с содержанием неограниченного количества мраморных, покрасневших, светло-зеленых, темно-зеленых, красных, побуревших, а также потерявших естественную окраску семян чечевицы

Таблица 5

Характеристики боба обыкновенного

Номер и наименование		Форма и размер	Цвет	Содержание семян, % , не более	
тип	подтип			других типов	других подтипов
I . Крупносемянный	1. Светлый	Преобладают семена плоские, плоскоовальные. Длина – 15 мм и более	Белый и желтый различных оттенков, а также светло-зеленый, светло-коричневый	10	10
	2. Темный	Преобладают семена плоские, плоскоовальные. Длина – 15 мм и более	Черный, коричневый, фиолетовый и красный разных оттенков	10	10
II. Мелкосемянный	1. Светлый	Преобладают семена вальковатой формы. Длина семян -10-15 мм	Белый и желтый различных оттенков, а также светло-зеленый, светло-коричневый	10	10
	2. Темный	Преобладают семена вальковатой формы. Длина семян -10-15 мм	Черный, фиолетовый и красный разных оттенков	10	10

Таблица 6

Органолептические показатели зерна бобовых

Показатели	Характеристика
1. Цвет	Характерный определенному типу или подтипу зерна
2. Вкус	Соответствующий зерну бобовых, без постороннего запаха, не кислый, не прогорклый, не сопрелый, что соответствует здоровому зерну
3. Запах	Специфический. Посторонние запахи затхлости, почвы, плесени не допускаются

Таблица 7

Требования к качеству продовольственных сушеных бобовых продуктов

Наименование показателей	Нормы для бобовых						
	Фасоль	Фасоль Вигна	Фасоль Лима	Горох	Нут	Боб	Чечевица
Влажность, %, не более	18	15	18	14	14	15	15
Сорная примесь, %, не более	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
в том числе	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

[illegible]