



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 929  
от 31.12.2009

об утверждении  
«Требований к качеству и торговле для  
свежих фруктов и овощей»

Опубликован : 19.01.2010 в Monitorul Oficial Nr. 5-7    статья № : 26    Дата  
вступления в силу : 01.01.2012

**ИЗМЕНЕНО**

<a href="#">ПП198</a>	<i>от</i>	<a href="#">27.03.17,</a>	<a href="#">МО109-118/07.04.17</a>	<a href="#">ст.276</a>
<a href="#">ПП632</a>	<i>от</i>	<a href="#">11.09.15,</a>	<a href="#">МО258-261/18.09.15</a>	<a href="#">ст.723</a>
<a href="#">ПП513</a>	<i>от</i>	<a href="#">02.07.14,</a>	<a href="#">МО174-177/04.07.14</a>	<a href="#">ст.541</a>
<a href="#">ПП602</a>	<i>от</i>	<a href="#">02.07.10,</a>	<a href="#">МО117-118/09.07.10</a>	<a href="#">ст.682</a>

*Примечание*

по всему тексту слово «болезни», за исключением пункта 173, заменить словом «вредители» в соответствующем падеже согласно [ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17](#) [ст.276](#)

В названии и пункте 1 постановления, названии и тексте Технического регламента, за исключением пункта 7, а также в приложениях № 1-4: слова «Технический регламент» во всех грамматических формах исключить, а слово «Требования» указать в соответствующем падеже; слова «настоящий Технический регламент» заменить словами «настоящие Требования» в соответствующем падеже согласно [ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17](#) [ст.276](#)

В соответствии с положениями Закона № 78-XV от 18 марта 2004 года о пищевых продуктах (Официальный монитор Республики Молдова, 2004 г., № 83-87, ст.431), с последующими изменениями и дополнениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:  
*[Вступительная часть в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17*

*ст.276]*

1. Утвердить «Требования к качеству и торговле для свежих фруктов и овощей» (прилагается).

*[Пкт.1 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

2. Признать утратившим силу Постановление Правительства № 957 от 21 августа 2007 г. «Об утверждении Технического регламента «Фрукты и овощи, предназначенные для потребления в свежем виде» (Официальный монитор Республики Молдова, 2007 г., № 136-140, ст. 997).

3. Настоящее Постановление вступает в силу 1 января 2012 г.

*[Пкт.3 в редакции ПП602 от 02.07.2010, МО117-118/09.07.2010 ст.682]*

4. Контроль за выполнением настоящего Постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

*[Пкт.4 изменен ПП513 от 02.07.14, МО174-177/04.07.14 ст.541]*

**Премьер-министр  
Контрассигнуют:  
зам. премьер-министра,  
министр экономики  
министр сельского хозяйства и  
пищевой промышленности  
министр здравоохранения**

**Владимир ФИЛАТ**

**Валериу ЛАЗАР**

**Валериу Косарчук**

**Владимир Хотиняну**

**№ 929. Кишинэу, 31 декабря 2009 г.**

Утвержден  
Постановлением Правительства  
№ 929 от 31 декабря 2009 г.

### **«Требования к качеству и торговле для свежих фруктов и овощей»**

Требования к качеству и торговле для свежих фруктов и овощей частично перелагают приложение I к Регламенту о введении в действие (ЕС) № 543/2011 Комиссии от 7 июня 2011 года об установлении норм применения Положения (ЕС) № 1234/2007 Совета в том, что касается сектора фруктов и овощей и сектора переработанных фруктов и овощей, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 157 от 15 июня 2011 года, и перелагают Регламент о внедрении (ЕС) № 1333/2011 Комиссии от 19 декабря 2011 года об установлении стандартов торговли бананами, правил о проверке соответствия с данными стандартами торговли и требований о сообщениях в секторе бананов, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 336 от 20 декабря 2011 года.

*[Преамбул в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

#### **Глава I. Область применения.**

1. Требования к качеству и торговле для свежих фруктов и овощей (в дальнейшем - Требования) устанавливают минимальные требования к качеству и торговле для свежих фруктов и овощей (в дальнейшем – продукты), предназначенных для пищевого потребления.

*[Пкт.1 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

2. Настоящие требования не распро-страняются на:
- 1) продукты, выращенные в индивидуальных хозяйствах для собственного потребления;
  - 2) продукты, находящиеся в транзите или временно хранящиеся как транзитные;
  - 3) продукты, предназначенные для промышленной переработки;
  - 4) продукты для домашней переработки, при условии маркировки «предназначены для домашней переработки»;
  - 5) продукты, поставляемые производителем предприятиям по кондиционированию или хранению;
  - 6) продукты, подлежащие резке или отделке для их приведения в состояние «готовности к еде» или «готовности к потреблению».
3. Действие настоящих Требований распространяется на группы продуктов следующих тарифных позиций согласно Комбинированной товарной номенклатуре, утвержденной Законом № 172 от 25 июля 2014 года: 0702 00 00; 0705; 0709 60 100; 0803 10 100; 0805 10; 0805 10 200; 0805 20; 0805 20 100; 0805 20 300; 0805 20 500; 0805 20 700; 0805 40 000; 0805 50; 0805 50 100; 0805 50 900; 0806 10 10; 0808 10; 0808 30; 0809 30; 0809 30 10; 0810 10 00.

*[Пкт.3 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

*[Пкт.3 изменен ПП632 от 11.09.15, МО258-261/18.09.15 ст.723]*

4. Продукты, которые не являются объектом специфических требований торговли, должны соответствовать общим требованиям торговли согласно разделу 2 главы III настоящих Требований. Однако, если экономический агент сможет доказать, что продукты соответствуют применяемым стандартам, утвержденным Европейской экономической комиссией Организации Объединенных Наций (ЕЭК-ООН), продукты считаются соответствующими требованиям общего рыночного стандарта, указанного в приложении № 6, и соответственно считаются отвечающими общим требованиям торговли.

*[Пкт.4 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

## **Глава II. Терминология**

5. В настоящих Требованиях используемые термины означают следующее:

- 1) *пакет* - индивидуализированная часть партии, которая своей упаковкой и содержанием предусмотрена для облегчения манипуляции и транспортировки определенного числа торговых единиц или продуктов насыпью либо аккуратно сложенных, в целях предотвращения повреждения, наносимого вследствие физических манипуляций и перевозки. Автомобильные, железнодорожные, морские и воздушные транспортные контейнера не рассматриваются как пакеты;
- 2) *миниатюрный продукт* – сорт или разновидность сладкого перца, полученная селекцией растений и/или специальными методами выращивания, за исключением сладкого перца неминиатюрных сортов, не достигшего полного развития или имеющего неадекватный калибр;
- 3) *расфасовка* - упаковка для торговли, предусмотренная для покрытия всего или части содержимого, но так, чтобы содержимое не могло быть изменено без открытия или изменения упаковки. Защитные пленки, покрывающие отдельные продукты, не

считаются расфасовкой.

4) *кондиционирование* – подготовительная деятельность, а именно очистка, резка, снятие кожуры, фасовка и сушка фруктов и овощей, без их преобразования в переработанные фрукты и овощи;

*[Пкт.5 подпкт.4) введен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

5) *упаковка* – операция по получению «первой обертки», находящейся в прямом контакте с продуктом;

*[Пкт.5 подпкт.5) введен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

6) *упаковка* – представляет собой средство (или совокупность средств), которое предназначено для покрытия или обертки продукта или набора продуктов, обеспечивающее их временную защиту с физической, химической, механической, биологической точек зрения, в целях сохранения их качества и целостности в процессе поставки, манипуляций, транспортировки, хранения и сбыта – до потребителя или до истечения гарантийного срока;

*[Пкт.5 подпкт.6) введен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

7) *государственный идентификационный номер (IDNO)* – единый персональный код, присвоенный органом государственной регистрации юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям на момент государственной регистрации, служащий для их идентификации в информационных системах Республики Молдова;

*[Пкт.5 подпкт.7) введен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

8) *калибровка* – операция по сортировке и классификации по длине (размеру) или весу фруктов и овощей;

*[Пкт.5 подпкт.8) введен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### **Глава III. Общие требования**

#### *Раздел 1. Требования к поставке на рынок*

6. При поставке на рынок свежие фрукты и овощи должны сопровождаться сертификатом безопасности, выданным в соответствии с Законом № 119-XV от 22 апреля 2004 года о средствах фитосанитарного назначения и средствах, повышающих плодородие почвы.

*[Пкт.6 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

7. Упаковка, перевозка и хранение продуктов осуществляется в соответствии с Постановлением Правительства № 1279 от 17 ноября 2008 г. об утверждении Требований «Упаковка, перевозка и хранение свежих фруктов, овощей и грибов».

8. Эtiquетирование продуктов производится в соответствии с положениями настоящего Требования, Закона №78-XV от 18 марта 2004 г о пищевых продуктах, Закона № 105-XV от 13 марта 2003 г. о защите прав потребителей и Постановления Правительства № 996 от 20 августа 2003 г. «Об утверждении Норм по этикетированию пищевых продуктов и Норм по этикетированию средств бытовой химии».

9. Значения номинальных количеств для расфасовок, содержащих продукты для продажи по весу, должны соответствовать положениям Регламента законной метрологии RGM L 03:2008 «Национальная система метрологии. Расфасовка продукции по весу и объему».

#### *Раздел 2. Общие требования к торговле для свежих фруктов и овощей, у которых нет специфических требований к торговле*

10. В пределах допусков продукты должны быть:
- 1) целыми;
  - 2) доброкачественными (продукты, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными к употреблению, не допускаются);
  - 3) чистыми, практически без каких-либо заметных следов посторонних веществ;
  - 4) без вредителей;
  - 5) без повреждений, вызванных вредителями, поражающих мякоть;
  - 6) без избыточной внешней влаги;
  - 7) без постороннего запаха и/или привкуса;

11. Развитие и состояние продуктов должно дать им возможность:

- 1) выдерживать перевозку и манипуляцию;
- 2) быть доставленными в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

Продукты должны быть достаточно, но не сильно развиты, фрукты должны быть достаточно, но не слишком спелыми. Развитие продуктов и их стадия созревания должны позволять дальнейший процесс созревания и достижение удовлетворительной степени зрелости.

*[Пкт.11 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

12. Наличие в каждой партии продуктов, не отвечающих минимальным требованиям к качеству, разрешается в пределах допуска, составляющего 10% количества или веса продукции, за исключением продуктов, подверженных гниению или порче, из-за чего становятся непригодными для потребления.

В пределах данного допуска пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2% от общего количества продуктов.

*[Пкт.12 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

13. Потребительские упаковки продуктов весом меньше или равным 5 кг могут содержать смеси сортов при условии выполнения следующих требований:

- 1) продукты должны быть одного качества;
- 2) упаковки должны быть этикетированы в установленном порядке;
- 3) смеси не должны вводить в заблуждение покупателя относительно качества продукции.

14. На каждой упаковке четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом наносят следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

1) идентификация – упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений);

2) характер продукта;

a) название продукта;

b) наименование сорта (выборочно);

3) происхождение продукта - полное название страны происхождения и, выборочно, района выращивания либо национальное, региональное или местное название. Данная отметка делается на языке страны происхождения или на любом другом языке, понятном потребителям в стране назначения.

#### **Глава IV. Специфические требования к качеству и торговле для томатов**

### Раздел 1. Минимальные требования к качеству

15. Настоящая глава устанавливает требования к качеству и торговле после подготовки и упаковки для томатов, выращенных из сортов *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw. *Lycopersicum esculentum* Mill.

16. С учетом особых положений, предусмотренных для каждой категории, томаты должны быть:

- 1) целыми;
- 2) доброкачественными (продукты, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными к потреблению, не допускается);
- 3) чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- 4) свежими на вид;
- 5) без вредителей;
- 6) без повреждений, нанесенных вредителями мякоти;
- 7) без аномальной поверхностной влажности;
- 8) без постороннего запаха и/или привкуса.

17. Что касается кистевых томатов, стебли должны быть свежими, здоровыми, чистыми, свободными от листьев и без видимых следов посторонних веществ.

18. Развитие и зрелость томатов должны давать возможность:

- 1) выдерживать перевозку и манипуляцию;
- 2) быть доставленными в удовлетворительном состоянии к месту назначения;

### Раздел 2. Требования к классификации

19. Томаты, в зависимости от формы, могут быть отнесены к четырем товарным типам:

- 1) «круглые»;
- 2) «ребристые»;
- 3) «продолговатые» или «удлиненные»;
- 4) «вишневидные» томаты (включая «коктейльные»);

20. Томаты подразделяются на три категории, определяемые ниже:  
[\[Пкт.20 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276\]](#)

1) категория «Экстра» – томаты этой категории должны быть высшего качества. Они должны иметь плотную мякоть и форму, внешний вид и черты развития, характерные для разновидности, к которой относятся, не должны иметь «зеленых спинок» и прочих дефектов, за исключением незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции в упаковке;

2) I категория – томаты этой категории должны быть хорошего качества. Они должны иметь достаточно плотную мякоть, а также признаки и свойства, характерные для разновидности, к которой они относятся. Они не должны иметь трещины и видимые «зеленые спинки». Томаты могут иметь следующие небольшие дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид

- |    |                |         |            |
|----|----------------|---------|------------|
|    | продукта       | в       | упаковке:  |
| a) | небольшой      | дефект  | формы;     |
| b) | небольшой      | дефект  | окраски;   |
| c) | небольшие      | дефекты | кожицы;    |
| d) | незначительную |         | помятость; |

«Ребристые» томаты могут иметь следующие дефекты:

- a) зарубцевавшиеся трещины длиной не более 1 см;
- b) выступы в пределах допусков;
- c) небольшое рубцовое углубление, но не опробковение;
- d) опробковение рыльца не более 1 см<sup>2</sup>;
- e) тонкий удлиненный рубец на месте пестика (наподобие шрама), длина которого не превышает двух третей наибольшего диаметра плода.

3) II категория – к этой категории относятся томаты, которые не могут быть отнесены к более высоким категориям, но соответствуют указанным выше минимальным требованиям. Должны быть достаточно плотными (но несколько менее плотными, чем томаты I категории) и не иметь незарубцевавшихся трещин. Томаты II категории могут иметь следующие дефекты при условии, что они сохраняют свои основные характеристики по качеству, сохранности и товарному виду продукта:

- a) дефекты формы, развития и окраски;
- b) дефекты кожицы или помятость;

*[Пкт.20 подпкт.3), лит.б) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

c) зарубцевавшиеся трещины длиной не более 3 см для круглых, ребристых и продолговатых томатов;

«Ребристые» томаты могут иметь следующие дефекты:

- a) более значительные выступы, чем допускается для I категории, однако без дефектов;

- b) рубцовое углубление;
- c) опробковение рыльца с рубцовым углублением, с точкой пестика, общая площадь которых не должна превышать до 2 см<sup>2</sup>;
- d) продолговатый тонкий рубец от пестика (наподобие шрама);

*[Пкт.20 подпкт.4) утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### Раздел 3. Требования к калибровке

*[Пкт.21 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

22. Калибровка томатов производится по максимальному диаметру срединного поперечного сечения. Указанные ниже положения не применяются к «вишневидным» томатам и являются выборочными для II категории.

23. Для обеспечения однородности продукта максимальная разница в диаметре между томатами в той же упаковке ограничивается:

- a) 10 мм, если диаметр самого маленького плода (в соответствии с данными, указанными на упаковке) составляет менее 50 мм;
- b) 15 мм, если диаметр самого маленького плода (в соответствии с данными, указанными на упаковке) составляет не менее 50 мм;
- c) 20 мм, если диаметр самого маленького плода (в соответствии с данными, указанными на упаковке) составляет не менее 70 мм, но менее 100 мм;
- d) нет никаких ограничений на разницу диаметра плодов размера диаметром 100 мм и более.

24. В случае, когда применяются коды размеров, должны соблюдаться коды и диаметры, приведенные в следующей таблице:

Таблица 2

Коды размеров	Диаметр (мм)
0	$\leq 20$
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

25. Для томатов, которые сортируются по размеру в зависимости от веса или количества, разница в размере должна соответствовать требованиям пункта 23.

*Раздел 4. Требования к допускам*

26. В каждом пакете разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данной категории, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров:

1) допуски по качеству для:

а) категория «Экстра» – 5% (по количеству или весу) томатов, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям I категории. В пределах этого допуска, разрешается до 0,5% продуктов, которые отвечают требованиям качества II категории.

б) I категория – 10% (по количеству или весу) томатов, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям II категории. В рамках этого допуска не более 1% в общем объеме могут быть продукты, которые не отвечают ни требованиям качества II категории, ни минимальным требованиям качества. Не допускаются в продажу продукты, подверженные гниению или порче, что делает их не пригодными для потребления. В пределах данного допуска общая пропорция испорченных

продуктов должна составлять не более 2%. Для кистей томатов допускается наличие 5% (по количеству или весу) томатов, оторванных от черешка; [Пкт.26 подпкт.1), лит.б) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

с) II категория – 10% (по количеству или весу) томатов, не отвечающих требованиям этой категории и минимальным требованиям. Не допускаются в продажу продукты, подверженные гниению, выраженной помятости или порче, что делает их не пригодными для потребления. Для кистей томатов допускается наличие 10% (по количеству или весу) томатов, оторванных от черешка;

2) допуски по размеру – для категорий «Экстра», I и II – 10% (по количеству или весу) томатов, которые соответствуют размеру, непосредственно выше или ниже указанного размера.

#### *Раздел 5. Требования к представлению*

27. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из томатов одного и того же происхождения, разновидности или товарной категории, качества и размера (в случае проведения калибровки).

28. Степень зрелости и окраска томатов, отнесенных к категории «Экстра» и I, должны быть практически однородными. Длина «продолговатых» томатов должна быть более или менее одинаковой.

29. Видимая часть содержания упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

30. Продукты упаковываются в потребительскую и транспортную упаковку.

31. В пакете не должно содержаться никаких посторонних веществ.

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

33. 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.

#### *Раздел 6. Требования к маркировке*

34. На каждом пакете должны наноситься четким, несмываемым и видимым снаружи шрифтом следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

1) идентификация – производитель, упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены на всех упаковках, за исключением расфасовок, единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «производитель, упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а в случае расфасованных продуктов название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае этикетирование должно содержать также код, соответствующий производителю, упаковщику и/или отправителю;

2) вид продукта:

а) «томаты» или «кисти томатов» и товарный тип, если продукт не виден снаружи, эти данные должны всегда указываться для «вишневидных» томатов (или

«коктейльных»), независимо от того, поставляются они в виде кистей или нет;

b) наименование разновидности (выборочно);

3) происхождение продукта:

a) страна происхождения и выборочно район производства или национальное, региональное или местное название;

b) для упаковок, содержащих смесь различных цветов, сортов и/или коммерческих видов продукции различного происхождения, указание каждой из стран происхождения должно размещаться рядом с названием цвета, разновидности и/или коммерческого типа;

4) товарные характеристики:

a) категория;

b) размер, в случае калибровки, представленный минимальным и максимальным диаметрами или пометка «некалиброванные», по необходимости;

c) минимальное содержание сахара, измеренное рефрактометров и выраженное в градусах Брикс (выборочно);

5) официальная пометка о контроле (выборочно);

35. На пакете нет необходимости указывать отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 34, если они содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, содержащие данные указания. Пакеты не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если эти упаковки представляются на поддонах, соответствующие отметки должны находиться на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

## **V. Специфические требования к качеству и торговле салатом, эндивием курчавым и эндивием широколистным**

*[Глава V наименование в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел I. Минимальные требования к качеству*

36. Настоящая глава устанавливает требования к качеству и торговле, после кондиционирования и упаковки, для салата-латука разновидностей (культурных сортов), полученных от *Lactuca sativa L. var. capitata L.* (зеленого салата кочанного, включая салат видов «crisphead» и «Iceberg»), *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam.* (зеленого салата - Cos или Romaine), *Lactuca sativa L. var. crispa L.* (зеленого салата листового), скрещивания этих разновидностей, для эндивия курчавого сортов (разновидностей), полученных от *Cichorium endivia L. var. crispum Lam.*, и для эндивия широколистного (салат-эскарюль) (белый цикорий) разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.*

37. Настоящие Требования не распространяются на продукты в виде отдельных листьев, зеленого корневого салата или зеленого салата в горшках.

38. Продукты всех категорий, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждой категории и разрешенных допусков, должны быть:

1) неповрежденными;

2) доброкачественными (не допускаются продукты, затронутые гниением или порчей, что делает их непригодными к употреблению);

3) чистыми и очищенными; то есть без земли или другого субстрата и без видимых следов посторонних веществ;

- 4) свежими на вид;  
 5) без вредителей;  
 6) без повреждений, причиняемых вредителями;  
 7) набухшим;  
 8) без семян;  
 9) без аномальной поверхностной влажности;  
 10) без постороннего запаха и/или привкуса.

39. Для зеленого салата допускается красноватая окраска, вызванная низкой температурой в период роста, если это серьезным образом не ухудшает его внешний вид.

40. Корни должны быть срезаны близко к основанию внешних листьев и срез должен быть аккуратным.

41. Продукт должен быть нормальной степени развития.

42. Развитие и степень зрелости продуктов должны быть такими, чтобы:

- 1) выдерживать перевозку и манипуляцию;
- 2) быть доставлены в удовлетворительном состоянии в место назначения.

#### *Раздел 2. Требования к классификации*

43. Продукты подразделяются на две категории, определяемые следующим образом:

*[Пкт.43 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

1) I категория – продукты этой категории должны быть хорошего качества и обладать признаками, свойственными данной разновидности или коммерческому виду, в частности, относительно окраски:

- a) хорошо сформировавшимися;
- b) твердыми, с учетом метода выращивания и типа продукта;
- c) без повреждений и дефектов, отражающихся на их пищевых качествах;
- d) не поврежденными морозом;
- e) зеленый салат кочанный должен иметь единую правильно сформировавшуюся сердцевину. Однако в зеленом салате кочанном, выращенном под покрытием, допускается сердцевина небольшого размера;
- f) зеленый салат «Cos» должен иметь сердцевину, которая может быть небольшого размера;

g) срединная часть эндивия курчавого и широколистного эндивия (салата-эскарпиоль) должна иметь желтоватую окраску;

*[Пкт.43 подпкт.1), лит.g) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

2) II категория – включает продукты, которые не могут быть отнесены к I категории, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям и должны быть:

- a) довольно хорошо сформировавшимися;
- b) без повреждений и дефектов, которые могут значительно отразиться на их пищевых качествах.

c) допускаются следующие дефекты при условии, что продукт сохраняет свои основные характеристики по качеству, сохранности и внешнему виду:

- небольшая потеря окраски;  
 незначительные повреждения вредителями;

зеленый салат кочанный должен иметь сердцевину, которая может быть небольшой. Однако в зеленом салате кочанном, выращенном под покрытием, допускается ее отсутствие;

зеленый салат «Cos» может не иметь сердцевины;  
*[Пкт.43 подпкт.3) утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел 3. Требования к калибровке*

*[Пкт.44 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

45. Продукты калибруются по штучному весу.

46. Минимальный вес для продуктов I и II категорий:

1) зеленый салат кочанный (за исключением зеленого салата „Crisphead” и „Iceberg”) и зеленый салат «Cos» или «Romaine» (за исключением зеленого салата «Little gem»), выращенные в естественных условиях – 150 г и выращенные под покрытием – 100 г.

2) зеленый салат «Crisphead» и «Iceberg», выращенный в естественных условиях, – 300 г и выращенный под покрытием – 200 г.

3) листовой зеленый салат и зеленый салат типа «Little gem», выращенные в естественных условиях, – 100 г и выращенные под покрытием – 100 г;

4) эндивий курчавый и широколистный эндивий, выращенные в естественных условиях, – 200 г и выращенные под покрытием – 150 г.

*[Пкт.46 подпкт.4) изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

47. Для зеленого салата I и II категорий в каждой упаковке расхождение в весе между наиболее легкими и наиболее тяжелыми единицами продукции не должно превышать:

1) 40 г в случае, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет менее 150 г;

2) 100 г в случае, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет от 150 до 300 г;

3) 150 г в случае, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет от 300 до 450 г;

4) 300 г в случае, если вес наиболее легкой единицы продукции составляет более 450 г.

48. Для эндивия курчавого и эндивия широколистного в каждой упаковке расхождение в весе между наиболее легкими и наиболее тяжелыми единицами продукции всех категорий не должно превышать 300 г.

### *Раздел 4. Требования к допускам*

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

1) допуски по качеству:

а) I категория - допускается наличие 10% единиц продукции, не отвечающей требованиям этой категории, но отвечающей требованиям II категории. В рамках этого допуска не более 1% в общем объеме могут составлять продукты, не отвечающие ни требованиям качества II категории, ни минимальным требованиям. Не допускаются к продаже продукты, подверженные гниению или порче, что делает

их не пригодными для потребления;

б) II категория – допускается наличие 10% единиц продукции, не отвечающей ни требованиям данной категории, ни минимальным требованиям. В пределах данного допуска общая пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2%. Не допускаются к продаже продукты, затронутые гниением или порчей, что делает их непригодными для употребления;

[Пкт.49 подпкт.3), лит.б) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

2) допуски по размеру – для I и II категорий допускается наличие 10% единиц продукции, не отвечающей требованиям в отношении калибровки, однако вес не может отличаться более чем на 10% в ту или другую сторону от веса, установленного для соответствующей категории продукции.

#### *Раздел 5. Требования к представлению*

50. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из продуктов одного и того же происхождения, той же разновидности или коммерческого типа, качества и калибра.

51. Допускается совместная упаковка различных видов продуктов при условии, что они являются однородными по качеству и, применительно к каждому конкретному виду, - по калибру. Кроме того, виды должны быть легко отличимыми друг от друга, при этом часть продуктов каждого вида должна быть видна без нарушения целостности упаковки.

52. Видимая часть продуктов в каждой упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

53. В упаковке не должно содержаться никаких посторонних веществ.

54. Продукты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность, с учетом размера и типа упаковки, без пустот и без сжатия.

55. 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.

#### *Раздел 6. Требования к маркировке*

56. На каждом пакете должны наноситься четким, несмываемым и видимым снаружи шрифтом следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

1) идентификация - упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены на всех упаковках единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а в случае расфасованных продуктов – название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае этикетирование должно содержать код, соответствующий упаковщику и/или отправителю;

2) характер продукта:

а) «Зеленый салат», «Зеленый салат Butterhead», «Batavia», «Зеленый салат Iceberg», «Зеленый салат Cos», «Зеленый салат листовой» (или, например, и в

соответствующих случаях, «Дубовый лист», «Lollo bionda», «Lollo rossa», «эндивий курчавый» или «широколистный эндивий» (салат-эскарпиоль) или другие синонимы, когда содержимое не видно снаружи);

*[Пкт.56 подпкт.2), лит.а) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

b) зеленый салат «Little gem» в соответствующих случаях или другие синонимы;

c) указание «выращенный под покрытием» или, при необходимости, другое соответствующее указание;

d) наименование разновидности (выборочно);

e) при совместной упаковке различных видов продукта указание «салат разных видов» или указание каждого вида продукта и, если содержимое не видно снаружи, указание количества штук каждого вида;

3) происхождение продукта:

a) страна происхождения и выборочно район производства либо национальное, региональное или местное название;

b) для упаковок, содержащих смесь различных цветов, сортов и/или коммерческих видов продукции различного происхождения, указание каждой из стран происхождения должно появляться рядом с названием цвета, разновидности и/или коммерческого типа;

4) товарные характеристики:

a) категория;

b) для I и II категорий размер, выраженный минимальным поштучным весом, или число штук;

c) вес нетто (выборочно);

5) официальная отметка о контроле (выборочно).

57. На пакетах не обязательно указывать отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 56, если они содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, содержащие данные указания. Данные пакеты не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если эти пакеты представляются на поддонах, соответствующие отметки должны находиться на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

## **Глава VI. Специфические требования к качеству и торговле**

### **для сладкого стручкового перца**

#### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

58. Настоящая глава устанавливает требования к качеству и торговле после кондиционирования и упаковки для сладкого стручкового перца разновидностей (культурных сортов), полученных от *Capsicum annuum L. var. annuum*.

*[Пкт.59 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

60. Сладкий стручковый перец всех категорий, с учетом особых положений, предусмотренных для каждой категории и разрешенных допусков, должен быть:

1) целым;

2) доброкачественным (продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается);

3) чистым, без видимых посторонних веществ;

4) свежим на вид;

- 5) без вредителей;
- 6) без повреждений, вызванных вредителями;
- 7) хорошо сформировавшимся;
- 8) без повреждений, причиненных морозом;
- 9) без незарубцевавшихся повреждений;
- 10) без солнечных ожогов, за исключением спецификаций, представленных в пункте 62;
- 11) с плодоножками;
- 12) без аномальной поверхностной влажности;
- 13) без постороннего запаха и/или привкуса.
61. Степень развития и зрелость сладкого стручкового перца должны:
- 1) выдерживать перевозку и манипуляцию.
- 2) позволять доставку в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

## *Раздел 2*

### *Требования к классификации*

62. Сладкий стручковый перец подразделяется на три категории, определяемые ниже:

1) категория «Экстра» - перец данной категории должен быть высшего качества и характеристики, соответствующие разновидности и/или товарной категории. Перец не должен иметь дефектов, за исключением легких поверхностных дефектов, при условии, что они не затрагивают общий вид продуктов, качество, хранение и их представление в упаковке;

2) категория I – перец данной категории должен быть хорошего качества и иметь характеристики, соответствующие разновидности и/или товарной категории. Допускаются следующие дефекты при условии, что они не затрагивают общий вид продуктов, качество, хранение и их представление в упаковке:

- а) небольшие дефекты формы;
- б) небольшой вред, причиненный манной перца или трипсами, который затрагивает не более 1/3 общей площади;
- с) небольшие дефекты эпидермиса, такие как разъедание, царапины, солнечный ожог, следы давления, площадь которых не превышает 2 см в случае дефектов вытянутой формы и 1 см<sup>2</sup> для других дефектов или сухих поверхностных трещин, которые в целом занимают не более 1/8 общей площади, и слегка поврежденная плодоножка;

3) категория II – перец, который не соответствует характеристикам высших категорий, но отвечает указанным выше минимальным требованиям. Допускаются следующие дефекты при условии, что перцы сохраняют основные характеристики качества, хранения и представления:

- а) дефекты формы;
- б) вред, причиненный манной перца или трипсами, который затрагивает не более 2/3 общей площади;
- с) дефекты эпидермиса, например, разъедание, царапины, солнечный ожог, следы ударов и дефекты в виде зарубцевавшихся повреждений, общая площадь которых не превышает 4 см для дефектов вытянутой формы и 2,5 см<sup>2</sup> для других дефектов или сухих поверхностных трещин, которые в целом занимают не более 1/4 общей

площади, повреждение хвостика с соцветием перца на площади не более 1 см<sup>2</sup>, сморщивание, не превышающее 1/3 площади, и поврежденные плодоножка и чашечка при условии, что окружающая их мякоть остается неповрежденной.

*[Раздел 2 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел 3*

#### *Требования к калибровке*

63. Калибровка производится либо по максимальному диаметру поперечного сечения, либо по весу. Для обеспечения однородности калибров калибровочное различие между продуктами одной упаковки не должно превышать:

- 1) для перцев, калиброванных в зависимости от диаметра, – 20 мм;
- 2) для перцев, калиброванных в зависимости от веса:
  - а) 30 г, если самый тяжелый перец весит 180 г или менее;
  - б) 40 г, если самый маленький перец весит более 180 г.

64. Перцы удлиненной формы должны быть достаточно однородными с точки зрения длины.

65. Однородность калибров не является обязательной для перцев категории II.

*[Раздел 3 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел 4*

#### *Требования к допускам*

66. На всех этапах торговли разрешаются допуски по качеству и размерам в рамках одной партии для продуктов, не соответствующих требованиям указанной категории, следующим образом:

1) допуски по качеству для:  
а) категории «Экстра» - разрешается, чтобы 5% перцев (по количеству или весу) не соответствовали требованиям, предъявляемым к категории, но соответствовали требованиям категории I. В пределах данного допуска не более 0,5% от общего количества могут быть продуктами, соответствующими требованиям, предъявляемым к категории качества II;

б) категории I – разрешается, чтобы 10% перцев (по количеству или весу) не соответствовали требованиям категории, но отвечали требованиям категории II. В пределах данного допуска максимум 1% продуктов от общего количества могут быть продуктами, не соответствующими ни требованиям качества категории II, ни минимальным требованиям, или быть поврежденными;

с) категории II – разрешается, чтобы 10% перцев (по количеству или весу) не соответствовали ни требованиям категории, ни минимальным требованиям. В пределах данного допуска общая пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2%;

2) допуски по калибровке – для всех категорий (если они калиброваны) разрешается, чтобы 10% перцев (по количеству или весу) не соответствовали требованиям по калибровке.

*[Раздел 4 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел 5*

#### *Требования к представлению*

67. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из перцев, имеющих одинаковые происхождение, разновидность или товарную категорию, качество и размер (в случае проведения калибровки), а для категории «Экстра» и категории I, насколько это можно оценить – одинаковую степень зрелости и ту же окраску.

68. Вместе с тем в одну упаковку может быть упакована смесь перцев разных товарных категорий и/или цвета при условии, если они имеют однородное качество и для каждой товарной категории и/или окраски - того же происхождения.

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

70. Сладкий перец должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надежная сохранность продуктов.

71. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продуктов. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток, с нанесенными торговыми спецификациями, разрешается только при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

72. Этикетки, наклеенные в индивидуальном порядке на продукты, должны отклеиваться без оставления следов клея и без повреждения кожицы. В упаковке не должны содержаться никакие посторонние вещества.

*[Раздел 5 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

## Раздел 6

### Требования к маркировке

73. На каждую упаковку должны быть нанесены четким, несмываемым и видимым снаружи шрифтом следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

1) идентификация – производитель, упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены на всех упаковках, за исключением расфасовок, единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «производитель, упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а для расфасованных продуктов - названия и адреса продавца, которые должны указываться в тесной связи с указанием «Упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае этикетка должна содержать также код, соответствующий производителю, упаковщику и/или отправителю;

2) вид продукта:

а) «перец», если продукт не виден снаружи;

б) «смесь перца» или эквивалентное наименование - для смеси перца разных товарных категорий и/или разного цвета. Если продукты не видны снаружи, должны быть указаны товарные категории и/или цвета, содержащиеся в упаковке, а также количество для каждого из них;

3) происхождение продукта:

а) страна происхождения;

б) район производства или национальное, региональное или местное название (при необходимости);

с) для упаковок, предназначенных для продажи потребителям, содержащих смесь сладкого перца разного цвета и/или коммерческих видов различного происхождения, указание каждой из стран происхождения должно размещаться рядом с названием соответствующего цвета и/или товарной категории;

4) товарные характеристики: а) категория;

б) размер (если требуется калибровка), представленный минимальным или максимальным диаметром или пометкой «некалиброванный», при необходимости;

с) количество единиц (выборочно);

д) «острый» или эквивалентное наименование, при необходимости;

5) пометка об официальном контроле (выборочно).

74. Нет необходимости указывать на пакетах отметки об идентификации, предусмотренные в подпункте 1) пункта 73, если пакеты содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, на которые нанесены соответствующие указания. Данные пакеты не должны содержать отметки, которые могут вводить в заблуждение потребителя. Если эти пакеты представляются на поддонах, соответствующие отметки должны быть указаны на карточке, устанавливаемой на месте, видимом не менее чем с двух сторон поддона.

*[Раздел 6 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

## **Глава VII. Специфические требования к качеству и торговле для бананов**

### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

81. Настоящие Требования устанавливает требования к качеству и торговле для зеленых и незрелых бананов и распространяется на бананы разновидности *Musa (AAA) spp.*, подгруппы *Cavendish* и *Gros Michel*, и их гибриды, предусмотренные в приложении № 1 к настоящему Требованию, которые поставляются потребителю в свежем виде после кондиционирования и упаковки, за исключением бананов «plantain», бананов, предназначенных для промышленной переработки, и фиговых бананов.

82. Для всех категорий с учетом специальных положений, предусмотренных для каждой категории, и разрешенных допусков бананы должны быть:

1) зелеными и незрелыми;

2) целыми;

3) твердыми;

4) доброкачественными. Не допускаются продукты, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными к употреблению;

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

6) без паразитов;

7) без повреждений, нанесенных паразитами;

8) с неповрежденными плодоножками, без изгибов, грибковой инфекции или сушки;

9) с удаленными пестиками;

10) без мальформаций или неспецифического искривления плодов;

11) без повреждений;

- 12) без дефектов, вызванных низкой температурой;
- 13) без аномальной поверхностной влаги;
- 14) без постороннего запаха и/или привкуса.

83. Связки или грозди (части связок) должны включать:

- 1) часть короны нормальной окраски, доброкачественной и без грибковой инфекции;
- 2) осторожно срезанную корону, не вкось, без следов выдергивания или фрагментов стебля.

84. Степень зрелости и состояние бананов должны быть такими, чтобы могли выдержать перевозку и манипуляцию и доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии для достижения соответствующей степени зрелости после созревания.

#### *Раздел 2. Требования к классификации*

85. Бананы подразделяются на три категории, определяемые ниже:

- 1) категория «Экстра» - бананы этой категории должны быть высшего качества:
  - а) они должны соответствовать разновидности и/или товарной категории;
  - б) фрукты не должны иметь дефектов, за исключением незначительных поверхностных пятен, общая площадь повреждений не должна превышать 1 см<sup>2</sup> при условии, что они не влияют на общий внешний вид связки или грозди, качество, сохранность или товарный вид в пакете;

2) I категория – бананы этой категории должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать разновидности и/или товарной категории:

- а) допускаются следующие незначительные дефекты фруктов при условии, что это не отражается на общем внешнем виде связки или грозди и их качестве, сохранности и товарном виде в пакете:
  - незначительные дефекты формы;

незначительные дефекты кожицы из-за трения и другие незначительные поверхностные пятна, общая площадь повреждений фрукта не должна превышать 2 см<sup>2</sup> ;

- б) эти дефекты не должны повреждать мякоть фрукта;

3) II категория – к этой категории относятся бананы, которые не могут быть отнесены к более высоким категориям, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше:

- а) допускаются следующие незначительные дефекты фруктов при условии, что бананы сохраняют основные требования к качеству, сохранности или товарному виду:

дефекты формы;  
дефекты кожицы из-за царапин, трения или других причин при условии, что общая площадь повреждений фрукта не должна превышать 4 см<sup>2</sup>;

- б) эти дефекты не должны повреждать мякоть фрукта.

#### *Раздел 3. Требования к калибровке*

86. Размер определяется по:

- 1) длине съедобной мякоти плода, выраженной в сантиметрах и измеренной вдоль выпуклой части от начала соцветия до основания стебля;

- 2) уровню и толщине поперечного сечения плода, выраженных в миллиметрах, между боковыми частями и серединой, перпендикулярно к продольной оси.

87. Ориентировочный плод для измерения длины и уровня:

- 1) средний плод на внешнем ряду связки;
- 2) плод вблизи разреза, который разделяет связку, на внешнем ряду грозди.

88. В торговле минимальная допустимая длина составляет 14 см и минимальный допустимый уровень – 27 мм, фрукты, длина которых составляет менее 14 см, могут продаваться, но должны быть отнесены к II категории.

#### *Раздел 4. Требования к допускам*

89. В каждом пакете разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данной категории, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров:

- 1) допуски по качеству для:
  - а) категория «Экстра» - 5% (по количеству или весу) бананов, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям I категории или соответствующих допускам, установленным для этой категории;
  - б) I категория – 10% (по количеству или весу) бананов, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям II категории или соответствующих допускам, установленным для этой категории;
  - с) II категория – 10% (по количеству или весу) бананов, не отвечающих требованиям этой категории и минимальным требованиям, за исключением продуктов, подверженных гниению или имеющих другие дефекты, которые делают продукты не пригодными для потребления;
- 2) допуски по размеру – для всех категорий – 10% (по количеству или весу) бананов, не соответствующих указанному размеру, в объеме до 1 см, минимальная длина - 14 см.

#### *Раздел 5. Требования к представлению*

90. Содержимое каждого пакета должно быть однородным и состоять только из бананов одного и того же происхождения, разновидности и/или товарной категории и качества.

91. Видимая часть продукта в пакете должна соответствовать содержимому всей упаковки.

92. Бананы должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

93. 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.

94. В пакетах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

95. Бананы должны быть представлены в связках или гроздях (части связок), сформированных из не менее четырех фруктов, но разрешается и представление бананов в отдельной форме.

96. Допускаются грозди с отсутствием не более двух фруктов при условии, что фрукты не были оторваны, а аккуратно срезаны, без повреждения окружающих фруктов.

97. На одном ряду не может быть представлено более трех гроздей фруктов с теми же характеристиками, что и другие фрукты в пакете.

*Раздел 6. Требования к маркировке*

98. На каждом пакете должны наноситься четким, несмываемым и видимым снаружи шрифтом следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

1) идентификация - упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а в случае расфасованных продуктов название и адрес продавца могут быть указаны в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае маркировка должна содержать код, который соответствует упаковщику и/или отправителю;

2) вид продукта:

- a) «бананы» если содержимое не видно снаружи;  
b) наименование разновидности или товарного вида;

3) происхождение продукта:

страна происхождения;

4) товарные характеристики:

a) категория;

b) вес нетто;

c) размер, выраженный в виде минимальной длины и, выборочно, в виде максимальной длины;

5) официальная отметка о контроле (выборочно).

**Глава VIII. Специфические требования к качеству и торговле для цитрусовых**

*Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

99. Настоящая глава распространяется на следующие фрукты, классифицируемые как цитрусовые:

1) лимоны сортов (разновидностей), полученных от *Citrus limon* (L.) Burm. f.;

2) мандарины сортов (разновидностей), полученных от вида *Citrus reticulata* Blanco, включая тип *satsuma* (*Citrus unshiu* Marcow.), клементины (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), обычные мандарины (*Citrus deliciosa* Ten.) и танжеринны (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), полученные от этих сортов и их гибридов (в дальнейшем – мандарины);

3) апельсины сортов (разновидностей), полученных от *Citrus sinensis* (L.)

100. Для всех категорий, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждой категории, и разрешенных допусков цитрусовые должны быть:

1) целыми;

2) без царапин и/или крупных зарубцевавшихся трещин;

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

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

5) без вредителей;

6) без повреждений, причиненных вредителями;

7) без признаков внутреннего сморщивания;

8) без дефектов, вызванных низкой температурой или морозом;

- 9) без какой-либо аномальной поверхностной влаги;  
10) без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.  
*[Пкт.101 исключен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

102. Степень развития и зрелость цитрусовых должны быть такими, чтобы:

- 1) выдерживать перевозку и манипуляцию;
- 2) доставлялись в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

103. Цитрусы, отвечающие этим требованиям в отношении зрелости, могут подвергаться процессу «удаления зеленой окраски». Такая обработка фруктов разрешается лишь в том случае, если их другие естественные органолептические характеристики не изменены.

#### *Раздел 2. Требования к зрелости*

104. Зрелость цитрусовых определяется по минимальному содержанию сока и окраски.

105. Вследствие нормального процесса развития фрукты должны достигать типичной для данной разновидности окраски к моменту прибытия к месту назначения.

106. Минимальное содержание сока в лимонах сортов Verdelli и Primofiore должно составлять 20%, в лимонах других сортов - 25%.

107. Окраска лимонов должна быть типичной для сорта, к которому они относятся; фрукты зеленой окраски (но не темно-зеленой) допускаются, если отвечают минимальным требованиям в отношении содержания сока.

108. Минимальное содержание сока в мандаринах должно быть 33%, в клементинах - 40%.

109. Окраска мандаринов должна быть типичной для сорта, к которому они относятся, по крайней мере, на одной трети поверхности плода.

110. Окраска апельсинов должна быть типичной для сорта, к которому они относятся. Однако допускаются плоды со светло-зеленой окраской, охватывающей не более одной пятой общей поверхности плода.

111. Минимальное содержание сока в апельсинах должно быть следующее:

- |    |           |           |        |        |
|----|-----------|-----------|--------|--------|
| 1) | красные   | апельсины | –      | 30%;   |
| 2) | апельсины | группы    | Навелс | – 33%; |
| 3) | прочие    | сорта     | –      | 35%.   |

112. Допускаются апельсины, собранные в районах с высокой температурой воздуха и высокой влажностью в период роста, могут иметь зеленую окраску, охватывающую более одной пятой поверхности плода, при условии, что они отвечают следующим минимальным требованиям содержания сока:

- 1) сорта Mosambi, Sathgudi и Pacitan – 33%;
- 2) другие сорта – 45%.

#### *Раздел 3. Требования к классификации*

113. Цитрусы разделяются на три категории, определяемые ниже:

1) категория «Экстра» – цитрусы должны быть высшего качества. По форме, внешнему виду, развитию и окраске они должны быть характерными для данной разновидности и/или товарной категории, быть без дефектов, хотя допускаются очень незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке;

2) I категория – продукты должны быть хорошего качества, иметь признаки и свойства, характерные для данной разновидности и/или товарной категории. Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что не отражаются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- a) незначительный дефект формы;
- b) незначительный дефект в окраске;
- c) незначительные дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна и т.д.;
- d) незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение, манипулирование и т.д.;

3) II категория – плоды, которые не могут быть отнесены к высшим сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям. Допускаются следующие дефекты при условии, что цитрусовые сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

- a) дефект формы;
- b) дефект в окраске;
- c) грубая кожа;
- d) дефекты кожуры, возникающие в процессе формирования плода, такие, как серебристые и бурые пятна т.д.;
- e) зарубцевавшиеся дефекты, вызванные причинами механического характера, такими, как град, трение, манипуляции и т.д.;
- f) зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры;
- g) незначительное и частичное отделение околоплодника апельсинов (допускается для мандаринов).

#### *Раздел 4. Требования к калибровке*

114. Калибровка обязательна для всех категорий.

115. Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения плода.

116. Фрукты, не достигающие следующих минимальных размеров, не допускаются в продажу:

- |    |                                       |   |    |  |     |
|----|---------------------------------------|---|----|--|-----|
| 1) | лимоны                                | – | 45 |  | мм; |
| 2) | мандарины, за исключение клементинов, | – | 45 |  | мм; |
| 3) | клементины                            | – | 35 |  | мм; |
| 4) | апельсины                             | – | 53 |  | мм. |

117. Шкала калибровки является следующей:

Таблица 3

Апельсины		Лимоны		Мандарины	
Код калибра	Диаметр в мм	Код калибра	Диаметр в мм	Код калибра	Диаметр в мм
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 и более
1	87-100	1	72-83	1- XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 или 1- X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56

7	67-76	7	45-52	6	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

118. Размеры менее 45 мм должны относиться только к клементинам.

119. Цитрусовые могут упаковываться по числу плодов при условии соблюдения норм однородности по размеру, предусмотренных в пункте 120, одна и та же упаковка может содержать фрукты двух последовательных калибров.

120. Однородность по размеру обеспечивается с помощью приведенных в пункте 117 шкал калибровки, за исключением следующих случаев:

1) для плодов, уложенных равномерными слоями в пакетах, в том числе в единых потребительских упаковках, разница между самым маленьким и самым большим плодом в одном пакете не должна превышать следующие максимальные значения в пределах одного кода калибра или в случае цитрусовых, упакованных по числу плодов, в пределах двух последовательных кодов:

Таблица 4

	Код калибра	Максимальная разница между плодами в одном пакете (мм)
Лимоны	от 0 до 7	7
Мандарины	1-XXX-4	9
	от 5 до 6	8
	от 7 до 10	7
Апельсины	от 0 до 2	11
	от 3 до 6	9
	от 7 до 13	7

2) для плодов, не уложенных равномерными слоями в пакетах или в единых жестких упаковках для непосредственной продажи потребителям, разница между самым маленьким и самым большим плодом в одном и том же пакете не должна превышать предельных значений соответствующего кода в шкале размеров или в случае плодов цитрусовых, упакованных по числу, указанных в мм предельных значений двух соответствующих последовательных кодов;

3) для плодов, представленных насыпью в больших ящиках, и плодов в отдельных нежестких упаковках (сетки, мешки и др.) для непосредственной продажи потребителям разница между самым маленьким и самым большим плодом в одном и том же пакете не должна превышать предельных значений, полученных путем группирования трех последовательных калибров шкалы калибровки.

#### *Раздел 5. Требования к допускам*

121. В каждом пакете разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров, следующим образом:

1) допуски по качеству для:  
а) категории «Экстра» – 5% (по числу или весу) плодов цитрусовых, не отвечающих

требованиям этой категории, но отвечающих требованиям I категории или соответствующих допускам, установленным для этой категории

б) I категории – 10% (по числу или весу) плодов цитрусовых, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям II категории или соответствующих допускам, установленным для этой категории. В пределах данного допуска не более 1% от общего количества могут составлять продукты, которые не соответствуют ни требованиям к качеству категории II, ни минимальным требованиям, или испорченные продукты.

[Пкт.121 подпкт.1), лит.б) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

с) II категории – 10% (по числу или весу) плодов цитрусовых, не отвечающих ни требованиям этой категории, ни минимальным требованиям, за исключением фруктов, подвергшихся гниению или порче, что делает их не пригодными к употреблению. В пределах данного допуска пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2%.

[Пкт.121 подпкт.1), лит.с) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

2) допуски по калибру:

а) для всех категорий и при всех видах укладки разрешается наличие максимум 10% (по числу или весу) цитрусовых, соответствующих размеру, непосредственно предшествующему и/или следующему за размером (или размерами в случае сочетания трех категорий по размеру), указанным на пакете;

б) допуск в 10% применяется только к плодам, которые не меньше следующих минимальных значений:

лимоны	–	43	мм;
мандарины, за исключение клементинов,	–	43	мм;
клементины	–	34	мм;
апельсины	–	50	мм.

#### Раздел 6. Требования к представлению

122. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из фруктов одного и того же происхождения, сорта или торгового типа, качества и размера в пределах допусков и в значительной мере одинаковой степени зрелости и развития.

123. Для категории «Экстра» требуется однородность и по окраске.

124. Видимая часть плодов в упаковке должна быть репрезентативной по отношению к содержимому всей упаковки.

125. Если плоды обертываются индивидуально, следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха.

126. Использование любых веществ, которые могут изменить естественные свойства цитрусовых, особенно их вкус или запах, запрещается.

127. В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ. Однако допускается укладка плодов с короткими неодеревеневшими ветками и зелеными листьями, не отделившимися от фруктов.

128. Цитрусовые могут быть:

1) уложены равномерными слоями в пакетах;

2) не уложены равномерными слоями в пакетах или в больших контейнерах; такой

тип укладки разрешен только для I и II категорий;

3) уложены в отдельных пакетах весом менее 5 кг для непосредственной продажи потребителю или:

- a) сформированные по числу плодов или
- b) сформированные по чистому весу.

129. Этикетки, отдельно наклеиваемые на продукты, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось видимых следов клея или повреждений на кожице.

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

131. Материалы, используемые внутри пакета, 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, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются нетоксичные чернила или клей.

#### *Раздел 7. Требования к маркировке*

132. На каждую упаковку должны наноситься четким, несмываемым и видимым снаружи шрифтом следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

1) идентификация – упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентные сокращения), а для расфасованных продуктов название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае маркировка должна содержать код, который соответствует упаковщику и/или отправителю;

2) характер продукта:

a) название вида, когда содержимое не видно снаружи, за исключением мандаринов, для которых название вида или разновидности обязательно (где необходимо);

b) название сорта для апельсинов;

c) название вида:

для лимонов: указание «Verdelli» или «Primofiore», по необходимости;

для клементинов указание «клементины без зернышек», «клементины» (1-10 зернышек), «клементины с зернышками» (более 10 зернышек), по необходимости;

3) происхождение продукта:

a) страна происхождения;

b) регион производства или национальное, региональное или местное название (выборочно);

4) товарные характеристики:

a) категория;

b) код калибра для плодов, уложенных в соответствии со шкалой калибровки, или верхние и нижние пределы в случае трех последовательных размеров по шкале калибровки;

c) код калибра (или в тех случаях, когда фрукты, упакованные по числу плодов, охватываются двумя последовательными калибрами - размеры или минимальные и максимальные диаметры) и число плодов при их укладке слоями в упаковке;

d) соответственно сведения об использовании консервантов или использовании других химических веществ после сбора урожая;  
5) официальная отметка о контроле (выборочно).

133. Нет необходимости указывать на пакете отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 132, если они содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, содержащие данные указания. Пакеты не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если эти пакеты представляются на поддонах, соответствующие отметки должны находиться на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

## **Глава IX. Специфические требования к качеству и торговле для столового винограда**

### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

134. Настоящая глава устанавливает требования к качеству и торговле после кондиционирования и упаковки для столового винограда разновидностей (сортов), полученных от *Vitis vinifera* L. в соответствии с таблицей 2 приложения № 2 к настоящему Требованию.

135. Для всех категорий с учетом специальных положений, предусмотренных для каждой категории, и разрешенных допусков, гроздь и ягода должны быть:

1) доброкачественными (не допускаются продукты, подверженные гниению или порче, что делает их не пригодными к потреблению);

2) чистыми и практически без каких-либо видимых посторонних веществ;

3) без вредителей;

4) без повреждений, причиненных вредителями;

5) без аномальной поверхностной влажности;

6) без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;

7) ягоды должны быть неповрежденными, хорошо сформировавшимися и нормально развитыми;

8) пигментация, вызванная воздействием солнца, не является дефектом;

*[Пкт.135 подпкт.9) исключен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

10) сок ягод винограда должен иметь рефракто-метрический индекс величиной по меньшей мере:

a) 12° по шкале Брикса – для разновидностей Alphonse Lavallee, Cardinal и Victoria;

b) 13° по шкале Брикса – для прочих разновидностей с семенами;

c) 14° по шкале Брикса для всех бессемянных разновидностей;

11) все разновидности должны иметь удовлетворительный уровень соотношения сахара и кислоты.

136. Степень развития и зрелость столового винограда должны:

1) выдерживать перевозку и манипуляцию;

2) позволять доставку в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

### *Раздел 2. Требования к классификации*

137. Столовый виноград разделяется на три категории, определяемые ниже:  
*[Пкт.137 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

1) категория «Экстра» – столовый виноград этой категории должен быть высшего качества. Грозди винограда должны иметь форму, степень развития и окраску, характерные для разновидности, к которой он относится, с учетом особенностей

района, в котором он выращиваются, и не иметь дефектов. Ягоды должны быть твердыми, хорошо приросшими, равномерно расположенными на стебле;

2) I категория – столовый виноград этой категории должен быть хорошего качества. Грозди винограда должны иметь форму, степень развития и окраску, характерные для разновидности, к которой он относится, с учетом особенностей района, в котором он выращивается.

Ягоды должны быть твердыми и хорошо приросшими. Однако они могут быть менее равномерно расположенными на стебле, чем ягоды категории «Экстра». Для ягод допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что это не отражается на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- a) незначительные дефекты формы;
- b) незначительные дефекты окраски;

c) очень незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только кожуру;

3) II категория – к этой категории относится столовый виноград, который не может быть отнесен к более высоким категориям, но удовлетворяет минимальным требованиям, перечисленным выше.

Грозди винограда могут иметь незначительные дефекты формы, развития и окраски при условии, что это не отражается на основных признаках и свойствах, характерных для разновидности, к которой относится, с учетом особенностей района, в котором он выращен. Ягоды должны быть достаточно твердыми и в достаточной степени приросшими. Они могут быть менее равномерно расположенными на стебле, чем ягоды I категории. Для ягод допускаются следующие дефекты при условии, что они сохраняют свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида:

- a) дефекты формы;
- b) дефекты окраски;

c) незначительные солнечные ожоги, затрагивающие только лишь кожуру;

d) незначительная помятость;

e) незначительные дефекты кожицы;

*[Пкт.137 подпкт.4) исключен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

#### *Раздел 3. Требования к калибровке*

*[Пкт.138 исключен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

139. Минимальные требования к калибровке для гроздей винограда тепличного и винограда, выращенного в теплицах, соответственно для крупноплодного и мелкоплодного столового винограда, выращенного в открытом грунте, установлены в таблице № 1 приложения № 2 к настоящему Требованию.

#### *Раздел 4*

##### *Требования к допускам*

140. На всех этапах торговли разрешаются допуски относительно качества и размеров в рамках одной партии для продуктов, не соответствующих требованиям к указанной категории, следующим образом:

1) допуски по качеству для:

a) категории «Экстра» - разрешается, чтобы 5% гроздей (по весу) не соответствовали требованиям к данной категории, но отвечали требованиям

категории I. В пределах этого допуска не более 0,5% от общего количества продуктов могут быть продуктами, отвечающими требованиям качества категории II;

b) категории I – разрешается, чтобы 10% гроздей (по весу) не соответствовали требованиям данной категории, но отвечали требованиям категории II. В пределах данного допуска не более 1% от общего количества продуктов могут составлять продукты, не отвечающие ни требованиям качества категории II, ни минимальным требованиям, или поврежденные продукты;

с) категории II – разрешается, чтобы 1% гроздей (по весу) не соответствовали ни требованиям данной категории, ни минимальным требованиям. В пределах данного допуска общая пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2%;

2) допуски по калибровке – для всех категорий разрешается, чтобы 10% гроздей (по весу) не соответствовали требованиям по калибровке. В целях подгонки веса каждая упаковка для продажи может содержать одну гроздь, которая весит менее 75 г, при условии, что грозди отвечают всем остальным требованиям указанной категории.

*[Раздел 4 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

#### *Раздел 5*

#### *Требования к представлению*

141. Содержание каждого пакета должно быть однородным и состоять только из гроздей, имеющих одинаковое происхождение, сорт, качество и степень зрелости.

142. Для категории «Экстра» грозди должны быть почти одинаковыми с точки зрения размера и цвета.

143. В упаковку должна быть упакована смесь винограда столовых сортов разных разновидностей при условии одинакового качества и для каждого сорта одного и того же происхождения.

144. Видимая часть содержания упаковки должна быть характерной для всего содержимого упаковки.

145. Виноград столовых сортов должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась его надежная сохранность.

146. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта.

147. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток, с нанесенными на них торговыми спецификациями, разрешается только при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

148. Этикетки, нанесенные в индивидуальном порядке на продукты, должны отклеиваться без оставления видимых следов клея и без повреждения кожицы.

*[Раздел 5 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### **Глава X. Специфические требования к качеству торговле для яблок**

#### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

153. Настоящая глава определяет качества, которые должны представить яблоки сортов и разновидностей, происходящих от *Malus domestica Borkh*, после их кондиционирования и упаковки.

154. По всем категориям, с учетом специальных положений по каждой категории и

разрешенным допускам, согласно минимальным характеристикам, яблоки должны быть:

- 1) целыми;
- 2) доброкачественными (продукты, подверженные гниению или порче, что делает их не пригодными к употреблению, не допускаются);
- 3) чистыми, без каких-либо заметных следов посторонних веществ;  
*[Пкт.154 подпкт.4) утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*
- 5) практически без повреждений, причиненных паразитами (вредителями);
- 6) без вредителей;
- 7) без избыточной внешней влаги;
- 8) без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса;  
*[Пкт.154 подпкт.9) утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

155. Степень развития и зрелости яблок должна позволить им продолжить процесс созревания и достигнуть степени спелости, требуемой с учетом характеристик соответствующего сорта.

156. Для того, чтобы продолжить процесс вызревания в ходе перевозки, яблоки должны представлять:

- 1) удовлетворительное содержание растворимых веществ и степень твердости;
- 2) выдерживать перевозку и манипуляции;
- 3) прибыть в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

## Раздел 2

### Требования к классификации

157. Яблоки подразделяются на три категории следующим образом:

- 1) категория «Экстра» - яблоки данной категории должны быть высшего качества и представлять характеристики для сортов, указанных в таблице 3 приложения № 3, а плодоножка должна быть неповрежденной. Яблоки должны иметь следующую минимальную поверхность с окраской, характерной для сорта:
  - а) 3/4 общей площади красного цвета для группы окраски А;
  - б) 1/2 общей площади смешанного красного цвета для группы окраски В;
  - в) 1/3 общей площади слегка красного, покрасневшего цвета или в полоску для группы окраски С.

158. Мякоть должна быть полностью здоровой. Яблоки не должны иметь дефектов, за исключением незначительных поверхностных повреждений при условии, что они не сказываются отрицательно на общем внешнем виде продукта, его качестве, хранении и товарном виде в упаковке:

- 1) очень незначительные дефекты кожицы;
- 2) незначительная шероховатость (R - сорта, маркированные буквой «R» в таблице 3 приложения № 3 к настоящим Требованиям, исключены из положений относительно шероховатости) например – коричневые пятна, которые не превышают полости плодоножки и не могут быть шероховатыми и/или иметь небольшие и изолированные следы шероховатости.

159. Категория I – яблоки данной категории должны быть хорошего качества и обладать характеристиками соответствующего сорта, включающая классификацию в

зависимости от цвета и шероховатости.

160. Яблоки должны иметь следующую минимальную поверхность цвета, характерного для сорта:

- a) 1/2 общей площади красного цвета для группы окраски А;
- b) 1/3 общей площади смешанного красного цвета для группы окраски В;
- c) 1/10 общей площади слегка красного, покрасневшего цвета или в полоску для группы окраски С.

161. Мякоть должна быть полностью здоровой. Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не сказываются отрицательно на общем внешнем виде продукта, его качестве, хранении и товарном виде в упаковке:

- 1) незначительные дефекты формы;
- 2) незначительные дефекты развития;
- 3) незначительные дефекты окраски;
- 4) следы небольших ударов, площадь которых не превышает 1 см<sup>2</sup>, без осветления;
- 5) незначительные дефекты кожицы, не превышающие:
  - a) 2 см в длину для дефектов продолговатой формы;
  - b) 1 см<sup>2</sup> общей площади поверхности для других дефектов, за исключением вентурии неравной (*Venturia inaequalis*), суммарная площадь которой не должна превышать 0,25 см<sup>2</sup>;

c) небольшая шероховатость (R - сорта, маркированные «R» в приложениях к настоящим требованиям, исключены из положений относительно шероховатости), например – коричневые пятна, которые могут немного превысить полость плодоножки или полость пестика, но не могут быть шероховатыми и/или иметь тонкую сетчатую шероховатость, не превышающую 1/5 общей площади фрукта, которая не контрастирует сильно с общим цветом фрукта, и/или плотную шероховатость, не превышающую 1/20 общей площади фрукта; вместе тонкая сетчатая шероховатость и плотная шероховатость не могут превышать максимум 1/5 общей площади фрукта.

162. Плодоножка может отсутствовать при условии, что разрез будет чистым и прилегающая кожица не будет поврежденной.

163. Категория II – данная категория охватывает яблоки, которые не соответствуют высшим категориям, но соответствуют минимальным требованиям, указанным в пункте 154.

164. Мякоть не должна иметь большие дефекты. Могут допускаться следующие дефекты при условии, что яблоки сохраняют основные характеристики качества, хранения и товарного вида:

- 1) дефекты формы;
- 2) дефекты развития;
- 3) дефекты окраски;
- 4) следы небольших ударов, площадь которых не превышает 1,5 см<sup>2</sup>, при этом кожица может быть слегка осветленной;
- 5) дефекты кожицы, которые не должны превышать:
  - a) 4 см в длину для дефектов продолговатой формы;
  - b) 2,5 см<sup>2</sup> общей площади поверхности для других дефектов, за исключением вентурии неравной (*Venturia inaequalis*), суммарная площадь которой не должна

превышать 1 см<sup>2</sup>;

с) небольшая шероховатость (R - сорта, маркированные буквой «R» в приложениях к настоящим Требованиям, исключены из положений относительно шероховатости), например – коричневые пятна, которые могут превысить полость плодоножки или полость пестика и могут быть слегка шероховатыми и/или иметь тонкую сетчатую шероховатость, не превышающую 1/2 общей площади фрукта, и которые сильно не контрастируют с общим цветом фрукта и/или имеют плотную шероховатость, не превышающую 1/3 общей площади фрукта;

д) вместе тонкая сетчатая шероховатость и плотная шероховатость не могут превышать максимум 1/2 общей площади фрукта.

*[Раздел 2 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел 3. Требования к калибровке*

*[Пкт.168 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

169. Калибр яблок определяется по диаметру максимального поперечного сечения или по весу.

170. Для всех разновидностей и категорий яблок «Экстра», I и II минимальный калибр составляет 60 мм в случае измерения по диаметру и 90 г – если определяется по весу. Могут допускаться фрукты меньшего калибра, если уровень продукта по шкале Брикса соответствует или превышает 10,50 и его калибр составляет не менее 50 мм или 70 г.

171. Однородность размеров яблок в упаковке должна быть:

1) для плодов, калибровка которых производится по диаметру, разница в диаметре плодов в одной и той же упаковке ограничивается:

а) 5 мм - для фруктов категории «Экстра», а также для фруктов первого и второго сортов, уложенных в упаковку рядами и слоями. Однако для яблок разновидностей Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) и Horneburger разница в диаметре может достигать 10 мм;

б) 10 мм - для фруктов I категории, уложенных насыпью в пакете или в потребительских упаковках. Однако для яблок разновидностей Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) и Horneburger разница в диаметре может достигать 20 мм;

2) для яблок, калибровка которых производится по весу, разница в весе между плодами в одном и том же пакете ограничивается:

а) 20% веса среднего отдельного плода в упаковке для плодов категорий «Экстра», I и II, уложенных в пакете рядами и слоями;

б) 25% веса среднего отдельного плода в пакете для плодов I категории, уложенных насыпью в пакете или в потребительских упаковках.

172. Применительно к яблокам II категории, уложенным насыпью в пакете или в потребительских упаковках, однородность по калибру не требуется.

### *Раздел 4. Требования к допускам*

173. В каждом пакете для продуктов, не отвечающим требованиям указанной категории, разрешаются следующие допуски качества и размеров:

1) допуски к качеству:

а) для категории «Экстра» допускается наличие (по количеству или весу) в целом 5% яблок, не соответствующих требованиям этой категории, но отвечающих

требованиям I категории, в пределах допусков для данной категории;

б) для I категории допускается наличие (по количеству или весу) в целом 10% яблок, не соответствующих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям II категории или соответствующих допускам для этой категории;

с) для II категории допускается наличие (по количеству или весу) в целом 10% яблок, не соответствующих ни требованиям этой категории, ни минимальным требованиям, за исключением фруктов, подверженных гниению или порче, что делает их не пригодными к употреблению. В пределах этого допуска разрешается (по количеству или весу) максимум 2% плодов со следующими дефектами:

серьезное опробкование (горькая ямчатость) или стекловидность;

незначительные повреждения или незарубцевавшиеся трещины;

очень незначительные следы гниения;

присутствие внутри плода поедающего его вредителя и/или повреждение мякоти вредителями;

2) допуски по калибру – для всех категорий допускается наличие, по количеству или весу, 10% плодов, не соответствующих требованиям к калибровке. Данный допуск по калибру не может быть превышен за счет включения продукта, который:

а) на 5 мм меньше минимального диаметра, если калибр определяется по диаметру;

б) на 10 г меньше минимального веса, если калибр определяется по весу.

#### *Раздел 5. Требования к представлению*

174. Содержимое каждого пакета должно быть однородным и состоять лишь из яблок одного и того же происхождения, разновидности и качества.

175. Для категории «Экстра» требование к однородности распространяется и на окраску.

176. Потребительские упаковки весом не более 5 кг могут содержать смесь разных сортов яблок при условии, что они однородные и состоят только из яблок одного и того же качества и для каждого содержавшегося сорта - происхождения, калибра (в случае калибровки) и одинаковой степени зрелости.

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

178. Яблоки должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта. В частности потребительские упаковки, вес нетто которых превышает 3 кг, должны быть достаточно жесткими для обеспечения надлежащей сохранности продукта.

179. Яблоки категории «Экстра» должны быть упакованы слоями.

180. Яблоки упаковываются в потребительских и транспортных упаковках.

181. Этикетки, отдельно наклеиваемые на продукты, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось видимых следов клея или повреждений на кожице.

182. В пакетах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

183. Материалы, используемые внутри пакета, 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, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются нетоксичные чернила или клей.

#### *Раздел 6. Требования к маркировке*

184. На каждом пакете четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом наносятся следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

1) идентификация – упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а в случае расфасованных продуктов название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае маркировка должна также содержать код, соответствующий упаковщику и/или отправителю;

2) характер продукта:

а) «яблоки» и коммерческий тип, если содержимое упаковки не видно снаружи;  
б) наименование сорта или сортов (выборочно), если потребительские упаковки содержат различные сорта яблок - наименование каждого сорта, включенного в упаковку;

3) происхождение продукта:

а) страна происхождения и выборочно регион выращивания либо национальное, региональное или местное название;  
б) если в потребительской упаковке находится несколько сортов яблок различного происхождения, рядом с каждым сортом указывается соответствующая страна происхождения;

4) товарные характеристики:

а) категория;  
б) калибр (если они калиброванные), выраженный минимальным и максимальным диаметром, или указание «некалиброванные», по необходимости, а для фруктов, представленных слоями, – количество штук;

5) в случае идентификации по калибру последний указывается:

а) для продукта, на который распространяются нормы по однородности – минимальным и максимальным диаметром или минимальным и максимальным весом;

б) для продукта, на который не распространяются нормы по однородности – диаметром или весом самого мелкого плода в упаковке, за которым следуют слова «и более» или (+), либо, по необходимости, диаметром или весом самого крупного плода в пакете.

185. На пакете не обязательно указывать отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 184, если они содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, на которых содержатся данные указания. Пакеты не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если эти пакеты представляются на поддонах, соответствующие отметки должны находиться на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

## **Глава XI. Специфические требования к качеству и торговле для груш**

### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

186. Настоящая глава устанавливает требования к качеству и торговле для груш разновидностей (культурных сортов), полученных от *Pyrus communis L.*, после кондиционирования и упаковки.

187. Груши всех категорий, с учетом специальных положений по каждой категории и разрешенных допусков, должны быть:

- 1) неповрежденными;
- 2) доброкачественными (не допускаются продукты, подверженные гниению или порче в такой степени, что это делает их не пригодными к употреблению);
- 3) чистым, практически без видимого чужеродного материала;
- 4) без вредителей;
- 5) без повреждений, причиненных вредителями мякоти;
- 6) без аномальной поверхностной влажности;
- 7) без постороннего запаха и/или привкуса.

188. Степень развития и зрелость груш должны позволять:

- 1) продолжать процесс созревания и достигнуть степени спелости, требуемой согласно характеристикам соответствующего вида;
- 2) выдерживать перевозку и манипуляцию;
- 3) доставку в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

#### *Раздел 2. Требования к классификации*

189. Груши разделяются на три категории, определяемые в следующем порядке: [\[Пкт.189 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276\]](#)

1) категория «Экстра» – груши этой категории должны быть высшего качества. Они должны иметь форму, размеры и окраску, характерные для данной разновидности, при этом черешок не должен быть поврежден:

- а) мякоть должна быть совершенно доброкачественной, а кожица – свободной от побурения и уплотнения;
- б) груши не должны иметь дефектов, за исключением незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде плода в упаковке;
- с) груши не должны быть слишком твердыми;

2) I категория - груши этой категории должны быть хорошего качества. Они должны иметь форму, размеры и окраску, характерные для разновидности, к которой относятся:

- а) мякоть должна быть совершенно доброкачественной, а кожица – свободной от побурения и уплотнения;

б) вместе с тем для отдельных плодов могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты развития плода;
- незначительные дефекты окраски;

незначительные дефекты кожицы, которые не должны превышать:

2 см для продольных дефектов;  
1 см<sup>2</sup> общей площади поверхности для других дефектов, за исключением пятен парши (*Venturia pirina* и *V. inaequalis*), суммарная площадь которых не превышает 0,25 см<sup>2</sup>;

- в случае 1 см<sup>2</sup> площади легкой побитости;
- с) черешок может быть слегка поврежден;

- d) груши не должны быть твердыми;
- 3) II категория – к этой категории относятся груши, которые не могут быть отнесены к более высоким категориям, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям к качеству;
- а) мякоть не должна иметь значительные дефекты;
- б) допускаются следующие дефекты при условии, что плод сохраняет свои существенные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида:

дефекты развития и формы; окраски; незначительное побурение и уплотнение; дефекты кожицы, которые не должны превышать 4 см в длине для дефектов продольной формы, 2,5 см<sup>2</sup> общей площади поверхности для других дефектов, за исключением пятен парши (*Venturia pirina* и *V. inaequalis*), суммарная площадь которых не должна превышать 1 см<sup>2</sup>, и легкая побитость не должна иметь площадь более 2 см<sup>2</sup>;

*[Пкт.189 подпкт.4) исключен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

#### *Раздел 3. Требования к калибровке*

*[Пкт.190 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

191. Калибровка производится по диаметру максимального поперечного сечения.
192. Для каждой категории установлен минимальный размер в соответствии с таблицы № 1 приложения № 4 к настоящему Требованию.
193. Чтобы обеспечить однородность плодов в пакете по размеру, разница в диаметре между плодами в одной и той же упаковке ограничена:
- 1) 5 мм - для плодов категории «Экстра», а также для плодов категорий I и II, упакованных рядами и слоями;
  - 2) 10 мм - для плодов I категории, уложенных насыпью в пакете или в потребительских упаковках, в которых продаются.
194. Применительно к плодам II категории, уложенным насыпью в пакетах или в потребительских упаковках, однородности по размеру не требуется.

#### *Раздел 4. Требования к допускам*

195. В каждом пакете разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данной категории, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров:

- 1) допуски по качеству для:
  - а) категория «Экстра» – 5% (по количеству или весу) груш, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям I категории. В пределах этого допуска разрешается до 0,5% продуктов, отвечающих требованиям к качеству II категории;
  - б) I категория – 10% (по количеству или весу) груш, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям II категории. В рамках этого допуска не более 1% в общем объеме могут быть продукты, не отвечающие ни требованиям качества II категории, ни минимальным требованиям. Исключаются продукты, подверженные гниению или порче, что делает их не пригодными для потребления. В

то же время эти допуски не распространяются на груши без черешков;

с) категория II – разрешается, чтобы 10% груш (по количеству и весу) не соответствовали ни требованиям категории, ни минимальным требованиям. В пределах данного допуска общая пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2%.

*[Пкт.95 подпкт.1), лит.с) в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

2) допуски по размерам распространяются на категории «Экстра», I и II:

а) для плодов, являющихся предметом норм однородности, – 10% (по количеству или весу) плодов, соответствующих следующей более высокой или более низкой категории по размеру по отношению к той, которая указана на упаковке, а для плодов, включенных в наименьший допустимый класс, максимальное отклонение – 5 мм ниже минимального допуска;

б) для плодов, не являющихся предметом норм однородности, – 10% (по количеству или весу) плодов размером меньше, чем это предусмотрено с максимальным отклонением 5 мм ниже минимального допуска.

#### *Раздел 5. Требования к представлению*

196. Содержимое каждого пакета должно быть однородным; каждый пакет должен содержать только груши одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера (в случае калибровки), а также той же степени зрелости.

197. В случае категории «Экстра» требование об однородности распространяется и на окраску.

198. Видимая часть содержимого пакета должна отражать содержимое всей упаковки.

199. Плоды категории «Экстра» должны быть уложены в упаковках слоями.

200. Экетки, отдельно наклеиваемые на продукты, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось видимых следов клея или повреждений на кожице.

201. Упаковка должна быть свободной от всякого чужеродного материала.

202. Продукты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить надлежащую защищенность продукта.

203. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не причинять внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при условии, если нанесение текста или наклейка этикеток производится с использованием нетоксичных чернил или клея.

#### *Раздел 6. Требования к маркировке*

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

1) идентификация – упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены для всех упаковок, за исключением расфасованных продуктов, единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а для расфасованных продуктов название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае маркировка должна содержать код,

- соответствующий упаковщику и/или отправителю;
- 2) характер продукта:
- а) «груши», если содержимое упаковки не видно снаружи;
- б) наименование сорта (в соответствии с таблицей 2 приложения № 4 к настоящему Требованию). Для упаковок, содержащих смесь различных сортов груш, – названия этих сортов;
- 3) происхождение продукта:
- а) страна происхождения;
- б) регион производства или его национальное, региональное или местное название (выборочно);
- с) для упаковок, содержащих смесь различных цветов, сортов и/или коммерческих видов продукции различного происхождения, указание каждой страны происхождения должно появляться рядом с названием цвета, разновидности и/или коммерческого типа;
- 4) товарные характеристики:
- а) категория;
- б) калибр или количество штук в случае плодов, упакованных наложенными слоями;
- с) при идентификации по размеру, который должен указываться: для продуктов, на которые распространяются правила об однородности, – минимальный и максимальный диаметры; для фруктов, на которые не распространяются правила об однородности, – диаметр самого маленького плода в упаковке, с пометкой «и более» или эквивалентная формулировка, по необходимости, с указанием диаметра самого крупного плода;
- 5) официальная пометка о контроле (выборочно).

205. На пакетах не обязательно указывать отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 204, если они содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, содержащие данные указания. Пакеты не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если эти пакеты представляются на поддонах, отметки должны фигурировать на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

## **Глава XII. Специфические требования к качеству и торговле для персиков и нектаринов**

### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

206. Настоящая глава устанавливает требования к качеству и торговле после кондиционирования и упаковки для персиков и нектаринов (культурных сортов), полученных от разновидностей *Prunus persica Sieb. et Zucc.*

207. Продукты всех категорий, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждой категории, и разрешенных допусков, должны быть:

- 1) неповрежденными;
- 2) доброкачественными; не допускаются продукты, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными для потребления;
- 3) чистыми, без заметных следов посторонних веществ;
- 4) без вредителей;

- 5) без повреждений, вызванных вредителями;
- 6) без аномальной поверхностной влажности;
- 7) без постороннего запаха и/или привкуса.

208. Степень развития и зрелость персиков и нектаринов должны быть такими, чтобы:

- 1) выдерживать перевозку и манипуляции;
- 2) доставляться в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

209. Для обеспечения соблюдения пункта 208 рефрактометрический коэффициент мякоти, измеренный в центральной точке мякоти плода на поперечном срезе, должен быть больше или равняться 8° по шкале Брикса, а показатель плотности, измеряемый с помощью ударника 8 мм в диаметре (0,5 см<sup>2</sup>) в двух точках поперечного сечения плода без повреждения кожицы, не должен превышать 6,5 кг.

#### *Раздел 2. Требования к классификации*

210. Продукты разделяются на три категории, определяемые следующим образом:  
*[Пкт.210 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

1) категория «Экстра» - продукты этой категории должны быть высшего качества и иметь форму, степень развития и окраску, характерные для разновидности, к которой они относятся, с учетом особенностей района, в котором выращиваются. Продукты не должны иметь дефектов, за исключением крайне незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют существенно на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке;

2) I категория – продукты этой категории должны быть хорошего качества. Они должны иметь признаки и свойства, характерные для разновидности, к которой они относятся, с учетом особенностей района, в котором выращиваются;

а) мякоть должна быть абсолютно доброкачественной;

б) продукты с трещинами у основания черешков не допускаются;

с) допускаются незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, развития или окраски при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке и их размер не превышает:

1,5 см в длину для дефектов продолговатой формы;

1 см<sup>2</sup> от общей поверхности для всех других дефектов;

*[Пкт.210 подпкт.2), лит.с) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

3) II категория – продукты, которые не могут быть отнесены к более высоким категориям, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

а) мякоть не должна иметь каких-либо серьезных дефектов;

б) плоды с трещинами у основания черешков разрешаются только с учетом допусков по качеству;

с) допускаются дефекты кожицы при условии, что персики и нектарины сохраняют свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида и что их размер не превышает:

2,5 см в длину для дефектов продолговатой формы;

2 см<sup>2</sup> по общей поверхности для всех других дефектов;

*[Пкт.210 подпкт.3), лит.с) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17]*

ст.276]

[Пкт.210 подпкт.4) исключен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

### Раздел 3

#### Требования к калибровке

211. Калибровка определяется или максимальным диаметром поперечного сечения, или весом, или посредством подсчета. 212. Минимальный размер составляет:

- 1) 56 мм или 85 г в случае категории «Экстра»;
- 2) 51 мм или 65 г в случае категорий I и II.

213. Для категории II следующие положения применяются выборочно:

- 1) Для обеспечения однородности размеров разница в размерах между продуктами в одной упаковке не должна превышать:
  - а) в случае фруктов, калиброванных в зависимости от диаметра, – 5 мм для фруктов диаметром до 70 мм и 10 мм для фруктов диаметром больше 70 мм;
  - б) в случае фруктов, калиброванных в зависимости от веса, – 30 г для фруктов весом до 180 г и 80 г для фруктов весом больше 180 г;
  - в) в случае фруктов, калиброванных в зависимости от количества, разница в размере должна соответствовать положениям пункта а) или б);
  - д) в случае применения кодов калибровки необходимо соблюдать размеры, указанные в приложении № 5.

[Раздел 3 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

#### Раздел 4. Требования к допускам

215. В каждом пакете разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данной категории, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

- 1) Допуски по качеству для:
  - а) категории «Экстра» – 5% (по числу или весу) продуктов, не удовлетворяющих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям первой категории или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этой категории.
  - б) I категории – 10% (по числу или весу) продуктов, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям второй категории или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этой категории. В пределах данного допуска максимум 1% от общего количества могут быть продуктами, которые не отвечают ни требованиям к качеству категории II, ни минимальным требованиям, или испорченными продуктами.

[Пкт.215 подпкт.1), лит.б) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

- с) II категории – 10% (по числу или весу) продуктов, не отвечающих ни требованиям этой категории, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие плодов с явными признаками гниения, сильно побитых или имеющих другие дефекты, делающие их не пригодными к употреблению. В пределах данного допуска общая пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2%.

[Пкт.215 подпкт.1), лит.с) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

2) допуски по размеру – для всех категорий (если калиброваны): разрешается, чтобы 10 % персиков или нектаринов (по количеству и весу) не отвечали требованиям относительно калибровки.

*[Пкт.215 подпкт.2) в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

#### *Раздел 5. Требования к представлению*

216. Содержимое каждого пакета должно быть однородным и состоять только из персиков или нектаринов одного и того же происхождения, разновидности, качества, степени зрелости и размера; кроме того, окраска плодов категории «Экстра» должна быть в основном одинаковой.

217. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему содержимому упаковки.

*[Пкт.218 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

219. Этикетки, отдельно наклеиваемые на продукты, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось видимых следов клея или повреждений на кожице.

220. В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

221. Продукты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их соответствующая сохранность.

222. Материалы, используемые внутри пакета, 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.

#### *Раздел 6. Требования к маркировке*

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

1) идентификация – упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а в случае расфасованных продуктов название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае маркировка должна содержать код, соответствующий упаковщику и/или отправителю;

2) характер продукта:

a) «персики» или «нектарины», когда содержимое упаковки не видно снаружи;

b) цвет мякоти;

c) название разновидности (выборочно);

3) происхождение продукта:

a) страна происхождения и выборочно район производства или национальное, региональное или местное название;

4) товарные характеристики по категории и размеру:

a) категория;

b) для категорий «Экстра», I и II размер, выраженный минимальным и максимальным диаметром или минимальной и максимальной длиной окружности, или в соответствии с категориями по размеру, приведенными в приложении № 5 к настоящему Требованию;

- с) число штук (выборочно);  
 d) минимальное содержание сахара, измеренное с помощью рефрактометра и выраженное значением Брикс (выборочно);  
 e) максимальная твердость, измеренная с помощью пенетрометра и выраженная в кг/0,5 см<sup>2</sup> (выборочно);  
 5) официальная пометка о контроле (выборочно).

224. На упаковках не обязательно указывать отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 223, если они содержат потребительские пакеты, видимые снаружи, содержащие данные указания. Упаковки не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если пакеты представляются на поддонах, соответствующие отметки должны находиться на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

### **Глава XIII. Специфические требования к качеству и торговле для клубники**

*[Глава XIII название изменено ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

#### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

225. Настоящая глава распространяется на клубнику разновидностей, полученных от *Fragaria L.*, после кондиционирования и упаковки.  
*[Пкт.225 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

226. Клубника всех категорий с учетом специальных положений, предусмотренных для каждой категории, и разрешенных допусков должна быть:  
*[Пкт.226 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

- 1) целой;
- 2) доброкачественной; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- 3) чистой, без заметных следов посторонних веществ;
- 4) свежей по виду, но не мытой;
- 5) без вредителей;
- 6) без повреждений, причиненных вредителями;
- 7) с чашечкой и плодоножкой; чашечка и плодоножка (если имеются) должны быть свежими и зелеными;  
*[Пкт.226 подпкт.7) изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*
- 8) без аномальной поверхностной влажности;
- 9) без постороннего запаха и/или привкуса.

*[Пкт.227 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

228. Степень развития и зрелость клубники должны:

- 1) выдерживать перевозку и манипуляции;
- 2) быть доставленной в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

#### *Раздел 2. Требования к классификации*

229. Клубника подразделяется на три категории, определяемые ниже:  
*[Пкт.229 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

- 1) категория «Экстра» – клубника этой категории должна быть высшего качества и должна быть характерной для разновидности, к которой она относится;
  - а) быть доброкачественной и характерной для разновидности, к которой она относится;

b) на ней не должно быть земли.

с) она не должна иметь дефектов, за исключением небольших поверхностных дефектов при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде продукта, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке;

2) I категория – клубника этой категории должна быть хорошего качества и иметь характерные для разновидности, к которой относится, окраску и форму. Однако допускаются следующие небольшие дефекты при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде продукта, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке:

a) небольшие дефекты формы;

b) наличие небольших белых пятен, размером не более одной десятой поверхности ягоды;

с) легкий поверхностный отпечаток при нажиме;

d) не содержать практически следов земли;

3) II категория – к этой категории относится клубника, которая не может быть отнесена к более высоким категориям, но отвечает указанным выше минимальным требованиям. Клубника может иметь следующие незначительные дефекты при условии, что она сохраняет свои основные характеристики с точки зрения качества, сохранности и товарного вида продукта:

a) дефекты формы;

b) белое пятно, не превышающее 1/5 общей поверхности ягоды;

с) легкая сухая вмятина, которая, по-видимому, не увеличится;

d) незначительные следы земли;

*[Пкт.229 подпкт.4) исключен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел 3. Требования к калибровке*

*[Пкт.230 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

231. Калибровка производится по диаметру макси-мального поперечного сечения.

232. Минимальный размер клубники должен быть следующим:

1) категория «Экстра» - 25 мм;

2) I и II категории - 18 мм.

*[Пкт.233 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

### *Раздел 4. Требования к допускам*

234. В каждом пакете разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данной категории, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров:

1) допуски по качеству для:

a) категории «Экстра» – 5% (по количеству или весу) продуктов, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих требованиям I категории или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этой категории. В пределах данного допуска не более 0,5% от общего количества продуктов могут быть продуктами, отвечающими требованиям категории качества II;

*[Пкт.234 подпкт.1), лит.а) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

b) I категории –10% (по количеству или весу) ягод клубники, не отвечающих требованиям этой категории, но отвечающих минимальным требованиям II категории

или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для этой категории. В этом допуске в целом доля поврежденных ягод может составлять не более 2%;

с) II категории – 10% (по количеству или весу) ягод клубники, не отвечающих ни требованиям этой категории, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продукта, подверженного гниению, сильно помятого или имеющего другие дефекты, которые делают продукт не пригодным для потребления. В этом допуске в целом доля поврежденных ягод может составлять не более 2%;

2) допуски по размеру – для категорий «Экстра», I и II: допускается в целом 10% (по количеству или весу) ягод клубники могут не соответствовать минимальному размеру.

*[Пкт.234 подпкт.2) изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

#### *Раздел 5. Требования к представлению*

235. Клубника категории «Экстра», должна быть однородной и единообразной по степени зрелости, окраске и размеру ягод. Клубника I категории может быть менее однородной по размеру ягод.

*[Пкт.235 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

236. Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

*[Пкт.237 утратил силу согласно ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

238. Этикетки, отдельно наклеиваемые на продукты, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось видимых следов клея или повреждений на кожице.

239. В пакетах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

240. Продукты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить надлежащую защищенность продукта.

241. Материалы, используемые внутри пакета, 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.

#### *Раздел 6. Требования к маркировке*

242. На каждом пакете должны наноситься четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом следующие данные, сгруппированные на одной стороне;

1) идентификация – упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а для расфасованных продуктов название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае маркировка должна содержать код упаковщика и/или отправителя;

2) вид продукта:

а) «клубника», когда содержимое упаковки не видно снаружи;

*[Пкт.242 подпкт.2), лит.а) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

б) название сорта (выборочно);

- 3) происхождение продукта:  
 а) страна происхождения;  
 б) регион производства или национальное, региональное или местное название (выборочно);  
 4) товарные характеристики:  
 категория;  
 5) официальная пометка о контроле (выборочно).

243. На пакетах не обязательно указывать отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 242, если они содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, содержащие данные указания. Пакеты не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если эти пакеты представляются на поддонах, соответствующие отметки должны находиться на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

#### **Глава XIV. Специфические требования к качеству и торговле для киви**

##### *Раздел 1. Минимальные требования к качеству*

244. Положения настоящей главы распространяются киви, полученные из сортов от *Actinidia chinensis* (Planch) и *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang și A.R. Ferguson).

*[Пкт.244 изменен ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

245. С учетом специальных положений, предусмотренных для каждой категории, и разрешенных допусков киви всех категорий должны быть:

- 1) неповрежденными (но без стебля);
- 2) доброкачественными (продукты, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными к употреблению, не допускаются);
- 3) чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- 4) без вредителей;
- 5) без повреждений нанесенных вредителями;
- 6) достаточно твердыми; не мягкими, увядшими или водянистыми;
- 7) хорошо сформировавшимися; фрукт в виде двух или нескольких сросшихся плодов не допускается;
- 8) с нормальной поверхностной влажностью;
- 9) без какого-либо постороннего запаха и/или привкуса.

246. Степень развития и зрелость фруктов киви должны быть такими, чтобы:

- 1) выдерживать перевозку и манипуляции;
- 2) доставляться в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

247. Плоды киви должны быть достаточно развитыми и вполне зрелыми. Для соблюдения этого требования плоды киви должны достигать степени зрелости в 6,2° по шкале Брикса или среднего содержания сухого вещества в 15% в стадии упаковки в регионе производства и на последующей поставке, выполняемой упаковщиком, а также на этапах экспорта и импорта и по меньшей мере 9,5° по шкале Брикса на всех других этапах сбыта.

##### *Раздел 2. Требования к классификации*

248. Киви подразделяются на следующие три категории:

- 1) категория «Экстра» – плоды киви данной категории должны быть высшего

качества. Они должны быть хорошо развитыми и обладать характеристиками и окраской, типичными для данной разновидности:

а) не иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что это не отражается на общем внешнем виде продукта, его качестве, сохранности и товарном виде в упаковке;

б) соотношение минимального/максимального диаметров плода, измеренных в поперечном сечении, должно быть не менее 0,8;

2) I категория – плоды киви данной категории должны быть хорошего качества и обладать характеристиками, типичными для данной разновидности:

а) они должны быть твердыми, а их мякоть - совершенно доброкачественной;

б) вместе с тем допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что это не отражается на общем внешнем виде продукта и его качестве, сохранности и товарном виде в упаковке:

незначительные дефекты формы (но без наростов или деформации);

незначительные дефекты окраски;

поверхностные дефекты на кожице при условии, что общая площадь дефекта составляет не более 1 см<sup>2</sup>;

небольшие следы пыльцы «марка Hayward» в виде продольных линий и без бугорков;

с) соотношение минимального/максимального диаметров плода, измеряемых в поперечном сечении, должно быть не менее 0,7;

3) II категория – данная категория включает киви, которые не могут быть отнесены к высшим категориям, но соответствуют указанным выше минимальным требованиям:

а) плод должен быть достаточно твердым, без каких-либо серьезных дефектов мякоти;

б) допускаются следующие дефекты при условии сохранения киви своих основных характеристик с точки зрения качества, сохранности и товарного вида в упаковке:

дефекты формы;

дефекты окраски;

дефекты на кожице, такие как незначительные зарубцевавшиеся трещины или поцарапанная/содранная ткань, при условии что общая площадь дефекта не превышает 2 см<sup>2</sup>;

несколько более выраженных следов пыльцы «марки Hayward» с небольшими бугорками;

незначительные вмятины.

### *Раздел 3. Требования к калибровке*

249. Калибровка обязательна для всех категорий.

250. Калибровка производится по весу плодов.

251. Минимальный вес плодов категории «Экстра» составляет - 90 г, I категории - 70 г и II категории - 65 г.

252. Разница в весе между самым крупным и самым мелким плодом в каждом пакете не должна превышать:

1) 10 г для плодов весом до 85 г;

2) 15 г для плодов весом 85 г - 120 г;

- 3) 20 г для плодов весом 120 г - 150 г;  
4) 40 г для плодов весом 150 г и более.

#### *Раздел 4. Требования к допускам*

253. В каждом пакете допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров следующим образом:

1) допуски по качеству для:

а) категории «Экстра» – допускается наличие 5% (по числу или весу) киви, не отвечающих требованиям этой категории, но соответствующих требованиям I категории или в исключительных случаях установленным для этой категории допускам;

б) I категория – допускается наличие 10% (по числу или весу) киви, не отвечающих требованиям этой категории, но соответствующих требованиям II категории или в исключительных случаях установленным для этой категории допускам. В пределах данного допуска не более 1% продуктов могут быть продуктами, не отвечающими ни требованиям к качеству категории II, ни минимальным требованиям, или испорченными продуктами;

*[Пкт.253 подпкт.1), лит.б) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

в) II категория – допускается наличие 10% (по числу или весу) киви, не отвечающих ни требованиям этой категории, ни минимальным требованиям, за исключением киви, затронутых гниением либо имеющих любые другие дефекты, делающие их не пригодными для употребления. В пределах данного допуска общая пропорция испорченных продуктов должна составлять не более 2%.

*[Пкт.253 подпкт.1), лит.с) изменена ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]*

2) допуски по размерам - для всех категорий допускается наличие 10% (по числу или весу) киви, размер которых не соответствует требованиям, касающимся минимального веса и/или указанных пределов допуска по калибру. Вместе с тем плоды должны включаться непосредственно в нижний или высший указанный калибр или, применительно к плодам самого маленького калибра, вес плода должен быть не менее 85 г для категории «Экстра», 67 г для I категории и 62 г для II категории.

#### *Раздел 4. Требования к представлению*

254. Содержание каждого пакета должно быть однородным и состоять только из киви одного и того же происхождения, разновидности, качества и размера.

255. Видимая часть продукции в пакете должна соответствовать содержимому всей упаковки.

256. Плоды категории «Экстра» в упаковке не должны касаться друг друга и должны быть аккуратно уложены в один слой.

257. Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы при их снятии на продукте не оставалось видимых следов клея или видимых нарушений поверхности продукта.

258. В пакете не должно содержаться никаких посторонних предметов.

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

260. Материалы, используемые в пакете, 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 использования для нанесения текста или наклеивания этикеток нетоксичных чернил или клея.

*Раздел 5. Требования к маркировке*

261. На каждый пакет должны наноситься четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом следующие данные, сгруппированные на одной стороне:

- 1) идентификация – упаковщик и/или отправитель: название и адрес, которые могут быть заменены единым идентификационным кодом (IDNO), присвоенным органом государственной регистрации, с указанием вблизи символа отметки «упаковщик и/или отправитель» (или эквивалентных сокращений), а для расфасованных продуктов название и адрес продавца могут указываться в тесной связи с указанием «упакован для» или эквивалентной формулировкой. В этом случае маркировка должна содержать код упаковщика и/или отправителя;
- 2) вид продукта:
  - a) «киви» и/или «актинидия» или эквивалентное название, если содержимое не видно снаружи;
  - b) наименование разновидности (выборочно);
  - 3) происхождение продукта:
    - a) страна происхождения;
    - b) регион производства или национальное, региональное либо местное название (выборочно);
  - 4) товарные характеристики:
    - a) категория;
    - b) размер, выраженный минимальным и максимальным весом плодов;
    - c) количество плодов (выборочно);
  - 5) официальная пометка о контроле (выборочно).

262. На пакете не обязательно указывать отметки, предусмотренные в подпункте 1) пункта 261, если они содержат потребительские упаковки, видимые снаружи, содержащие данные указания. Пакеты не должны содержать отметки, которые могут ввести в заблуждение потребителя. Если пакеты представляются на поддонах, соответствующие отметки должны находиться на карточке, размещенной на видном месте, не менее чем на двух лицевых сторонах поддонов.

[приложение №1](#)

Приложение № 1  
«Требования к качеству и торговле  
для свежих фруктов и овощей»

**Бананы**

Группа	Подгруппа	Основные разновидности ( неисчерпывающий перечень)
--------	-----------	---

AA	Sweet fig	Sweet fig, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo	
AB	Ney-poovan	Ney-poovan, Safet Velchi	
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish Giant Cavendish Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valery Arvis	
		Gros Michel	Gros Michel (Big Mike) Highgate
		Hibrizi	Flhorban 920
		Pink fig	Figue Rose Figue Rose Verte
		Ibota	
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk	
	Pome (Prata)	Pacovan Prata Ana	
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

[приложение №2](#)

Приложение № 2  
«Требования к качеству и торговле  
для свежих фруктов и овощей»

### Столовый виноград

Для тепличного винограда и соответственно для крупноплодного и мелкоплодного столового винограда, выращенного в открытом грунте, установлен следующий минимальный вес отдельной грозди:

Таблица 1

	Тепличные разновидности, (если указаны на этикетке)	Разновидности, выращиваемые в открытом грунте	
		Все разновидности, за исключением мелкоплодных, указанных в таблице № 2	Мелкоплодные, указанные в таблице № 2
Категория «Экстра»	300 г	200 г	150 г
I категория	250 г	150 г	100 г
II категория	150 г	100 г	75 г

### **Полный список мелкоплодных разновидностей**

Таблица 2

Разновидность	Другие наименования, под которыми известны разновидности
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Œillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7

Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szölöskertek Kizalyneja, Szölöskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	
Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro	
Yapincak	

[приложение №3](#)

[Приложение №3 изменено ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

Приложение № 3  
к «Требованиям к качеству и торговле  
для свежих фруктов и овощей»

**Яблоки**

**1. Критерии окрашенности, группы окраски и коды**

Таблица 1

Группа окраски	А (разновидности красной окраски)	В (разновидности неоднородной красной окраски)	С (разновидности с полосами красного цвета)	Д (другие разновидности)
	общая площадь поверхности, имеющей красную окраску, характерную для данной разновидности	общая площадь поверхности с неоднородной красной окраской, характерной для данной разновидности	общая площадь поверхности, слегка окрашенной в красный цвет, розоватого цвета или с полосами красного цвета, характерными для	

			данной разновидности	
Категория «Экстра»	3/4	1/2	1/3	Без требований по окраске
<b>I категория</b>	1/2	1/3	1/10	
<b>II категория</b>	1/4	1/10	–	

## 2. Критерии определения степени побурения для яблок

1) Группа R : Разновидности, которые отличаются буроватостью кожицы, что не является дефектом, если соответствует характерному внешнему виду сорта.

2) Для разновидностей, не помеченных буквой «R» в нижеуказанном перечне, буроватость допускается в следующих пределах:

таблица № 2

	Категория «Экстра»	I категория	II категория	Допуски для II категории
1) Коричневые пятна	- не за пределами полости черешка	- могут слегка выходить за пределы полости черешка или пестика	- могут выходить за пределы полости черешка или пестика	- плоды, не ухудшающие внешнего вида и состояния упаковки
	- нешероховатые	- нешероховатые	- несколько шероховатые	
2) Побурение	Максимально допустимая поверхность плода			
тонкое сетеподобное побурение (не контрастирующее резко с общим цветом плода)	незначительные и изолированные следы побурения, не изменяющие общий внешний вид фрукта и уложенного товара	1/5	1/2	плоды, не ухудшающие внешнего вида и состояния упаковки
сильно	не допускается	1/20	1/3	плоды, не ухудшающие внешнего вида и

				состояния упаковки
Совокупные дефекты  (кроме коричневых пятен, которые исключены из этих кумулятивных дефектов)  Ни в коем случае слабое побурение и сильное побурение не должны превышать вместе максимальной нормы в:		1/5	1/2	плоды, не ухудшающие внешнего вида и состояния упаковки

таблица 3

### 3. Неисчерпывающий перечень разновидностей ябллок в зависимости от окраски и покраснения

Плоды разновидностей, не включенных в этот перечень, должны классифицироваться в соответствии с характеристиками соответствующих разновидностей, к которым они относятся.

Сорта	Мутация	Синонимы	Группа окраски	Шероховатость
African Red			В	
Akane		Tohoku 3, Primerouge	В	
Alborz Seedling			С	
Aldas			В	
Alice			В	
Alkmene		Early Windsor	С	
Alro			В	
Alwa			В	
Amasya			В	
Angold			С	
Antej		Antei	В	

Apollo		Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm		Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet			B	R
Aroma			C	
	Мутации сорта Арома, например		C	
	Amorosa		C	
August			B	
Aurel			B	
Auksis			B	
Beacon			A	
Belfort		Pella	B	
Belle de Boskoop				R
	Мутации сорта Belle de Boskoop, например			R
	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		R
Belle fleur double				
Belorusskoje Maĭinovoje		Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe	B	
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch	C	
	Мутации сорта Berlepsch, например		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	C	
Blushed Golden				
Bogatir		Bogatyr		
Bohemia			B	
Braeburn			B	
	Мутации сорта Braeburn, например		B	
	Hidala		B	

	Joburn		B	
	Lochbuie Red Braeburn		B	
	Mahana Red		B	
	Mariri Red		B	
	Redfield		B	
	Royal Braeburn		B	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		
Brettacher Sämling				
Calville Groupe des				
Cardinal			B	
Carola		Kalco	C	
Caudle			B	
Charden				
Charles Ross				
Civni			B	
Coredar			A	
Coredana			C	
Corelita			B	
Coremodet			B	
Coop 38				
Coromandel Red		Corodel	A	
Cortland			B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange	C	R
	Мутации сорта Cox's Orange Pippin, например		C	R
	Cherry Cox		C	R
Crimson Bramley				
Cripps Pink			C	
	Мутации сорта Cripps Pink, например		C	
	Pink Rose		C	
	Rosy Glow		C	

	Ruby Pink		C	
Cripps Red			C <sup>(1)</sup>	
Dalinbel			B	R
Delblush				
Delcorf			C	
	Мутации сорта Delcorf, например		C	
	Dalili		C	
	Monidel		C	
Delgollune			B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious	B	
Deljeni				
Delikates			B	
Delor			C	
Discovery			C	
Doč Melbi		Doch Melbi	C	
Dunn's Seedling				R
Dykman's Zoet			C	
Egremont Russet				R
Elan				
Elise		Red Delight	A	
Ellison's orange		Ellison	C	
Elstar			C	
	Мутации сорта Elstar, например		C	
	Bel-El		C	
	Daliest		C	
	Daliter		C	
	Elshof		C	
	Elstar Armhold		C	
	Elstar Reinhardt		C	
	Goedhof		C	
	Red Elstar		C	
Valstar		C		
Empire			A	

Falstaff			C	
Fiesta		Red Pippin	C	
Florina			B	
Forele			B	
Fortune				R
Fuji			B	
	Мутации сорта Fuji, например		B	
	Fuji Brak		B	
Gala			C	
	Мутации сорта Gala, например		C	
	Annaglo		C	
	Baigent		C	
	Galaxy		C	
	Mitchgla		C	
	Obrogala		C	
	Regala		C	
	Regal Prince		C	
	Tenroy		C	
Garcia				
Generos			B	
Gloster			B	
Goldbohemia				
Golden Delicious				
	Мутации сорта Golden Delicious, например			
Golden Russet				R
Goldstar				
Granny Smith				
Gradigold				
Gravensteiner		Gravenstein		
	Мутации сорта Gravensteiner, например			

	Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		
Greensleeves				
Holsteiner Cox		Holstein		R
	Мутации сорта Holsteiner Cox, например			R
	Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		R
Honeycrisp			C	
Honeygold				
Horneburger				
Howgate Wonder		Manga		
Idared			B	
Iedzēnu			B	
Ilga			B	
Ingrid Marie			B	R
Iron			C	
Isbranica		Izbranica	C	
Jacob Fisher				
Jacques Lebel				
Jamba			C	
James Grieve				
	Мутации сорта James Grieve, например			
	James Grieve rouge	Red James Grieve		
Jarka			C	
Jerseymac			B	
Jester				
Jonagold			C	
	Мутации сорта Jonagold, например		C	
	Crowngold		C	
	Daligo		C	

	Daliguy	Jonasty	C	
	Dalijean	Jonamel	C	
	Decosta		C	
	Jomar		C	
	Jomured	Van de Poel	C	
	Jonabel		C	
	Jonabres		C	
	Jonagold Boerekamp		C	
	Jonagold 2000	Excel	C	
	Jonagored Supra		C	
	Jonaveld		C	
	King Jonagold		C	
	New Jonagold	Fukushima	C	
	Novajo	Veulemanns	C	
	Primo		C	
	Red Jonaprince		C	
	Romagold	Surkijn	C	
	Rubinstar		C	
	Schneica	Jonica	C	
	Wilmuta		C	
Jonalord			C	
Jonathan			B	
Julia			B	
Jupiter				
Karmijn Sonnville	de		C	R
Katja		Katy	B	
Kent				R
Kidd's orange red			C	R
Kim			B	
Koit			C	
Koričnoje Novoje		Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe	C	
Kovaļenkovskoje			B	
Krameri Tuvioun			B	

Kulikovskoje			B	
Lady Williams			B	
Lane's Prince Albert				
Laxton's Superb			C	R
Ligol			B	
Lobo			B	
Lodel			A	
Lord Lambourne			C	
Maigold			B	
Mantet			B	
Mantuaner		Culterer Bohemer	B	
McIntosh			B	
Meelis			B	
Melba			C	
Melodie			B	
Melrose			C	
Meridian			C	
Moonglo			C	
Morgenduft		Imperatore	B	
Mountain Cove				
Mutsu		Crispin		
Noris			B	
Normanda			C	
Nueva Europa			C	
Nueva Orleans			B	
Odin			B	
Ontario			B	
Orlik			B	
Orlovskoje Polosatoje			C	
Ozark Gold				
Papirovcá			D	
Paula Red			B	
Pero de Cirio				

Piglos			B	
Pikant			B	
Pikkolo			C	
Pilot			C	
Pimona			C	
Pinova			C	
Pioner			A	
Pirella			B	
Piros			C	
Priam			B	
Prima			B	
Rafzubin			C	
	Мутации сорта Rafzubin, например		C	
	Rafzubex		C	
Rajka			B	
Rambour d'hiver				
Rambour Franc			B	
Reanda			B	
Rebella			C	
Red Delicious			A	
	Мутации сорта Red Delicious, например		A	
	Campsur		A	
	Erovan		A	
	Fortuna Delicious		A	
	Otago		A	
	Red King		A	
	Red Spur		A	
	Red York		A	
	Richared		A	
	Royal Red		A	
Shotwell Delicious		A		

	Stark Delicious		A	
	Starking		A	
	Starkrimson		A	
	Starkspur		A	
	Topred		A	
	Trumdor		A	
	Well Spur		A	
Red Dougherty			A	
Red Gonathan		Gonared	B	
Redkroft			A	
Regal			A	
Regina			B	
Reglindis			C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne	C	
Reineta Encarnada			B	
Reinette Rouge du Canada			B	
Reinette d'Orléans				
Reinette Blanche du Canada		Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R
Reinette de France				
Reinette de Landsberg				
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette		R
Relinda			C	
Remo			B	
Renet Simirencó			D	
Renora			B	
Resi			B	
Resista				
Retina			B	
Rewena			B	

Roja de Benejama		Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B	
	Мутации сорта Rome Beauty, например		B	
	Red Rome		B	
Rosana			B	
Royal Beauty			A	
Rubin (чешский сорт)			C	
Rubin (сорт из Казахстана)			B	
Rubinola			B	
Rudens Svītrainais		Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svītrotais, Streifling, Streifling Herbst, Sügisjoonik, Suysjuovikas и многие другие	C	
Saltanat			B	
Sciearly			A	
Scifresh			B	
Sciglo			A	
Sciray		GS48	A	
Scired			A	R
Sciros			A	
Selena			B	
Shampion			B	
Sidrunkollane Talioun				
Sinap Orlovskij				
Sire Prize		Golden Rezistent	D	
Snygold		Earlygold		
Sommerregent			C	
Spartan			A	
Splendour			A	

St. Edmunds Pippin				R
Stark's Earliest			C	
Štaris		Staris	A	
Sturmer Pippin				R
Summerred			B	
Sügisdessert			C	
Sunrise			A	
Sunset				R
Super Chief			A	
Suntan				R
Sweet Caroline			C	
Talvenauding			B	R
Tellisaare			B	
Tiina		Tina	C	
Topaz			B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early	B	
Veteran			B	
Vista Bella		Bellavista	B	
Wagener		Wagener Prise	C	
Wealthy			B	
Worcester Pearmain			B	
York			B	
Zailijskoje		Zailiyskoe	B	
Žigulovskoje		Zhigulovskoe	C	

(1) Минимум 20 % для категорий I и II;

[приложение №4](#)  
 [Приложение №4 изменено ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

«Приложение № 5  
 к Требованиям к качеству и торговле  
 для свежих фруктов и овощей

### **Требования к калибровке (персики и нектарины)**

№ п/п	Код	Диаметр		Вес	
		от	до	от	до
		(в мм)	(в мм)	(в г)	(в г)
1.	D	51	56	65	85
2.	C	56	61	85	105
3.	B	61	67	105	135
4.	A	67	73	135	180
5.	AA	73	80	180	220
6.	AAA	80	90	220	300
7.	AAAA	> 90		> 300»;	

[приложение №5](#)

[Приложение №5 в редакции ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

«Приложение № 5  
к Требованиям к качеству и торговле  
для свежих фруктов и овощей

### Требования к калибровке (персики и нектарины)

№ п/п	Код	Диаметр		Вес	
		от	до	от	до
		(в мм)	(в мм)	(в г)	(в г)
1.	D	51	56	65	85
2.	C	56	61	85	105
3.	B	61	67	105	135
4.	A	67	73	135	180
5.	AA	73	80	180	220
6.	AAA	80	90	220	300
7.	AAAA	> 90		> 300»;	

[приложение №6](#)

[Приложение №6 введено ПП198 от 27.03.17, МО109-118/07.04.17 ст.276]

«Приложение № 6  
к Требованиям к качеству и торговле

для свежих фруктов и овощей

**Перечень  
свежих фруктов и овощей согласно общим стандартам  
качества торговли**

<b>Организация Объединенных Наций Нью-Йорк и Женева Общие стандарты качества и торговли</b>		
Ананас	Стандарт UNECE FFV-47	Издание 2010 г.
Абрикосы	Стандарт UNECE FFV-02	Издание 2014 г.
Артишок	Стандарт UNECE FFV-03	Издание 2010 г.
Спаржа	Стандарт UNECE FFV-04	Издание 2010 г.
Баклажаны	Стандарт UNECE FFV-05	Издание 2010 г.
Авокадо	Стандарт UNECE FFV-42	Издание 2010 г.
Фасоль	Стандарт UNECE FFV-06	Издание 2010 г.
Фрукты Berry	Стандарт UNECE FFV-57	Издание 2010 г.
Брокколи	Стандарт UNECE FFV-48	Издание 2010 г.
Брюссельская капуста	Стандарт UNECE FFV-08	Издание 2010 г.
Капуста condus	Стандарт UNECE FFV-09	Издание 2012 г.
Морковь	Стандарт UNECE FFV-10	Издание 2010 г.
Цветная капуста	Стандарт UNECE FFV-11	Издание 2010 г.
Белые грибы	Стандарт UNECE FFV-54	Издание 2010 г.
Грибы лисички	Стандарт UNECE FFV-55	Издание 2014 г.
Черешня и вишня	Стандарт UNECE FFV-13	Издание 2010 г.
Острый перец	Стандарт UNECE FFV-61	Издание 2013 г.
Китайская капуста	Стандарт UNECE FFV-44	Издание 2014 г.
Огурцы	Стандарт UNECE FFV-15	Издание 2010 г.
Кабачки	Стандарт UNECE FFV-41	Издание 2010 г.
Культивируемые грибы	Стандарт UNECE FFV-24	Издание 2012 г.
Сладкий тмин	Стандарт UNECE FFV-16	Издание 2013 г.
Свежий инжир	Стандарт UNECE FFV-17	Издание 2014 г.
Чеснок	Стандарт UNECE FFV-18	Издание 2011 г.

Листовые овощи (щавель, шпинат, кормовая свекла и др.)	Стандарт UNECE FFV-58	Издание 2012 г.
Лук-порей	Стандарт UNECE FFV-21	Издание 2012 г.
Манго	Стандарт UNECE FFV-45	Издание 2012 г.
Дыня	Стандарт UNECE FFV-23	Издание 2012 г.
Лук	Стандарт UNECE FFV-25	Издание 2010 г.
Горох	Стандарт UNECE FFV-27	Издание 2010 г.
Японская хурма	Стандарт UNECE FFV-63	Издание 2015 г.
Ананас	Стандарт UNECE FFV-49	Издание 2012 г.
Сливы	Стандарт UNECE FFV-29	Издание 2014 г.
Ранний картофель	Стандарт UNECE FFV-52	Издание 2011 г.
Айва	Стандарт UNECE FFV-62	Издание 2014 г.
Сельдерей для корешка	Стандарт UNECE FFV-12	Издание 2010 г.
Овощи с корнеплодами и с клубнеплодами	Стандарт UNECE FFV-59	Издание 2010 г.
Лук-шалот	Стандарт UNECE FFV-56	Издание 2013 г.
Сладкие каштаны	Стандарт UNECE FFV-39	Издание 2015 г.
Фруктовые и плодовые кустарники	Стандарт UNECE FFV-19	Издание 2006 г.
Трюфели	Стандарт UNECE FFV-53	Издание 2010 г.
Арбузы	Стандарт UNECE FFV-37	Издание 2015 г.»