

Програма Європейського Союзу «Тасіс» в Україні

Покращання систем логістики
та маркетингу для МСП в
сільському господарстві
№ Проекту:
EuropeAid/115691/C/SV/UA

Робочий документ "Стандарти якості для
свіжих фруктів та овочів"

Дата: 27.10.2006 р.

Автори: Руслан Буряк, Ніко де Гроот



Проект фінансується:

Європейським Союзом



Виконавець проекту:
Консорціум на чолі з Scanagri



Контактна особа
у консорціумі на чолі з Scanagri:

Бо Розенквіст (Директор Проекту)

Україна

Покращання систем логістики та маркетингу для
МСП у сільському господарстві

№ Проекту: EuropeAid/115691/C/SV/UA

Робочий документ
"Стандарти якості для свіжих фруктів та овочів"
Дата: 27.10.2006 р.

Автори: Руслан Буряк, Ніко де Гроот

Обмеження відповідальності

Виключну відповідальність за зміст цієї публікації несе
Ніко де Гроот / консорціум на чолі з Scanagri, та він ні в якому разі не може
відображувати точку зору Європейського Союзу.

Адреса:
Scanagri Sweden AB
Klara Ostra Kyrkogata 12
SE-105 33 Stockholm
Sweden

Телефон: + 46 8 787 54 04

Факс: + 46 8 21 89 40

Електронна пошта: scanagri@scanagri.se



ЗМІСТ

1	ВСТУП	1
2	ЩО ТАКЕ ЯКІСТЬ?	2
3	СТАНДАРТИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ДЛЯ СВІЖИХ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ НА МІЖНАРОДНОМУ РІВНІ.....	3
3.1	Міжнародний рівень.....	3
3.2	Європейський Союз.....	4
4	ПОРІВНЯННЯ СТАНДАРТІВ ЯКОСТІ ДЛЯ ПЕВНИХ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ, ЯКІ ДІЮТЬ В УКРАЇНІ ТА ЄВРОПЕЙСЬКОМУ СОЮЗІ	9
4.1	Капуста.....	9
4.2	Морква.....	15
4.3	Цибуля	21
4.4	Огірки	28
4.5	Томати.....	35
4.6	Солодкий перець	41
4.7	Яблука.....	49
4.8	Черешня.....	58
4.9	Абрикоси	64
4.10	Полуниця.....	71
4.11	Малина	77
5	ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	81
	ДОДАТОК 1. Контроль якості у Нідерландах	83



1 Вступ

Рівень якості фруктів та овочів є серйозним питанням (майже) для усіх споживачів в Україні. На даний момент виробники виготовляють та постачають продукцію, яка не може відповідати вимогам споживачів. Однак за відсутності високоякісної продукції у великій кількості вони змушені купувати менш якісну та менш привабливу продукцію. Усім відома картина пом'ятих, вкритих плямами яблук, капусти з поламаними качанами або немитої, побитої моркви. Постачання низькоякісної продукції частково пов'язане з відсутністю належного обладнання для сортування, миття та пакування фруктів та овочів, частково – з відсутністю достатньої інформації та низькою свідомістю виробників про стандарти якості та питання якості.

На даний момент в Україні виробники свіжих фруктів та овочів мають дотримуватися стандартів якості, визначених Головним інститутом стандартизації України. Багато стандартів для фруктів та овочів, які застосовуються зараз, успадковані ще з часів Радянського Союзу і не змінювалися останнім часом. Українські стандарти значною мірою відрізняються від стандартів, які застосовуються у Європейському Союзі, або від стандартів ФАО.

Окрім застосування стандартів, які не змінювалися протягом останніх років в Україні, майже не передбачається контролю якості фруктів та овочів, які реалізуються на ринку свіжої продукції (наприклад, у супермаркетах чи на базарах). У Європейському Союзі контроль на ринку на предмет відповідності плодоовочевої продукції стандартам якості здійснюється або органом влади або контрольною організацією, яка фінансується за рахунок виробників. Остання (наприклад, Голландська служба з контролю якості (КСВ)) уповноважена Міністерством сільського господарства, а витрати контролю покриваються за рахунок підприємств, які проходять інспекцію.

Важливою передумовою покращення збуту фруктів та овочів є чітко визначені та однорідні стандарти, які підлягають контролю. Супермаркети отримують прибутки від збільшення обсягів збуту, пропонуючи чисту, здорову та привабливу продукцію у гарній упаковці, а виробники отримують прибутки від збільшення обсягів збуту, пропонуючи очищену, відсортовану, здорову на вигляд продукцію у привабливій упаковці. Дедалі більше збут (і не тільки) диктується іміджем продукту, який значною мірою визначається тим, як виглядає продукція у місці її реалізації і як її просувають на ринок.

Підвищення якості овочів та фруктів, виготовлених українськими виробниками, є однією з основних проблем сьогоденних виробників. На український ринок потрапляє все більш і більш приваблива імпортна продукція, яка добре калібрована та упакована. Оскільки швидко зростаючі роздрібні мережі не можуть купувати якісну продукцію у місцевих виробників, вони дедалі частіше звертаються до продукції з-за кордону (яблука – з Польщі, солодкий перець – з Нідерландів, кавуни – з Іспанії, виноград – з Італії). Отже, адаптація існуючих стандартів якості та встановлення функціональної організації з контролю якості є важливими питаннями для майбутнього розвитку галузі виробництва плодоовочевої продукції в Україні.

На даний момент лише деякі українські виробники плодоовочевої продукції обізнані з існуючими стандартами якості. Ще менше вони знають про стандарти якості для свіжих овочів та фруктів, які діють в Європейському Союзі, інших країнах, або про стандарти, ухвалені міжнародними організаціями, наприклад, ФАО або СОТ. У цьому документі представлена система стандартів якості, які використовуються на міжнародному рівні та на рівні Європейського Союзу зокрема. Питання "що таке якість?" розглядається в окремому розділі (Розділ 2). У Розділі 3 роз'яснюється система контролю якості продуктів харчування у світі та ЄС, а також стандарти якості плодоовочевої продукції. У Розділі 4 представлений порівняльний аналіз українських та



європейських стандартів якості для певних сільськогосподарських культур. Були обрані ті сільськогосподарські культури, які вирощуються підприємствами-партнерами проекту. У Додатку представлена система контролю якості фруктів та овочів. Наприкінці документа подані рекомендації до уваги Міністерства аграрної політики України (Розділ 5).

2 Що таке якість?

Питання якості вже набуло великого значення у збуті фруктів та овочів і стане ще більш важливим у найближчому майбутньому. Раніше увага зосереджувалася на кількості, а зараз спостерігається швидкий перехід від кількості до якості виробництва під тиском більш вимогливих замовників. Для того, щоб зрозуміти значення якості, необхідно визначити, що означає термін "якість" по відношенню до такої сільськогосподарської продукції, як овочі та фрукти.

Існує безліч визначень та підходів до визначення поняття якості. Важливо усвідомлювати, що якість тісно пов'язана зі сприйняттям споживачів та зазнає впливу низки чинників. Не менш важливим розуміти, що якість пов'язана не лише з фізичними аспектами продукції (наприклад, кольором, розміром, смаковими властивостями), але й з характеристиками системи виробництва (наприклад, виробництво в екологічно чистих умовах із дотриманням санітарно-гігієнічних умов), а також ефективністю усієї організації або ланцюгу збуту (наприклад, низькі ціни, високий рівень обслуговування, можливість відстеження).

Поширеним визначенням якості є "сукупність рис та характеристик продукту, який відповідає очікуванням та потребам замовника". За цим визначенням виробник має знати, хто є (кінцевим) користувачем його продукції і які спеціальні та постійно змінні потреби споживача необхідно взяти до уваги. Якщо деякі характеристики продукції можуть відразу сприйматися споживачем, наприклад, запах, смак, розмір, інші характеристики, наприклад, рівні мікробіологічного та хімічного забруднення та поживна цінність можуть визначатися лише за допомогою зовнішніх позначень – етикеток, даних безпеки та сертифікатів. Останні спираються на довіру споживача до продукції, системи виробництва та контролю, іміджу продукції та його виробника. На наведеному нижче малюнку представлені аспекти якості із зазначенням внутрішніх та зовнішніх властивостей. Внутрішні властивості представляють собою характеристики самої продукції, а зовнішні – це те, як виготовляється продукція та реалізується на ринку.

Малюнок. Аспекти якості.





Згідно з малюнком, якість – це комплексне питання, що спирається на суб'єктивні спостереження споживача. У цьому зв'язку важливо встановити більш об'єктивні критерії з метою визначення аспектів якості фруктів та овочів. Ці критерії необхідно визначити на законодавчому рівні, і необхідно контролювати незалежним контрольним органом. На міжнародному рівні завдання визначення якісних аспектів для плодоовочевої продукції були покладені на Кодекс Аліментаріус, система якого ґрунтується на консенсусі зацікавлених сторін (не передбачає обов'язкових правил чи законів). На національному рівні та на рівні ЄС аспекти якості визначаються законами та нормативно-правовими актами, виконання яких контролюється спеціальним контрольним органом.

Існує декілька причин запровадження та контролю стандартів якості. До цих причин відносяться як інтереси громадськості (які має захищати держава), так і приватні інтереси (які можуть захищатися громадськими чи приватними установами). Для держави головна причина у запровадженні стандартів якості полягає у захисті інтересів споживачів. Завдяки цим стандартам споживачі можуть бути впевнені, що продукція, яку вони купують у магазині чи на ринку, відповідатиме мінімальним вимогам гігієни та безпеки.

По-друге, встановлення стандартів якості створить рівноправне та справедливе середовище для роботи підприємств, яке сприятиме розвитку бізнесу. Усі стандарти застосовуються до усіх виробників/підприємств, а наявність жорсткої та прозорої системи якості унеможливить отримання окремими підприємствами прибутків від збуту некондиційної, іноді навіть небезпечної продукції за більш низькою ціною, оскільки вони витратили менше витрат на виробництва некондиційної продукції.

По-третє (але не менш важливо), запровадження стандартів якості заохочуватиме виробників вдосконалювати якість своєї продукції, оскільки вони знатимуть еталон. Поступово підвищуючи ці стандарти, (міжнародна) конкуренція виробників фруктів та овочів може підвищуватися, і отже, прибутковість цього сектору може також збільшуватися.

3 Стандарти контролю якості для свіжих фруктів та овочів на міжнародному рівні.

Беручи до уваги причини встановлення стандартів якості багато різноманітних міжнародних організацій займаються розробкою стандартів для харчової продукції. Серед цих організацій – Продовольча та сільськогосподарська організація (ФАО), та Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) Організації Об'єднаних Націй (ООН), Світова організація торгівлі (СОТ), Європейська економічна комісія ООН (ЄЕК ООН) та Європейський Союз (ЄС).

3.1 Міжнародний рівень

На міжнародному рівні діють стандарти харчової продукції, встановлені ФАО та ВООЗ. Ці стандарти встановлені у Кодексі Аліментаріус (www.codexalimentarius.net). Цей кодекс був заснований у 1963 році з метою захисту здоров'я людини та сприяння добросовісній торгівлі за рахунок стимулювання гармонізації існуючої нормативно-правової бази в галузі якості. Основні завдання кодексу – розробка стандартів, інструкцій та відповідної документації в галузі харчової продукції, наприклад, кодекси практик (кодекс гігієни, Аналіз ризиків та критичних контрольних точок (НАССР)). Основна мета цих стандартів, настанов та кодексів – захистити здоров'я споживачів, забезпечити справедливую торгівлю у харчовій промисловості, а також забезпечення координацію розробки стандартів на харчову продукцію на міжнародному рівні. Кодекс передбачає стандарти для переробленої (консервованої, висушеної, замороженої, глибоко замороженої) продукції, свіжих фруктів та овочів, використання харчових домішок та максимально припустимі рівні залишку (MRL) пестицидів та препаратів ветеринарної медицини.



Деталізовані описи стандартів та кодекси можна отримати на зазначеному вище сайті. Стандарти та кодекси, передбачені Кодексом Аліментаріус, не мають обов'язкового статусу. Вони стають частиною законодавчої бази тільки після впровадження у національне законодавство. Стандарти Кодексу є посиланням на національне або міжнародне законодавство (наприклад, на законодавство ЄС). В Угоді про застосування санітарних та фітосанітарних заходів СОТ визнано Кодекс Аліментаріус як міжнародний орган зі стандартизації в галузі продуктів харчової промисловості. Таке визнання стандартів, закладених у Кодексі, додало їм ще більшої уваги.

3.2 Європейський Союз

В окремих країнах діє законодавство, яке визначає стандарти якості до продуктів харчування. Багато країн запровадили стандарти Кодексу Аліментаріус як національних стандартів. У межах держав-членів Європейського Союзу існує домовленість, що стандарти якості до продуктів харчування будуть встановлені на рівні ЄС. Таким чином гарантується застосування однакових стандартів в усіх країнах-членах ЄС.

На території Європейського Союзу стандарти якості для свіжих фруктів та овочів називаються маркетинговими стандартами. Європейський Союз встановив вимоги до якості певної сільськогосподарської продукції у формі постанов. Постанова діє для усіх членів ЄС, які повинні включити зміст такої постанови до свого національного законодавства. Таким чином, гарантується, що маркетингові стандарти ЄС для свіжих фруктів та овочів визначають умови збуту свіжих фруктів та овочів в межах усього ЄС.

Веб-сайт www.freshfel.org є цінним інформаційним джерелом про маркетингові постанови ЄС, які застосовуються до свіжих овочів та фруктів. На веб-сайті можна ознайомитися з документом Fresh Quality Guide (Посібником про якість свіжої плодоовочевої продукції), в якому наведена маркетингова постанова ЄС за відповідною категорією продукції.

Маркетингові стандарти ЄС визначають мінімальні вимоги, яким має відповідати певна сільськогосподарська культура або клас якості, для збуту продукції на європейському ринку. Маркетингові стандарти включає:

- визначення продукції, на яку поширюється стандарт;
- опис мінімальних вимог;
- опис стану розвитку та кондиції продукції на момент закупівлі на ринку;
- опис різноманітних класів, за якими можна реалізовувати продукцію;
- визначення розмірів (вага, діаметр);
- інформація про спосіб представлення продукції на ринку;
- інформація про спосіб маркування продукції з метою ідентифікації на ринку;

Окрім того, надається інформація про наявність забруднювачів, наприклад, важких металів – кадмію та свинцю.

У наведеній нижче таблиці представлена структура маркетингових постанов ЄС.

На веб-сайті *freshfel* на додаток до інформації про маркетингові стандарти представлена інформація про максимально припустимі рівні залишкових речовин (MRL). Ці рівні визначають максимально допустимий рівень залишку певного пестициду для кожної сільськогосподарської культури.

Окрім стандартів Європейського Союзу, Європейський економічний комітет ООН (ЄЕК ООН) розробив для Європи стандарти для свіжих фруктів та овочів. Ці стандарти та стандарти ЄС є майже аналогічними. Основна відмінність полягає у тому, що стандарти ЄЕК ООН є добровільними стандартами, а стандарти ЄС мають запроваджуватися обов'язково.



Кожна країна у ЄС має інтегрувати маркетингові стандарти ЄС до свого національного законодавства. Національним організаціям (наприклад, Голландській раді з плодоовочевої продукції) або окремим підприємствам (наприклад, гуртовим ринкам, аукціонам або роздрібним мережам) дозволяється застосовувати більш жорсткі стандарти, аніж стандарти ЄС до власної продукції або до продукції своїх учасників. Однак ці стандарти не можуть і не будуть застосовуватися до виробників та/або торговців, які не входять до складу організацій, або знаходяться за кордоном.

У Європейському Союзі контроль за відповідністю плодоовочевої продукції стандартам якості, покладена на окремих держав-членів. Це означає, що кожен член ЄС має організувати власну систему контролю, яка має бути затверджена Єврейською Комісією. Вирішення питання організації системи контролю на національному рівні призводить до того, що інспектування стандартів фруктів та овочів здійснюється у кожній країні по-різному. У додатку 1 представлена система інспектування стандартів якості свіжих фруктів та овочів у Нідерландах.

Таблиця. Структура маркетингових стандартів ЄС

Основний фактор якості	Структура стандарту	Приклад
1. Визначення продукції		
Що підлягає стандартизації?	Помологічний сорт, вид та використання продукції (у свіжому/переробленому вигляді)	Цей стандарт поширюється на абрикоси (<i>Prunus americana L.</i>) на абрикоси, призначені для споживання у свіжому вигляді. Цей стандарт не поширюється на абрикоси, призначені для промислової переробки.
2. Мінімальні вимоги		
Критерії, які визначають відповідність продукту меті використання (напр., споживання у свіжому вигляді)	Форма	Цілі плоди із формою, яка відповідає помологічному сорту.
	Консистенція	Свіжий вигляд, тверда консистенція.
	Санітарні вимоги	Здоровий вигляд, відсутність шкідників та/або захворювань.
	Цілісність	Відсутність порізів, механічного пошкодження.
	Свіжість	Відсутність ознак висушування.
	Сторонні запахи та смак	Відсутність сторонніх запахів та смаку
	Бруд	Відсутність бруду
	Безпека	Відсутність забруднювачів



3. Вимоги до розвитку		
Показник розвитку, на підставі якого робиться відповідне рішення	Специфікація умов, які визначають стиглість продукції	Плоди мають витримувати транспортування та обробку та мають бути доставлені до пункту призначення у задовільному стані.
	Мінімальні вимоги, пов'язані із визначеними критеріями	Твердість, відповідна кольорова гамма, консистенція
4. Класифікація		
Категорії якості	У цьому розділі визначені критерії класифікації продукції за різними категоріями.	Незалежно від розміру/кольору абрикоси класифікуються за класами:
		Клас "Екстра". Відмінна якість. Особливості притаманні помологічному сорту з урахуванням місцевості вирощування. Дозволяються дуже незначні поверхневі дефекти, якщо вони не впливають на зовнішній вигляд, якість, післязбиральну обробку або зберігання. Допуски: Допускається наявність 5% (по кількості або масі) плодів, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу I, або, як виняток, знаходяться в межах допусків цього класу.
		Клас I: Добра якість. Особливості притаманні помологічному сорту з урахуванням місцевості вирощування. Плід без жодних пошкоджень. Дефекти допускаються, якщо вони не впливають на зовнішній вигляд, якість, післязбиральну обробку і зберігання, а саме: - незначні дефекти форми або розвитку; - незначні дефекти забарвлення; - незначні плями (потертості або опіки); - незначні дефекти на шкірці (довжиною ≤ 1 см для дефектів овальної форми та $\leq 0,5$ см ² від загальної поверхні для інших). Допуски: допускається наявність 10% (по кількості або масі) плодів, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II.
		Клас II: Дефекти допускаються, якщо вони не впливають на якість, післязбиральну обробку і презентаційні властивості (довжиною ≤ 2 см для дефектів овальної форми та ≤ 1 см ² від загальної поверхні для інших).



		Допуски: допускається наявність 10% (по кількості або масі) плодів, що не відповідають стандарту, за виключенням продукції, що непридатна для споживання внаслідок погіршення її якості (наприклад підгнивши).	
5. Розміри			
Допустимі розміри	Визначення обов'язкового діаметру чи ваги для кожного класу		Максимально допустима різниця для плодів в одній упаковці
		Клас "Екстра": 35 мм	5 мм
		Клас I та II (калібровані): 30 мм	10 мм
		Клас II (некалібровані): 30 мм	-
Допустимий процент продукції, що не відповідає вимогам якості та критеріїв розміру		Допуски за розміром: допускається 10% по масі плодів, які не відповідають специфікації, при цьому відхилення не може перевищувати ± 3 мм.	
6. Представлення			
Однорідність вимог якості, калібру, кольору для кожної пакувальної одиниці та умов пакування	Однорідність	За походженням, якістю та розміром, а також за ступенем стиглості та забарвлення. Видима частина вмісту повинна відповідати загальному вмісту.	
	Пакування	Продукція повинна бути упакована у такий спосіб, який забезпечує її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від усіх сторонніх матеріалів Наклейки, індивідуально приклеєні до продукції, мають легко зніматися, не залишаючи видимих залишків клею і не пошкоджуючи плід.	
	Представлення	- маленькими пакунками, - розташовані окремими шарами, - гуртом (окрім класу "екстра")	
		Абрикоси можна змішувати у товарних упаковках вагою-нетто < 3 кг із різними видами свіжих фруктів та овочів на умовах, встановлених у Постанові 48/2003 від 10.01.2003 р.	
7. Маркування			
Роз'яснення вимог маркування	Ідентифікація	Найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера, яке може бути	



		переміщено на: - упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або - на попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:» і кодом, який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить товарні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними позначеннями, повинна бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.	
	Ідентифікація найменування та походження	“Абрикоси”, якщо вміст не видно ззовні - назву сорту для класу "екстра" та класу I	Походження: країна (обов'язково) і область або місцева назва (факультативно)
	Комерційна специфікація	Клас, розмір у формі мінімального та максимального діаметру (при калібруванні)	Офіційна контрольна марка (факультативно)

4 Порівняння стандартів якості для певних фруктів та овочів, які діють в Україні та Європейському Союзі

У цьому розділі наведено порівняльні характеристики стандартів якості на окремі види свіжих фруктів й овочів, які діють в Україні та країнах ЄС. В Базою для порівняння служить структура норм регулювання ринку ЄС, про яку йшлося вище. Кожен з наведених прикладів співставлення стандартів закінчується висновками з наголосом на найпринциповіших відмінностях між українською та європейською системами.

4.1 Капуста

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на капусту білокачанну капусту



Європейський маркетинговий стандарт на білокачанну капусту (затверджений положенням 634/2006 від 25 квітня 2006 р.)		Український стандарт: ГОСТ 1724-85 «Капуста білокачанна свіжа для заготовлення та постачання. Технічні умови» (введений в дію з 01.09.1986 р.)	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на білокачанну капусту (<i>Brassica oleracea</i> L.) у свіжому вигляді для споживання і не поширюється на капусту для промислового використання.	Галузь використання	Дійсний стандарт поширюється на свіжу білокачану капусту (<i>Brassica capitata</i> L.), заготовлювану, що постачається для споживання у свіжому вигляді й для промислової переробки.
Мінімальні вимоги	Непошкоджена, доброякісна, чиста, свіжа зовнішні, без тріщин, практично вільна від шкідників і пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологості, без будь-якого стороннього запаху і / або смаку. Качан повинен бути зрізаний по найнижчому рівню росту листків; листки повинні залишатися на головці капусти, зріз повинен бути чистим.	Мінімальні вимоги	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, що цілком сформувалися, непророслі, типової для ботанічного сорту форми й кольору, без ушкодження сільськогосподарськими шкідниками. Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього заходу й присмаку. Качани повинні бути зачищені до щільно облягаючих зелених або білих листів
Розвиток та кондиції	Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, що цілком сформувалися, непророслі, типової для ботанічного сорту форми й кольору, без ушкодження сільськогосподарськими шкідниками. Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього заходу й присмаку. Качани повинні бути зачищені до щільно облягаючих зелених або білих листів
Класифікація		Класифікація	
Клас I	Добра якість. Характерні різні види. Потрібно приділяти увагу різновидам, вони повинні бути компактними. Допускається наявність капусти з зеленими головками. Відповідно до різновидів,	Ранньостиглої	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, що цілком сформувалися, непророслі, типової для ботанічного сорту форми й кольору, без ушкодження сільськогосподарськими шкідниками.



	головки капусти повинні бути з добре прилягаючим листям. Капуста для зберігання може мати кілька знятих листочків. <i>Допустимі дефекти:</i> - невеликі тріщини ззовні листків; - невеликі пошкодження і легка обробка зовнішніх листків, при умові що це не впливає на якісний стан; - незначні пошкодження від морозу. <i>Допуски:</i> допускається 10% продукції, яка не відповідає стандарту, від загальної кількості, або ваги, але знаходиться в межах стандарту Класу II або, виключно, знаходиться в межах допуску того класу.		Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього заходу й присмаку. Качани різного ступеня щільності. Качани повинні бути зачищені до щільно облягаючих зелених або білих листів. <i>Допустимі дефекти:</i> - Допускаються качани з 2-4 нещільно прилягаючими зеленими листами. - допускається вміст не 5% від маси качанів, качанів з сухим забрудненням, механічними ушкодженнями на глибину не більше п'яти листів, що облягають (для ранньостиглої не більше трьох листів, що облягають), із засічкою качана й кочерги в сукупності.
Клас II	<i>Відмінності від класу I:</i> тріщини на зовнішніх листках, більше зовнішніх листків може бути видалено, або зрізано, великі вм'ятини, менш компактна і пошкоджена морозом. <i>Допуски:</i> допускається 10 % продукції, яка не відповідає стандарту, від загальної кількості або ваги, за виключенням продукції яка має недоліки, що стосуються споживчих якостей (наприклад підгнивши).	Середньостиглої, середньопізньої і пізньостиглої	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, що цілком сформувалися, непророслі, типової для ботанічного сорту форми й кольору, без ушкодження сільськогосподарськими шкідниками. Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього заходу й присмаку. Качани щільні або менш щільні, але не пухкі. Качани повинні бути зачищені до щільно облягаючих зелених або білих листів. <i>Допустимі дефекти:</i> - Допускаються качани з 2-4 нещільно прилягаючими зеленими листами.



			- допускається вміст не 5% від маси качанів, качанів з сухим забрудненням, механічними ушкодженнями на глибину не більше п'яти листів, що облягають (для ранньостиглої не більше трьох листів, що облягають), із засічкою качана й кочерги в сукупності.
Розмір (вага)	<i>Чиста вага:</i> більша або рівна 350 г на одиницю продукції. Обов'язково упаковувати капусту в пакети. Вага найважчої головки капусти при збиранні в будь-якій упаковці не повинна бути вдвічі більша ваги найлегшої головки капусти. Коли збиральна вага головки капусти більша або рівна 2 кг, різниця між найлегшою і найважчою капустиною може бути не більше 1 кг. Ці вимоги щодо розмірів не поширюються на мініатюрну продукцію. <i>Допуски по розміру:</i> допускається невідповідність специфікації (неоднорідність і мін. розмір) 10 % від загальної кількості або ваги партії капусти, і жодна головка капусти не може важити менше 300 г.	Розмір (вага)	<i>Чиста вага:</i> більша або рівна 250-600 г на одиницю продукції для ранньостиглої. <i>Чиста вага:</i> більша або рівна 300-800 г на одиницю продукції для середньостиглої, середньопізньої і пізньостиглої.
Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> в походженні, різноманітності і якості. Для Класу I також однорідність в формі і кольорі. Мініатюрні капустини повинні мати розумну однорідність в розмірі. Допускається суміш різних типів капусти однорідної якості.	Презентація продукту	Зберігання капусти, призначеної для весняно-літньої реалізації, здійснюють у приміщеннях зі штучним охолодженням при температурі повітря від мінус 1 до 0°C і відносній вологості 90—95%.



	Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи поверхню продукції. <i>Змішана продукція:</i> Головки капусти можуть бути змішані в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними типами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.		<i>Упаковка:</i> Укладають капусту всіх строків дозрівання урівень із краями тари без переушільнення. Ранньостиглу капусту укладають згідно ДСТ 13359-84 і ДСТ 17812-72. Середньостиглу, середньопізну і пізньостиглу капусту укладають у ящики за ДСТ 13359-84, ДСТ 17812-72, ящикові піддони за ДСТ 21133-75.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на: - упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятими словами «Упаковано для:» і кодом який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить продажні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними позначеннями,	Маркування	<i>Ідентифікація:</i> Кожну пакувальну одиницю з ранньостиглою капустою супроводжують етикеткою із вказівкою: - найменування відправника; - найменування продукції й ботанічного сорту; - номера партії; - дати збирання, упаковування й відвантаження; - номера бригади або пакувальника; - позначення дійсного стандарту.



	повинна бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони (полети) з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.			
	<i>Походження продукту:</i> - Напис «Білокачанна капуста», або еквівалент, в місці не видимому ззовні.	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково)		
	<i>Комерційна специфікація:</i> Клас; Вага або кількість одиниць; «Міні-капуста» або інший відповідний термін для мініатюрної продукції, де необхідно.	Офіційна контрольна марка (вибірково)		
	Для головок капусти, які постачаються оптом, вищеназвані точні дані вказують в документі, який супроводжує товар, або на уведомлении , що розміщують в видимому місці всередині транспортних засобах.			
Забруднювачі			Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень		Важкі метали	
Свинець	0,3 мг/кг ваги		Свинець	0,5 мг/кг ваги
Кадмій	0,05 мг/кг ваги		Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається		Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається		Мідь	5,0 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається		Цинк	10,0 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається		Миш'як	0,2 мг/кг ваги



Основна відмінність Європейського маркетингового стандарту на капусту білокачанну від українського стандарту ГОСТ 1724-85 «Капуста білокачанна свіжа для заготовлення та постачання. Технічні умови» полягає в тому, що європейський стандарт передбачає поділ продукції за якісними параметрами на два класи: Клас I і Клас II, а в українському стандарті такого поділу немає, а передбачені лише різні якісні вимоги в залежності від сортів капусти: ранньостиглої і середньостиглої, середньопізньої і пізньостиглої. В той час як Європейський маркетинговий стандарт на білокачанну капусту був затверджений Положенням 634/2006 від 25 квітня 2006 р., то в Україні до цього часу якість білокачанної капусти регулюється стандартом ГОСТ 1724-85 «Капуста білокачанна свіжа для заготовлення та постачання. Технічні умови», який був введений в дію з 01.09.1986 р. ще за Радянського Союзу і до цього часу не переглядався, то ж його вимоги суттєво застаріли.

4.2 Морква

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на моркву			
Європейський маркетинговий стандарт на моркву (затверджений положенням 46/2003 от 10 січня 2003 р.)		Український стандарт: ДСТ України 286-91 «Морква столова молода свіжа. Технічні умови» (введений в дію з 01.07.1992 р.)	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на моркву (<i>Daucus Carota L.</i>) для постачання споживачам у свіжому вигляді. Його дія не поширюється на моркву для промислового використання.	Галузь використання	Дійсний стандарт поширюється на свіжі молоді коренеплоди столової моркви, що заготовлюються й реалізуються для споживання у свіжому вигляді й для промислової переробки. Вимоги дійсного стандарту є обов'язковими.
Мінімальні вимоги	Непошкоджена, доброякісна, чиста (*), фактично вільна від шкідників та їх пошкоджень, не одерев'яніла, не маюча форму вилки (звільнена від другорядних коренів), без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку. (*) тобто фактично вільна від будь-яких зовнішніх речовин (коли вимита) і від надлишку бруду і домішок (якщо не вимита, або вимита і покрита чистим торфом).	Мінімальні вимоги	Коренеплоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нетріснуті, без механічних ушкоджень, ушкоджень шкідниками й хворобами, з укороченої до 3 см зеленню, а при в'язанні в пучки - до 7 см.



Розвиток кондиції	та	Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	
Класифікація			Класифікація	Морква не поділяється на класи в залежності від якісних параметрів
«Екстра» Клас		Відмінна якість. Вимита. Характерна різноманітність, або сортовий тип. Корені повинні бути гладкими, молодими, постійної форми, вільні від тріщин і без пошкоджень від морозу. Не допускаються зелені або фіолетові вершки. Допускаються дуже незначні дефекти, якщо вони не якість, післязбиральну обробку і зберігання. <i>Допуски:</i> допускається 5 % продукції від ваги, яка не відповідає стандарту, але в знаходиться в межах вимог до Класу I стандарту, або, виключно, перебуває в межах допуску того класу. 5 % моркви від збиральної ваги можуть мати верхівки з легких позеленінням, або незначною фіолетовою окраскою.		Допускається наявність, %, не більше: коренеплодів розгалужених, тріснутих, неправильно обрізаних – 10,0 % коренеплодів з діаметром від 1 до 1,5 см – 20, % землі, що прилипла до коренеплодів – 1% <i>Допуски:</i> Загальна кількість відхилень, що допускають, у сукупності не повинна перевищувати 20 % від маси молодої моркви, причому допускають відхилення, що, за окремими показниками не повинні перевищувати встановлених для них норм.
Клас I		Добра якість. Характерна різноманітність, або сортовий тип. Молода. Зелені або фіолетові вершки до 1 см довжини, при довжині моркви не менше 10 см, і 2 см вдовжину для іншої моркви. <i>Допустимі дефекти,</i> якщо вони не стосуються розвитку, якості, післязбиральної обробки і зберігання:		



	- невеликі дефекти в формі і/або кольорі, - невеликі тріщини, які затягнулися і /або невеликі тріщини в результаті обробки, або миття. <i>Допуски:</i> допускається 10% продукції, яка не відповідає стандарту, від загальної кількості, або ваги, але знаходиться в межах стандарту Класу II або, виключно, знаходиться в межах допуску того класу.							
Клас II	Зелені або фіолетові вершки до 2 см довжини, при довжині моркви не менше 10 см, і 3 см вдовжину для іншої моркви. <i>Допустимі дефекти</i>, якщо вони не стосуються розвитку, якості, післязбиральної обробки і зберігання: - дефекти в формі і забарвленні, - тріщини, які зажили та не досягають серцевини моркви, і/або тріщини в результаті обробки, або миття. <i>Допуски:</i> допускається 10% продукції, яка не відповідає стандарту, за виключенням продукції, яка не придатна для споживання. Крім того, дозволяється не Крім того, допускається наявність не більше 25% тріснутої моркви від загальної ваги.							
Розмір (вага)	Різнома- нітність	Клас	Діа- метр	Різниця між найбі- льшою і найме- ншою в одній упаковці	Вага	Різниця між найбі- льшою і наймен- шою в будь- якій упаковці	Розмір (вага)	Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром, см, не менш 1,5 см
	Рання	Вся	10-40	-	8-150 г	-		



	морква з маленькими коренями		мм включно		включно			
	Морква головно го урожаю з великою розбіжністю коренів	Екстра Клас	20-45 мм включно	≤ 20 мм	50-200 г включно	≤ 150 г		
		Клас I	≥ 20 мм	≤ 30 мм	≥ 50 г	≤ 150 г		
		Клас II	≥ 20 мм	-	≥ 50 г	-		
	Допуски по розміру: допускається невідповідність специфікації 10 % від загальної ваги.							
Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> в походженні, якості і розмірі і як правило одному й тому ж ступені розвитку і забарвлення. Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка, чи тара для оптових партій, повинна бути вільна від сторонніх матеріалів. Вимита морква покривається чистим торфом, а торф повинен бути вільний від будь-яких сторонніх домішок.							Презентація продукту <i>Упакування:</i> Свіжу молоду моркву, зв'язану в пучки шпагатом ДЕРЖСТАНДАРТ 17308 або іншими в'язальними матеріалами, дозволеними Міністерством охорони здоров'я СРСР, і незв'язану упаковують у ящики ГОСТ 13359 і ГОСТ 17812, масою нетто не більше 20 кг. У кожную пакувальну одиницю укладають моркву із зеленню, однорідну за якістю. Укладання повинно бути пухким, з легким натиском, пошарово, зелень до



	<i>Презентація продукту:</i> (а) зв'язана морква: корені з листям (свіжим, зеленим і якісним). Корені в одній і тій же зв'язці повинні бути фактично однорідними в розмірі. Зв'язки у кожній упаковці повинні бути фактично однорідними за вагою і розміщені рівномірно в одному або декількох шарах. (б) морква вищого гатунку: листя вирівнюється або зрізується зверху моркви (без пошкодження кореня). Корені можуть бути упаковані в маленькі упаковки, розміщені в декілька шарів або упаковані або упаковані насипом для оптового постачання (Клас II). <i>Змішана продукція:</i> Морква може бути змішана в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними видами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.			зелені й коріння до корінь, правильними рядами, урівень із краями тари. Тара для упаковування свіжої моркви повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху. <i>Зберігання:</i> Свіжу молоду моркву зберігають у тарі в чистих складських приміщеннях при температурі не вище 12°C і відносній вологості повітря не менш 85% й у холодильних камерах при температурі 0°C і відносній вологості повітря 90-95%. Строк зберігання - не більше 4 доби від дня збору продукції.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами «пакувальник і/або диспетчер (або еквівалентним позначенням)»;		Маркування	<i>Маркування:</i> На кожній пакувальній одиниці повинна бути наклеєна етикетка із вказанням: найменування організації-відправника; найменування ботанічного сорту продукції; часу збору й дати упаковування; номери партії; маси брутто й нетто (у кілограмах); номери пакувальника; строку зберігання (у добі); позначення дійсного стандарту.
	<i>Походження продукту:</i> - напис «Зв'язана морква», або «морква», «молода морква» або	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва		



	«товарна морква», якщо моркву не видно ззовні. - «морква в торфі», де пристосовано; назва різновиду або сортового типу для «Екстра» Класу.	(вибірково)		
	Комерційна специфікація: Клас; розмір виражений в мін. і макс. діаметрі або вазі (вибірково); номер зв'язки (зв'язана морква).	Офіційна контрольна марка (вибірково)		
	Для оптових партій моркви, вищеназвані точні дані вказують в документі, який супроводжує товар, або на уведомлении , що розміщують в видимому місці всередині транспортних засобів.			
Забруднювачі			Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень		Важкі метали	
Свинець	0,1 мг/кг ваги		Свинець	0,5 мг/кг ваги
Кадмій	0,1 мг/кг ваги		Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається		Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається		Мідь	5,0 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається		Цинк	10,0 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається		Миш'як	0,2 мг/кг ваги

Основна відмінність Європейського маркетингового стандарту на моркву від українського стандарту ДСТ України 286-91 «Морква столова молода свіжа. Технічні умови» полягає в тому, що європейський стандарт передбачає поділ моркви за якісними параметрами на три класи: «Екстра» Клас, Клас I і Клас II, а в українському стандарті поділ моркви на класи або сорти взагалі відсутній. В той час як Європейський маркетинговий стандарт на моркву був затверджений Положенням 46/2003 от 10 січня 2003 р., то в Україні до цього часу якість моркви регулюється стандартом ДСТ України 286-91 «Морква столова молода свіжа. Технічні умови», який був введений в дію з 01.07.1992 р. і до цього часу не переглядався, то ж його вимоги суттєво застаріли.



4.3 Цибуля

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на цибулю			
Європейський маркетинговий стандарт на цибулю (затверджений Положенням 1508/2001 від 24 липня 2001 р.)		Український стандарт: ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» (затверджений 01.07.1996 р.)	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на цибулю (Alliurn sera L) для постачання у свіжому вигляді споживачам. Його дія не поширюється на цибулю для промислового використання.	Галузь використання	Цей стандарт поширюється на свіжу ріпчасту цибулю (Alliurn sera L), яка заготовляється і постачається для реалізації у свіжому вигляді і для промислового перероблення.
Мінімальні вимоги	Непошкоджена, доброякісна, чиста, практично вільні від пошкоджень морозом, достатньо суха для цільового використання (для зберігання, по меншій мірі два верхніх шари шкірки і стебло повинні бути сухими), без полого або жорсткого стебла, практично без шкідників та їхніх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку. Стеблі повинні бути зігнуті, або чисто зрізані не більше 6 см довжиною (за винятком цибулі з прямим стеблом).	Мінімальні вимоги	Цибулини кожного товарного сорту повинні бути визрілими, здоровими, розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і смаку, сухими, вирощеними за рекомендованими технологіями залежно від їх призначення.
Розвиток та кондиції	Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Цибулини кожного товарного сорту повинні бути визрілими, здоровими, розвинутими.
Класифікація		Класифікація	
		Вищий сорт	Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними



			верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, непророслі. <i>Допуски:</i> допускається не більше як 5 % цибулі, яка відноситься за якістю до першого сорту, не більше як 10 % цибулин за розмірами, встановленими для першого сорту. Якщо в партії вищого сорту міститься більше як 10 % цибулин першого сорту, всю партію переводять в перший сорт.
Клас I	Добра якість. Особливості притаманні сорту. Повинні бути всі особливості притаманні помологічному сорту. Тверда і компактна, вільна від пухлин спричинених ненормальним розвитком, практично без пучків коренів (для цибулі зібраної перед повною зрілістю пучки коріння дозволяються). <i>Дефекти допускаються</i>, якщо вони не впливають на зовнішній вигляд, якість післязбиральну обробку або Презентація продукту: - незначні дефекти форми, і/або забарвлення, - легкі потемніння, які не зачіпають останній висушений сухий шар шкірки, захищаючий цибулину, якщо це займає не більше 1/5 поверхні цибулини,	Перший сорт	Цибулини визрілі, здорові, чисті, свіжі, сухі, непророслі, властивої для цього ботанічного сорту форми і забарвлення, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см. Допускається до 5% цибулин з тріщинами сухих лусок, які відкривають соковиту луску на ширину не більше ніж 2 мм; до 10 % роздвоєних, які знаходяться під спільними сухими зовнішніми лусками. Допускаються з сухими корінцями завдовжки не більше ніж 10 см.



	- поверхневі тріщини, і відсутність зовнішньої частини шкірки, якщо цибулина не пошкоджена. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) цибулин, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II.		<i>Допуски:</i> допускається не більше як 10 % цибулин, які відносяться до другого сорту, за винятком цибулин з недостатньо висушеною шийкою і не більше як 10 % цибулин за розмірами, встановленими для другого сорту. Загальна кількість допустимих відхилень, за якістю, розмірами у сукупності не повинна перевищувати 15 %. Якщо в партії першого сорту міститься понад 15% цибулин другого сорту, всю партію переводять у другий сорт.
Клас II	Прийнятна міцність. Допускаються дефекти, якщо вони не впливають на суттєві особливості якості, збиральну якість і зберігання: - дефекти форми і забарвлення; - ранні ознаки швидкого росту видимі ззовні (не більше 10% (по кількості або масі) на одиницю при зберіганні), - сліди потертостей, - незначні пошкодження спричинені шкідниками або хворобами, - невеликі тріщини, які зажили, - незначні пошкодження, тріщини, які нездатні вплинути на якість при зберіганні, - пучки коренів, плями які не зачіпають останній висушений сухий шар шкірки, захищаючий цибулину, якщо це займає площу не більше 1/3 поверхні цибулини, - поверхневі тріщини, і відсутність зовнішньої частини шкірки на 1/3 поверхні цибулини, якщо	Другий сорт	Цибулини визрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, різносортні, з сухими зовнішніми лусками (сорочкою) і до 5 см включно. Допускаються цибулини з розривами сухих лусок, роздвоєні, які знаходяться під спільними сухими зовнішніми лусками, з сухими чи невисушеними корінцями. <i>Допуски:</i> допускається не більше як 10 % цибулин, які не відповідають за якістю вимогам цього сорту, але придатних для переробки і використання для харчування; не більше як 10 % цибулин за розміром, меншим від встановленого для другого сорту. Загальна кількість допустимих відхилень у сукупності не повинна перевищувати 15 % від маси партії. Якщо в партії другого сорту міститься більше як 15



	цибулина не пошкоджена. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) цибулин, що не відповідають стандарту, за виключенням недоліків продукції, що роблять її непридатною для споживання (наприклад підгнивши цибуля).		% цибулин, які не відповідають вимогам цього сорту, всю партію вважають такою, що не відповідає вимогам стандарту.																																	
Розмір (вага)	<table><tr><td colspan="6">За діаметром (максимальний діаметр)</td></tr><tr><td colspan="6">Мінімальний діаметр: 10 мм</td></tr><tr><td colspan="6">Різниця між найменшою і найбільшою цибулиною в одній пакувальній одиниці</td></tr><tr><td>Різниця</td><td>5 мм</td><td>10 мм</td><td>15 мм</td><td>20 мм</td><td>30 мм</td></tr><tr><td>Найменший діаметр цибулини</td><td>≥10 до <20 мм</td><td>≥15 до <20 мм</td><td>≥20 до <40 мм</td><td>≥40 до <70 мм</td><td>≥70 мм</td></tr></table> <i>Допуски по розміру:</i> допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 10% (по кількості або масі) цибулин, які не відповідають допустимому розміру, але з відхиленням не більше 20%.	За діаметром (максимальний діаметр)						Мінімальний діаметр: 10 мм						Різниця між найменшою і найбільшою цибулиною в одній пакувальній одиниці						Різниця	5 мм	10 мм	15 мм	20 мм	30 мм	Найменший діаметр цибулини	≥10 до <20 мм	≥15 до <20 мм	≥20 до <40 мм	≥40 до <70 мм	≥70 мм	Розмір (вага)	Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром мм, не менше: для овальних форм для решти форм	Вищий сорт 50 60	Перший сорт 40 50	Другий сорт 30 40
За діаметром (максимальний діаметр)																																				
Мінімальний діаметр: 10 мм																																				
Різниця між найменшою і найбільшою цибулиною в одній пакувальній одиниці																																				
Різниця	5 мм	10 мм	15 мм	20 мм	30 мм																															
Найменший діаметр цибулини	≥10 до <20 мм	≥15 до <20 мм	≥20 до <40 мм	≥40 до <70 мм	≥70 мм																															
Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> в походженні, сорті, якості і розмірі. Особливості (кількість цибулин або чиста вага) зв'язок в будь-якій пакувальній одиниці для зв'язаної	Презентація продукту	<i>Зберігання:</i> Цибулю зберігають в умовах, які забезпечують збереження її якості																																	



	цибулі, повинна бути однорідною. Упаковка для продажу, не більше 3 кг чистої ваги, може містити цибулини різного кольору, якщо вони однорідні по якості, і забезпечується характерне кожному кольору відповідне походження, сорт і розмір. Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи шкірку продукції. <i>Представлення:</i> - укладена шарами, - поміщена в упаковку (включаючи оптові партії), - транспортована насипом в транспортних засобах, - у в'язках з певною кількістю цибулин (не більше 6 цибулин) з повністю висушеними стеблами, або звичайної чистої ваги. <i>Змішана продукція:</i> Цибуля можуть бути змішані в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними видами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.		відповідно до чинних правил, затверджених у встановленому порядку. <i>Пакування:</i> У господарствах цибуля повинна бути розсортована на товарні сорти і за розміром згідно з вимогами стандарту. Цибулю вищого і першого сортів калібрують на однорідні за розміром групи, цибулю другого сорту за розміром не калібрують. Цибулю пакують в ящики (до 25 кг) згідно з ГОСТ 13359, ГОСТ 17812 і ящичні піддони (250—420кг) згідно з ГОСТ 21133 щільно, на 2—3 см нижче від краю тари, а також у мішки сітчасті (7—25 кг) та з тканини (до 30кг) згідно з ГОСТ 18225 та ГОСТ 19317. Цибулю вищого товарного сорту пакують тільки в ящики. Фасована цибуля може бути упакована в ящики згідно з ГОСТ 13359 і ГОСТ 17812, тару згідно з ГОСТ 20463. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху, під час повторного використання — продезінфікована. В кожний ящик чи контейнер пакують цибулю одного ботанічного і товарного сорту. <i>Транспортування:</i> Цибулю транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезень вантажів, які швидко псуються, чинними на цьому
--	---	--	--



			виді транспорту. За домовленістю з заготівельником допускається транспортувати цибулю, навантажену навалом. Допускається транспортування цибулі транспортними пакетами згідно з ГОСТ 24597 і ГОСТ 26663; засоби скріплення і способи пакетування - за ГОСТ 21650, основні розміри пакетів - згідно з ГОСТ 24597.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на: - упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:» і кодом який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить продажні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними позначеннями, повинна бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони (полети) з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.	Маркування	<i>Маркування:</i> Транспортне маркування і — згідно з ГОСТ 14192. На кожен пакувальну одиницю повинна бути наклеєна етикетка з окантовкою — для вищого сорту — голуба, першого — червона, другого — зелена із зазначенням: - назви відправника; - назви продукції, ботанічного і товарного сорту; - дати збирання, пакування, відвантаження; - номери партії чи пакувальника; - позначення цього стандарту.



	<i>Походження продукту:</i> - "Цибуля", якщо вміст не видно зовні; - «Змішана цибуля» або еквівалент де необхідно, якщо вміст не видно зовні, позначення кожного кольору і мінімальної кількості частин кожного кольору.	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково). Змішана цибуля різного походження: найменування кожної країни має бути поряд з кольором.		
	<i>Комерційна специфікація:</i> Клас; розмір виражений в мін. і макс. діаметрі; Чиста вага	Офіційна контрольна марка (вибірково)		
Для цибулі, яка поставляється насипом вищеназвані точні дані вказують в документі, який супроводжує товар, або на уведомлении, що розміщують в видимому місці всередині транспортних засобів.				
Забруднювачі			Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень		Важкі метали	мг/кг ваги
Свинець	0,1 мг/кг ваги		Свинець	0,50 мг/кг ваги
Кадмій	0,05 мг/кг ваги		Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається		Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається		Мідь	5,00 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається		Цинк	10,00 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається		Миш'як	20,00 мг/кг ваги

Український стандарт: ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» більшою мірою відповідає вимогам і положенням Європейського маркетингового стандарту на цибулю. Європейський стандарт передбачає поділ цибулі за якісними параметрами на два класи: Клас I і Клас II, а в українському стандарті ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» цибулю поділяються на два якісних сорти: Перший сорт і Другий сорт. Між українським і європейським стандартом є відмінності щодо упакування і маркування, розмірів цибулі, та



деяких якісних вимог. В українському стандарті не зазначено, яка має бути максимальна різниця між найменшою і найбільшою цибулиною в одній пакувальній одиниці

4.4 Огірки

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на огірки			
Європейський маркетинговий стандарт на огірки (затвердженим положенням 1977/88 від 15 липня 1998 р. та доповнений положенням 46/2003 від 10 січня 2003р.)		Український стандарт: ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» від 1 січня 1997 року.	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на свіжі огірки (<i>Cucumis sativus</i> L.) для споживання.	Галузь використання	Цей стандарт поширюється на свіжі огірки (<i>Cucumis sativus</i> L.), вирощені у відкритому чи захищеному ґрунті, які заготовляються, постачаються і призначаються для реалізації у свіжому вигляді та промислового перероблення.
Мінімальні вимоги	Свіжі, чисті, практично без шкідників та пошкоджень, без стороннього присмаку (Клас II може мати присмак), нормальної структури та форми, без стороннього смаку і/або запаху.	Мінімальні вимоги	Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення.
Розвиток та кондиції	Огірки мають бути добре розвиненими, але вміст добрив повинний бути безпечним. Розвиток та кондиції повинні бути такими, щоб відповідати вимогам для транспортування і упакування.	Розвиток та кондиції	Властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку.
Класифікація		Класифікація	
«Екстра» Клас	Відмінна якість. Характерні сорту. Добре розвинені, практично прямі (максимальна вигнутість не більше 10 мм на 10 см довжини огірка). Колір відповідний сорту. Без дефектів, включаючи всі деформації і часткові ті які викликані внесенням добрив. Допускається 5% огірків від партії, які не		



	відповідають стандарту, але в межах стандарту на огірки Класу I.		
Клас I	Добра якість. Відповідний розвиток, практично прямі (максимальна вигнутість не більше 10 мм на 10 см довжини огірка). Допустимі дефекти, якщо вони не зашкодять якості, післязбиральній обробці та консервуванню: - незначні деформації, але виключаючи ті які викликані внесенням добрив; - незначні дефекти кольору, особливо світлі плями в тим місцях де огірки торкаються до землі в процесі вирощування; - незначні пошкодження шкірки викликані впливом збирання або низьких температур, які не впливають на якість зберігання; Допускається 10% огірків від партії, які не відповідають стандарту, але в межах стандарту на огірки Класу II.	Перший сорт	Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини у сортів типу Міг; з незначним побурінням біля плодоніжки у сортів типу Ніжинський. Допускаються злегка вигнуті плоди для довгоплідних і середньоплідних огірків (вигнутість не більше ніж 0,2). Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см). М'якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. <i>Допуски.</i> Допускається наявність плодів у кожній розмірній групі, %, не більше ніж: - з перевищенням встановлених розмірів за довжиною, не більшою ніж 3,0 см – 10%; - з легкою потертістю, забруднених, з незначним потемнінням від натисків, але не м'ятих, з подряпинами на шкірці і злегка в'ялих у сукупності: - з відкритого ґрунту - 10,0 %; - в тому числі з незначним потемнінням від натисків – 5%;



			- з захищеного ґрунту – 3,0%. Не допускається наявність гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням огірків.
Клас II	Допустимі дефекти, які стосуються рівності і незначних пошкоджень огірків: -деформації, які не викликані серйозним перевищенням вмісту добрив; - дефекти кольору не більше 1/3 площі огірка (для огірків вирощених на закритому ґрунті такі дефекти кольору не допускаються); - незначні пошкодження шкірки викликані впливом збирання, які серйозно не впливають на якість зберігання; Вигнуті огірки допускаються якщо вони мають тільки незначні дефекти кольору і мають дефекти деформації. Допускаються незначно вигнуті огірки - максимальна вигнутість не більше 20 мм на 10 см довжини огірка. Вигнуті огірки можуть бути більші і повинні упаковуватися окремо. Допускається 10% огірків від партії, які не відповідають стандарту, але придатні для споживання і переробки. Допускається максимум 2% огірків від партії які мають сторонній смак.	Другий сорт	Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини у сортів типу Міг; з незначним побурінням біля плодоніжки у сортів типу Ніжинський. Допускаються злегка вигнуті плоди для довгоплідних і середньоплідних огірків (вигнутість не більше ніж 0,2). Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см). М'якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. <i>Допуски.</i> Допускається наявність плодів у кожній розмірній групі, %, не більше ніж: - з перевищенням встановлених розмірів за довжиною, не більшою ніж 3,0 см – 10%; - з легкою потертістю, забруднених, з незначним потемнінням від натисків, але не м'яких, з подряпинами на шкірці і злегка в'ялих у сукупності: - з відкритого ґрунту - 10,0 %; - в тому числі з незначним потемнінням від



					натисків – 5%; - з захищеного ґрунту – 3,0%. Не допускається наявність гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням огірків.
Розмір (вага)	Огірки вирощені на відкритому ґрунті повинні бути не важчі 180 грам	Огірки вирощені на закритому ґрунті повинні бути не важчі 250 грам. «Екстра» клас і Клас I допустима вага: 250-500 г і довжина - не довше 25 см. важче 500 г і довжина - не довше 30 см		Розмір (вага)	I група довжина, не більша ніж 11,0 см. найбільший поперечний діаметр, не більший ніж 5,5 см. II група довжина, не більша ніж 14,0 см. найбільший поперечний діаметр, не більший ніж 5,5 см.
Вимоги до класу «Екстра» та I	Допустима вага	180-400 г	більше 400 г		
	Максимальна різниця ваги в одній упаковці	100 г	150 г		Допускається наявність плодів у кожній розмір-



					ній групі, %, не більше ніж: з перевищенням встановлених розмірів за довжиною, не більшою ніж 3,0 см	10,0
	Допускається 10% огірків від партії, які не відповідають специфікації				З легкою потертістю, забруднених, з незначним потемнінням від натисків, але не м'яких, з подряпинами на шкірці і злегка в'ялих у сукупності: з відкритого ґрунту	10,0
					в т. ч. з незначним потемнінням від натисків	5,0
					із захищеного ґрунту	3,0
Презентація	Огірки, які відповідають типу, якості та розміру			Презентація	Свіжі огірки, підготовлені до пакування, не	



продукту	(згідно вимог). Упакування: Продукція повинна бути упакована відповідно для її захисту. Матеріали повинні бути нові, чисті і необхідної якості. З нетоксичним чорнилом. Упаковка не повинна містити сторонніх речей.	продукту	повинні бути вологими. Свіжі огірки пакують в ящики згідно з ГОСТ 13359, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Кожна пакувальна одиниця повинна містити огірки однієї групи за розміром.
	Огірки можуть бути змішані, в упаковці для продажу повинні не більше 3 кг вагою, з іншими типами свіжих фруктів та овочів у відповідності до вимог Положення 48/2003 від 10 січня 2003 року.		Свіжі огірки фасують масою нетто до 1,5 кг у мішки з тканини, сітчасті або полімерні мішки чи пакети з плівки згідно з ГОСТ 10354 чи з іншої прозорої плівки, дозволеної до застосування Мінздрав'я України. Середньоплідні та довгоплідні огірки, вирощені в захищеному ґрунті, також пакують в термоусаджувальну плівку — кожен огірок окремо. Свіжі огірки, фасовані в споживчу тару, пакують в ящики згідно з ГОСТ 13359, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463. Тара для пакування свіжих огірків повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху.
Маркування	Ідентифікація: Має бути найменування, адреса і код виробника на упаковці. Потім мають бути слова «упаковані і/або диспетчер».	Маркування	Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192. На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається; — назва постачальника; — назва продукції, ботанічного сорту і розмір; — дата збирання, пакування і відвантаження; — номер партії; — номер бригади чи пакувальника; — позначення цього стандарту.



				Якщо вигнуті огірки упаковані і їх не видно зовні, то на пакувальній одиниці повинна бути етикетка з написом «вигнуті огірки».	
Природа продукції: - слово «Огірки» повинно бути написано на видимій частині упаковки; - позначення «вирощені на закритому ґрунті» також повинно бути вказані на упаковці; - позначення «короткі огірки» або «міні-огірки» також вказуються на упаковці.				Походження: Країна, регіон і назва компанії (опт)	
Комерційна специфікація (в ній вказується): Клас огірків, «вигнуті огірки», розмір, мінімальна і максимальна вага огірків; номер партії.				Офіційна контрольна марка (опт)	
				В документі про якість зазначається: — номер документа і дата його видачі; — номер сертифіката про вміст токсикантів і дата його видачі; — номер партії; — назва і адреса постачальника; — назва і адреса одержувача; — назва продукції, ботанічного сорту і розмір; — показники якості продукції; — кількість пакувальних одиниць; — маса брутто і нетто, кг; — дата останньої обробки отрутохімікатами та їх назва; — дата збирання, пакування і відвантаження; — номер і вид транспортного засобу.	
Вміст шкідливих речовин				Вміст шкідливих речовин	
Важкі метали	Максимальний рівень	Положення	Визначення і методи аналізу	Важкі метали	Максимальний рівень
Свинець	0,1 мг/кг ваги	466/2001	Директива 2001/22/ЕС	Свинцю	0,50 мг/кг ваги
Кадмій	0,05 мг/кг ваги	466/2001	Директива 2001/22/ЕС	Кадмію	0,03 мг/кг ваги
				Ртуті	0,02 мг/кг ваги
				Міді	5,0 мг/кг ваги



				Цинку	10,0 мг/кг ваги
--	--	--	--	-------	-----------------

Основна різниця між українським стандартом ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» і Європейським маркетинговим стандартом на огірки свіжі і для консервування полягає в відмінності щодо класифікації: за українських стандартів виділяють I і II клас огірків (I-га група передбачає, що огірки повинні бути не довші 11 см, а II-га група допускає довжину огірків, яка більше або дорівнює 25 см) в той час як Європейський маркетинговий стандарт поділяє огірки на «Екстра», I і II класи («Екстра» клас – це огірки не довші 25 см, а Клас I – не довші 30 см). В європейському маркетинговому стандарті є також вимоги, щодо мінімальної і максимальної ваги огірків різних класів, а в українському стандарті такі вимоги відсутні. Також європейський маркетинговий стандарт містить жорсткіші вимоги щодо упаковки огірків. Вимоги щодо вмісту важких металів суттєво відрізняються: за європейським стандартом допускається вміст в огірках лише таких металів, як свинець (0,1 мг/кг) і кадмій (0,05 мг/кг), а за українським стандартом опускається вміст в огірках свинцю (0,50 мг/кг), кадмію (0,03 мг/кг), ртуті, міді, цинку, миш'яку; тобто за українськими стандартами вміст свинцю може бути в 5-ть разів вищим, а кадмію в 2-ва рази нижчим, ніж за європейськими. Європейські вимоги щодо вмісту важких металів у огірках значно жорсткіші ніж українські.

4.5 Томати

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на помідори			
Європейський маркетинговий стандарт на помідори (затверджений Положенням 790/2000 від 14 квітня 2000 р.)		Український стандарт: ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» від 1 січня 1997 року.	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на помідори для постачання у свіжому вигляді споживачам. Його дія не поширюється на томати для промислового використання. Класифікація товарних типів: «круглі», «ребристі», «продовгуваті», «видовжені», «помідори чері» (включаючи помідори «коктейль»).	Галузь використання	Цей стандарт поширюється на свіжі томати, вирощені у відкритому і захищеному ґрунті, які заготовляються, постачаються і призначаються для реалізації у свіжому вигляді, цільноплідного консервування і соління.
Мінімальні вимоги	Непошкоджені, доброякісні, чисті, свіжі на вигляд, практично вільні від шкідників та їх пошкоджень, без	Мінімальні вимоги	Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, неперестиглі, типової для ботанічного сорту



	нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку. Зв'язки помідорів: стеблі повинні бути свіжими, здоровими, чмстими, і вільними від листків і будь-яких видимих сторонніх матеріалів.		форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків.
Розвиток та кондиції	Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, неперестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків.
Класифікація		Класифікація	Не передбачено стандартом поділ помідорів на сорти, або класи за якісними параметрами
«Екстра» Клас	Відмінна якість. Особливості характерні сорту, такі як форма, зовнішній вигляд і розвиток. Міцні (тверді) плоди. Забарвлення, відповідно до їх ступеня стиглості, повинно бути таким щоб відповідати вимогам викладеним вище. Без зелених боків і інших дефектів, за виключенням дуже незначних, поодиноких дефектів, які не впливають на зовнішній вигляд, якість і післязбиральну обробку. <i>Допуски:</i> допускається наявність 5% (по кількості або масі) помідорів, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу I, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу I.		Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, неперестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари. Смак і запах: властиві ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. <i>Допуски:</i> допускається наявність плодів, %, не більше ніж: - менших за встановлений розмір – 5%, - суміжного ступеня стиглості (крім зеленого) під час відвантаження і реалізації – 5%, - з обробковілими утвореннями (розросле квітколоже площею не більшою ніж 2 см ² , не більше трьох зарубцьованих тріщин довжиною не більшою ніж 1,5 см кожна) – 15%,
Клас I	Добра якість. Особливості характерні для сорту і придатна твердість. Без тріщин і видимих зелених п'ятен. Характерна різноманітність, з урахуванням особливостей регіону, в якому вирощені фрукти. <i>Допускаються дефекти, якщо вони не стосуються</i>		



	зовнішнього вигляду, якості, післязбиральної обробки або представлені: - незначні дефекти в формі, розвитку і/або забарвленні; - незначні дефекти шкіри - дуже незначні вм'ятини. Крім того «ребристі» помідори можуть мати: - тріщини, які затягнулися (≤ 1 см в довжину), - маленькі надмірні випуклості, - шрам продовгуватої форми (як шов), але не довший 2/3 найбільшого діаметра плоду. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) помідорів, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II. <i>Зв'язки помідорів:</i> не більше 5% (по кількості або масі) помідорів можуть бути відділені від стебла.		Не допускається наявність плодів томатів з незарубцьованими тріщинами, зелених, м'ятих, гнилих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, в'ялих, перестиглих, підморожених
Клас II	Помідори придатної твердості, які не повинні мати незарубцьованих тріщин. <i>Допускаються дефекти,</i> якщо вони не впливають на суттєві характеристики якості, якості збирання і представлені: - дефекти в формі, розвитку і забарвленні, - дефекти шкірки або вм'ятини (несерйозні дефекти), - зарубцьовані тріщини ≤ 3 см в довжину для круглих, ребристих, або продовгуватих помідорів. Крім того «ребристі» помідори можуть мати: - надмірні випуклості, - шрам продовгуватої форми (як шов).		



	<i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) помідорів, що не відповідають стандарту Класу II, але за виключенням продукції з явними ознаками непридатності для споживання (гниття та ін.). <i>Зв'язки помідорів:</i> не більше 10% (по кількості або масі) помідорів можуть бути відділені від стебла.									
Розмір (вага)	За діаметром (максимальний діаметр)							Розмір (вага)	Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром, мм, не менше ніж: з відкритого чи захищеного ґрунту для: - томатів усіх сортів - 40 мм, - томатів дрібноплідних сортів і сортів з видовженою формою плодів – 30 мм, - з відкритого ґрунту: плодів бланжевого ступеня стиглості під час відвантаження -50 мм.	
	Мінім а- льний розмір	35 мм для «круглих» і «ребристих помідорів»			30 мм для «продовгуватих» помідорів					
	Калібр у- вання, мм	Обов'язково для «Екстра» Класу і Класу I. Це не поширюється на томати у зв'язках. Тільки для «продовгуватих» помідорів: ≥ 30 до < 35 мм.								
		≥30 до <40 мм.	≥4 до <47 мм.	≥47 до <57 мм.	≥57 до <67 мм.	≥67 до <82 мм.	≥82 до <102 мм.			≥102 мм.
	<i>Допуски по розміру:</i> допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 10% (по кількості або масі) помідорів, які мають відхилення від розміру специфікації, мінімум 33 мм для «круглих» і «ребристих»помідорів і 28 мм для «продовгуватих» помідорів.									
Презентація	Однорідність: в походженні, сорті або товарному							Презентація	Пакування: Свіжі томати, підготовлені до	



продукту	типі, якості і розмірі (якщо вимірюється). Продукція «Екстра» Класу I повинна бути практично однорідна за стиглістю і забарвленням. і як правило одному й тому ж ступені розвитку і забарвлення. Крім того, довжина «продовгуватих» помідорів повинна бути достатньо однорідною. Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи шкірку продукції. <i>Зберігання:</i> (а) як окремі фрукти з коротким стеблом; (б) як зв'язані помідори, оскільки помідори представлені як ціле суцвіття, або частина його, кожне суцвіття повинне включати наступну кількість помідорів: - 3 помідори (2 помідори в попередній упаковці), або - у випадку, якщо це «помідори чері», 6 помідорів (4 помідори в попередній упаковці). <i>Змішана продукція:</i> Помідори можуть бути змішані в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними видами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.	продукту	пакування, не повинні бути вологими. ГОСТ 20463 щільними рядами урівень з краями тари. Під час транспортування свіжих томатів в межах області допускається за погодженням із споживачем пакування свіжих томатів у ящики насипом. Свіжі томати фасують масою нетто до 1,5 кг в пакети, мішки сітчасті чи полімерні з плівки згідно з ГОСТ 10354 чи з іншої прозорої плівки, дозволеної до застосування Мінздор'я України. Свіжі томати, фасовані в сітчасті чи полімерні мішки чи пакети, пакують в ящики згідно з ГОСТ 13359, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, тару-обладнання згідно з ГОСТ 24831 для місцевої реалізації чи тару, виготовлену за іншою нормативною документацією, затвердженою у встановленому порядку. Тара для пакування свіжих томатів повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на:	Маркування	<i>Маркування:</i> Транспортне маркування — згідно з ГОСТ



	- упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:» і кодом який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить продажні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними позначеннями, повинна бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони (полети) з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.		14192. На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: —назва продукції і ботанічного сорту; —назва постачальника; —номер партії; —дата збирання, пакування, відвантаження; —номер бригади чи пакувальника; —позначення цього стандарту. У документі про якість зазначається: —номер документа і дата його видачі; —номер сертифіката про вміст токсикантів і дата його видачі; —номер партії; —назва і адреса постачальника; —назва і адреса одержувача; —назва продукції і ботанічного сорту; —показники якості продукції; —кількість пакувальних одиниць; —маса брутто і нетто, кг; —дата останньої обробки отрутохімікатами та їхня назва; —дата збирання, пакування і відвантаження; —номер і вид транспортного засобу; - позначення цього стандарту.
	<i>Походження продукту:</i> - "Помідори", «Зв'язані помідори» і торгові типи, якщо вміст не видно зовні. Для «чері» (або «коктейль») помідорів, ці деталі завжди повинні вказуватись, навіть, якщо помідори знаходяться не у зв'язках, - найменування сорту (вибірково).	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково)	
	<i>Комерційна специфікація:</i>	Офіційна	



	Клас; розмір виражений в мін. і макс. діаметрі (якщо вимірюється) або вказати позначення (не вимірюється), де це необхідно; і мінімальний вміст цукру (вибірково).	контрольна марка (вибірково)		
Забруднювачі			Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень		Важкі метали	
Свинець	0,1 мг/кг ваги		Свинець	0,5 мг/кг ваги
Кадмій	0,05 мг/кг ваги		Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається		Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається		Мідь	5,0 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається		Цинк	10,0 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається		Миш'як	0,2 мг/кг ваги

Український стандарт ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» суттєво відрізняється від Європейського маркетингового стандарту на помідори. Європейський стандарт передбачає поділ помідорів за якісними параметрами на три класи: «Екстра» Клас, Клас I і Клас II, а в українському стандарті поділ помідорів на якісні сорти і класи не передбачений. В Європейському маркетинговому стандарті передбачений поділ помідорів на 5 товарних груп відповідно до їх форми, а в українському стандарті лише на дві. Між українським і європейським стандартом є суттєві відмінності щодо упакування і маркування, розміру та деяких якісних вимог.

4.6 Солодкий перець

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на солодкий перець	
Європейський маркетинговий стандарт на солодкий перець (затверджений Положенням 1455/1999 від 1 липня 1999 р.)	Український стандарт: ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий. Технічні умови» (затверджений 01.07.1995 р.).



Галузь використання	Цей стандарт поширюється на солодкий перець для постачання у свіжому вигляді споживачам. Його дія не поширюється на солодкий перець для промислового використання. Відповідно до його форми виділяють такі комерційні торгові види солодкого перцю: - видовжений солодкий перець (вказівний), - квадратний солодкий перець (тупий), - звужуючий солодкий перець (до верхівки), - плоский солодкий перець (томатний перець).	Галузь використання	Цей стандарт поширюється на свіжі плоди культурних сортів солодкого перцю (<i>Capsicum annuum</i> Z.), вирощені у відкритому чи захищеному ґрунті, які заготовляються, постачаються і реалізуються для споживання у свіжому вигляді та для промислового перероблення.
Мінімальні вимоги	Непошкоджений, доброякісний, чистий, свіжий зовнішній вигляд, практично вільний від шкідників та їх пошкоджень, добре розвинений, без пошкоджень від морозу, вільний від незаживших пошкоджень, без сонячних опіків (за виключенням специфікації Класу II), з плодоніжками, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку.	Мінімальні вимоги	Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою. Смак солодкий, з легкою гостротою.
Розвиток та кондиції	Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою.
Класифікація		Класифікація	Стандартом не передбачений поділ на сорти і класи за якісними параметрами
Клас I	Добра якість. Характерні для сорту і/або товарного типу особливості такі, які стосуються розвитку, форми і кольору і необхідного ступеня зрілості. Міцний і практично без п'ятен. Плодоніжка може мати незначні пошкодження або може бути обрізана з непошкодженою верхівкою. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) перцю, що не відповідає вимогам стандарту, але		Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою. Смак солодкий, з легкою гостротою. <i>Допуски:</i> Допускається не більше 10% плодів злегка в'ялих, але не зморщених, зі свіжими подряпинами.



	відповідає вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідає допускам, встановленим для Класу II.		
Клас II	Перець може бути менш міцним, але не в'ялим. Плодоніжка може бути пошкоджена, або обрізана. Допускаються дефекти, якщо вони не стосуються суттєвих характеристик якості, збиральної якості і представлені: - дефекти форми і розвитку, - сонячні опіки, або легкі пошкодження, що затягнулися. - ≤ 2 см довжини для видовженого дефекту і - ≤ 1 см² від площі плоду для інших дефектів, - невеликі сухі поверхневі тріщини (≤ 3 см від загальної довжини плоду). <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) черешень, що не відповідають стандарту, пошкоджень продукту, що роблять плоди непридатними для споживання (наприклад підгнивші).		



Розмір (вага)	За поперечним діаметром (шириною) ^(*)			Розмір (вага)	Розмір плодів, мм, не менше, для: - сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки) – 60 мм сортів округлої форми - (найбільший поперечний діаметр) – 40 мм <i>Допуски по розміру:</i> допускається продукції з відхиленнями від установлених розмірів на 1 см не більше 5%.
	Товарний тип	Ширина	Різниця між найбільшим і найменшим перцем в пакувальній одиниці		
	видовжений солодкий перець (вказівний),	≥ 20 мм	≤ 20 мм		
	квадратний солодкий перець (тупий),	≥ 40 мм			
	звужуючий солодкий перець (до верхівки),				
	плаский солодкий перець (томатний перець)	≥ 55 мм			
(*) У цьому випадку для плаского солодкого перцю (томатного перцю) під терміном «ширина» мається на увазі максимальний круговий діаметр. <i>Допуски по розміру:</i> - Клас І: допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 10% (по кількості або масі) перцю, який не відповідає специфікації, але відхилення повинні бути в межах ± 5 мм включаючи не більше 5% солодкого перцю нижче мінімального					



	розміру для укладання. Клас II: - Розміри солодкого перцю: допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 10% (по кількості або масі) перцю, який не відповідає специфікації, але відхилення повинні бути в межах ± 5 мм включаючи не більше 5% солодкого перцю нижче мінімального розміру для укладання. Солодкий перець без встановленого розміру: допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 5% (по кількості або масі) солодкого перцю, який більше ніж на 5 мм менше мінімальний розмір для укладання.		
Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> в походженні, сорті або товарному, якості, розмірі (якщо вимірюється) і, в Класі I, перець повинен мати однаковий ступінь стиглості і забарвлення. типі, якості і розмірі. Змішаний солодкий перець різного кольору може бути упакований разом в одну упаковку, але він повинен бути однорідним за походженням, якістю, товарним типом і розміром (якщо вимірюється). Товарна упаковка повинна мати чисту вагу ≤ 1 кг і може містити солодкий перець різного кольору і/або товарного типу, але він повинен бути однорідний за якістю, і стосовно кожного кольору і/або товарного типу, походження. У випадку коли визначається розмір перцю, видовжений солодкий перець однорідним за довжиною. Мініатюрний солодкий перець відповідно повинен бути однорідним за розміром. Такий перець може бути змішаний разом з іншою мініатюрною	Презентація продукту	<i>Пакування:</i> Свіжий перець, підготовлений до пакування, не повинен бути вологим. Свіжий перець пакується в ящики № 3 згідно з ГОСТ 13359, № 23, № 24 — згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 та ящикові піддони — згідно з ГОСТ 21133, насипом чи щільними рядами, урівень з краями тари. Тара для пакування перцю має бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху.



	продукцією різних сортів і походження. Видима частина упаковки повинна репрезентувати весь вміст. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості і не повинні пошкоджувати продукцію. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи шкірку продукції. <i>Змішана продукція:</i> Солодкий перець може бути змішаний в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними видами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.		
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на: - упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); - або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:» і кодом який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить продажні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними позначеннями, повинна	Маркування	<i>Маркування:</i> Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192. На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: назва продукції і ботанічного сорту; назва постачальника; номер партії; дата збирання, пакування, відвантаження; номер бригади чи пакувальника; позначення цього стандарту. Кожна партія перцю повинна супроводжуватися посвідченням про якість, що видається постачальником. У документі про якість зазначається: - номер документа і дата його видачі; - номер сертифіката про вміст токсикантів і дата його видачі;



	бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони (полети) з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.		- номер партії; - назва і адреса постачальника; - назва і адреса одержувача; - назва продукції і ботанічного сорту; - показники якості продукції; - кількість пакувальних одиниць; - маса брутто і нетто, кг; - дата збирання, пакування і відвантаження; - номер і вид транспортного засобу; - термін транспортування, діб; позначення цього стандарту.
	<i>Походження продукту:</i> - "Солодкий перець", колір, товарний тип, або найменування сорту, якщо зміст не видно зовні; У випадку коли пакувальна одиниця містить змішаний солодкий перець різного кольору і/або товарного типу: - «Змішаний перець», або еквівалентне позначення, - якщо вмісту упаковки не видно ззовні: колір і /або торговий тип і кількість одиниць кожного кольору і/або торгового типу.	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково). Вказати де був змішаний солодкий перець різного походження, вказати кожен країну походження, потім зазначити найменування кольору і/або комерційного типу.	
	<i>Комерційна специфікація:</i> Клас; розмір (якщо вимірюється) з вказанням мінімального і максимального діаметра або позначення «не	Офіційна контрольна марка (вибірково)	



	вимірюється» де це необхідно; «Мініатюрний перець», або інше відповідне позначення для мініатюрної продукції, де це необхідно; і чиста вага або кількість одиниць (вибірково).			
Забруднювачі		Забруднювачі		
Важкі метали	Максимальний рівень	Важкі метали		
Свинець	0,1 мг/кг ваги	Свинець	0,5 мг/кг ваги	
Кадмій	0,05 мг/кг ваги	Кадмій	0,03 мг/кг ваги	
Ртуть	Не допускається	Ртуть	0,02 мг/кг ваги	
Мідь	Не допускається	Мідь	5,0 мг/кг ваги	
Цинк	Не допускається	Цинк	10,0 мг/кг ваги	
Миш'як	Не допускається	Миш'як	0,2 мг/кг ваги	

Український стандарт: ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий. Технічні умови» (затверджений 01.07.1995 р.). лише частково відповідає вимогам і положенням Європейського маркетингового стандарту на солодкий перець. Європейський стандарт передбачає поділ солодкого перцю за якісними параметрами на два класи: Клас I і Клас II, а в українському стандарті ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий. Технічні умови» солодкий перець взагалі не поділяють на якісних сорти. В Європейському маркетинговому стандарті передбачений поділ солодкого перцю на 4 товарні групи відповідно до його форми, а в українському стандарті лише на дві. Між українським і європейським стандартом є певні відмінності щодо упакування і маркування, розміру та деяких якісних вимог.

Але в Європейському маркетинговому стандарті на солодкий перець містяться значно жорсткіші вимоги щодо забруднювачів, в ньому допускається вміст в солодкому перці лише свинцю і кадмію, в той же час як український стандарт допускає, крім всього, вміст в солодкому перці таких шкідливих для здоров'я людини речовин, як ртуть, мідь цинк та миш'як.



4.7 Яблука

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на яблука			
Положення Комісії (ЄС) №85/2004 від 15 січня 2004 р.		Український стандарт: ГОСТ 2122-75 «Яблука свіжі. Технічні умови» (затверджений 01.07.1976 р.)	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на яблука різних сортів (культурні сорти), вирощені від <i>Malus domestica</i> Borkh., які постачаються споживачам у свіжому вигляді та не поширюється на яблука для промислового використання.	Галузь використання	Положення дійсного стандарту поширюються на яблука свіжі пізніх термінів дозрівання (<i>Malus domestica</i> Borkh.) , які заготовляються (закуповуються) і відвантажуються (постачаються) для реалізації і споживання в свіжому вигляді а також для промислової переробки.
Мінімальні вимоги	Непошкоджені, доброякісні, чисті, практично вільні від шкідників та їх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологості, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку.	Мінімальні вимоги	Плоди кожного товарного сорту повинні бути добре розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і присмаку, без надлишкової зовнішньої вологості.
Розвиток та кондиції	Розвиток і кондиції яблук повинні бути такими, щоб дозволити їм: – продовжувати їх досягання і досягнення потрібного ступеня зрілості потрібної для сортових особливостей; – мати необхідні кондиції для транспортування і обробки; – зберігати задовільні кондиції в місцях призначення.	Розвиток та кондиції	Плоди кожного товарного сорту повинні бути одного помологічного сорту, цілком розвиненими, цілими, чистими, здоровими, без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху й присмаку й відповідати вимогам і нормам. Плоди однорідні за ступенем зрілості, але незелені і не перезрілі.
Класифікація		Класифікація	



«Екстра» Клас	Яблука цього класу повинні бути відмінної якості. В формі, розмірі і забарвленні вони повинні бути характерними для помологічного сорту та з корінцем, який повинен бути непошкодженим. Шкірка повинна бути цілком чиста. Вони повинні бути без дефектів за виключенням дуже незначних поверхневих дефектів, якщо вони не впливають на загальні кондиції, якість, якісні параметри для зберігання і пакування. <i>Допуски:</i> допускається наявність 5% (по кількості або масі) яблук, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу I, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу I.	Вищий сорт	Відбірні плоди, типові по формі і забарвленню для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою або без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. <i>Допуски:</i> допускається наявність в місцях заготівлі плодів з легкими натисненнями загальною площею не більше 1 см², а також наявність плодів в місцях призначення з легкими натисненнями не більше 2 см², допускається не більше 2% від маси партії плодів з одним або двома засохшими пошкодженнями плодожеркою.
Клас I	Яблука цього класу повинні мати гарну якість. Форма, розмір і колір повинні бути характерними для помологічного сорту. Шкірка повинна бути цілком чиста. Допускаються незначні дефекти, які, однак, не впливають на загальні кондиції, якість, якісні параметри для зберігання і пакування: – незначні дефекти в формі, – незначні дефекти в розвитку, – незначні дефекти кольору, – незначні дефекти шкірки, які не повинні бути більші ніж: – 2 см вдовжину для дефектів продовгуватої форми, – 1 см² від загальної поверхні для інших дефектів, за виключенням струпьев (<i>Venturia inaequalis</i>), які не	Перший сорт	Плоди типові по формі і забарвленню для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою, або без неї, але без пошкодження шкірки плоду. <i>Допуски:</i> допускається наявність на плоді в місцях заготівлі не більше двох градобойн, легкі натиснення, які не впливають на зберігання загальною площею не більше 2 см²; допускається наявність на плоді в місцях призначення не більше двох градобойн, легкі натиснення та потертості, загальною площею не більше 4 см²; на



	повинні займати більше ніж 0,25 см² загальної поверхні, – незначні вм'ятини, не перевищуючі 1 см² загальної поверхні і непрозорі. Корінець може бути відсутній, якщо шкірка не пошкоджена. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) яблук, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II.		площі поверхні плоду не більше ¼ допускаються заживші пошкодження шкірки загальною площею не більше 2 см², в тому числі паршою не більше 0,6 см²; допускаються плоди з одним-двома засохлими пошкодженнями плодожеркою не більше 2% від маси партії; допускається слабке побуріння шкірки на площі не більше ¼ поверхні плоду.
Клас II	До цього класу відносяться яблука, які не відповідають вимогам більш високого класу, але задовольняє певні мінімальні вимоги, які зазначено нижче. Шкірка повинна бути без основних дефектів. Наступні дефекти дозволяються, якщо фрукти зберігають основні особливості, які стосуються якості, якості зберігання і зовнішнього вигляду: – дефекти форми, – дефекти розвитку, – дефекти кольору, – дефекти шкірки, які не повинні бути більші ніж: – 4 см вдовжину для дефектів продовгуватої форми, – 2,5 см² від загальної поверхні для інших дефектів, за виключенням струп'єв (<i>Venturia inaequalis</i>), які не повинні займати більше ніж 1 см² загальної поверхні, – незначні вм'ятини, не перевищуючі 1,5 см² загальної поверхні, які можуть бути трішки непрозорами.	Другий сорт	Плоди типові і нетипові по формі, з менш вираженим забарвленням, без пошкодження шкідниками і хворобами, з плодоніжкою, або без неї, але без пошкодження шкірки плоду. <i>Допуски:</i> допускається наявність на плоді в місцях заготівлі градобойн і натиснень загальною площею не більше 4 см² та не більше двох проколів, які зажили; допускається наявність на плодів місцях призначення - градобойн, натиснень і потертостей, загальною площею не більше 6 см² та не більше двох проколів, які зажили; на площі поверхні плоду не більше ½ допускаються заживші пошкодження шкірки загальною площею не більше 3



	<i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) яблук, що не відповідають ні Класу II, ні мінімальним вимогам, при цьому не допускається наявність плодів з явними ознаками непридатності для споживання (гниття та ін.).		см ² , в тому числі паршою не більше 2 см ² ; допускаються плоди з одним-двома засохлими пошкодженнями плодожеркою не більше 5% від маси партії; допускається побуріння шкірки на площі не більше 1/4 поверхні плоду.
		Третій сорт	Плоди можуть бути неоднорідні по формі і забарвленню, неправильної форми, з плодоніжкою або без неї. Допускається змішування помологічних сортів. Плоди неоднорідні за ступенем зрілості, але не зелені і не перезрілі. <i>Допуски:</i> допускається наявність на плоді в місцях заготівлі градобойн і натисень, свіжих пошкоджень шкірки загальною площею не більше 1/4 поверхні плоду; допускається наявність на плоді в місцях призначення - градобойн, натисень і потертостей, свіжих пошкоджень шкірки загальною площею не більше 1/4 поверхні плоду; допускаються заживші пошкодження шкірки загальною площею не більше 1/3 поверхні плоду, в тому п'ятна парші. Допускаються плоди пошкоджені плодожеркою не більше 10% від маси партії; допускається побуріння шкірки.



Розмір (вага)	Розмір визначається або довжиною максимального діаметра, або вагою. Коли розмір визначається діаметром, мінімальний діаметр (вага) потрібний для кожного класу яблук повинний бути наступним:			Роз- мір (вага)	Розмір плода за найбі- льшим попе-реч- ним діаметром, мм, не менше плоди круг-лої форми плоди ова- льної форми	Ви- щий сорт	Перший сорт	Други й сорт	Третій сорт
	Екстра Клас	Клас I	Клас II						
Яблука крупних сортів	65 мм (110 г)	60 мм (90 г)	60 мм (90 г)						
Інші сорти	60 мм (90 г)	55 мм (80 г)	60 мм (70 г)						
Допуски по розміру: Для всіх класів: 10 % від загальної кількості, або ваги фруктів, не відповідаючих розміру, вище, або нижче зазначеного в упаковці, для фруктів класифікованих за найнижчим сортом дозволяється максимальне відхилення: – На 5 мм нижче мінімального діаметра, коли розмір визначається діаметром, – На 10 г нижче мінімальної ваги, коли розмір визначається вагою.									
Презентація продукту	Гарантується також однорідність розміру в упаковці: – для фруктів, виміряних за діаметром, різниця в діаметрі між фруктами в одній упаковці повинна бути в межах: – 5 мм для фруктів Екстра Класу і для Класу I і Класу II упакованих рядами і шарами,				Презентація продукту		Однорідність Плоди вищого, першого і другого сортуподіляють на однорідні за розміром групи: великі, середні та дрібні. Яблука третього сорту за розміром не поділяють. Упакування.		



	– 10 мм для Класу I для фруктів упакованих вільно в упаковці або комерційній упаковці, – для фруктів, які вимірюються за вагою різниця в вазі між фруктами в одній упаковці повинна бути в межах: – 20 % середньої індивідуальної ваги фруктів в упаковці для фруктів Екстра Класу і для Класу I і Класу II упакованих рядами і шарами, – 25 % середньої індивідуальної ваги фруктів в упаковці для Класу I фруктів упакованих вільно або в комерційну упаковку. упакованный свободный в пакете или коммерческом пакете. Немає ніякої межі однорідності для фруктів Класу II, упакованих вільно або в комерційний пакет. Однорідність Вміст кожної упаковки повинен бути однорідним і містити тільки яблука одного походження, помологічного сорту, якості і розміру (якщо вимірюється) і одного ступеня зрілості. Для яблук Екстра Класу необхідна також однорідність кольору. Комерційні упаковки, вага яких не перевищує 5 кг можуть містити яблука різних сортів, якщо вони однорідні по якості, а також однорідні за сортами, походженням, розміром (якщо вимірюється) і ступенем зрілості. Незважаючи на попередні умови викладені в цьому пункті, продукція яка відповідає цьому положенню може бути змішана в комерційних пакетах вагою до трьох кілограмів з різними видами фруктів і овочів на умовах, яка вказані в Положенні Комісії (ЄС)		Яблука повинні бути упаковані в ящики згідно ГОСТ 13359-84, ГОСТ 17812-72, ГОСТ 20463-75, ящикові піддони згідно ГОСТ 21133-87 або спеціальні контейнери. Яблука вищого товарного сорту упаковують тільки в ящики. Фасовані яблука можуть бути упаковані в тару – обладнану згідно ГОСТ 24831-81 або тару за нормативно-технічною документацією. В кожен ящик упаковують яблука одного помологічного і товарного сорту. В третьому сорті допускається суміш помологічних сортів. Яблука вищого і першого укладають в ящики рядами. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху.
--	--	--	--



	№48/2003. Видима частина упаковки повинна представляти весь вміст. Упаковка Яблука повинні бути упаковані таким способом, щоб вони були захищені відповідним чином. Зокрема, комерційна упаковка вагою до трьох кілограмів повинна бути достатньо твердою, щоб гарантувати належний продукції. Матеріали, які використовуються для упаковки повинні бути новими, чистими і якісними, та запобігати будь-яка зовнішньому, або внутрішньому пошкодженню продукції. Повинні використовуватись матеріали, особливо бумага або чорнила, які дозволені комерційною, напис або маркування повинні бути зроблені нетоксичними чорнилами або наклеєні. Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи шкірку продукції. Фрукти Екстра Класу повинні бути упаковані шарами.		
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на:	Маркування	На кожній пакувальній одиниці повинна бути наклеєна етикетка з окантовкою; для вищого сорту – голуба, для першого – червона, для



	- упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:», або еквівалентне позначення. В цьому випадку маркування буде також включати код який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту).		другого – зелена, третього – жовта, з зазначенням: - найменування відправника, - найменування продукції, - помологічного сорту, - товарного сорту, - розміру плодів, - дати пакування, - номера партії, - позначенням даного стандарту. Кожна партія яблук супроводжується документом про якість з вказанням: - номера документа про якість і дати його видачі, - номера сертифіката про вміст токинів і дату його видачі, - найменування і адреса організації-відправника, - найменування і адреса компанії-отримувача, - найменування продукту, - найменування помологічного сорту, - найменування товарного сорту, - кількість пакувальних одиниць, - маса брутто і нетто, - середню масу порожньої упаковки (тари), - дату збирання і відвантаження, - номер транспортного засобу,
	<i>Походження продукту:</i> - "Яблука", якщо вміст не видно зовні; - найменування помологічного сорту там де це потрібно; - якщо продукція знаходиться в комерційній упаковці, яка містить різні сорти яблук, то необхідно вказати найменування кожного сорту. У випадку, коли продукція знаходиться у комерційній упаковці, яка містить різні сорти яблук різного походження, назва країни походження повинна бути вказана після назви сорту.	<i>Походження:</i> Країна і бажано область або місцевість де вирощена продукція	



	<i>Комерційна специфікація:</i> - Клас. – Розмір, або для фруктів, які упаковані шарами, кількість одиниць. Якщо проводиться ідентифікація за розміром він повинен бути виражений: (а) для однорідної продукції, як мінімальний, або максимальний діаметр, або мінімальна і максимальна вага; (б) для неоднорідної продукції – діаметр, або вага найменших фруктів в упаковці, яка супроводжується позначеннями «і до» або «+», або де доцільно супроводжується зазначенням діаметру або ваги найбільших фруктів.	Офіційна контрольна марка (вибірково)		- термін транспортування (діб), - позначення даного стандарту.
Забруднювачі			Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень		Важкі метали	
Свинець	0,1 мг/кг ваги		Свинець	0,5 мг/кг ваги
Кадмій	0,05 мг/кг ваги		Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається		Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається		Мідь	5,0 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається		Цинк	10,0 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається		Миш'як	0,2 мг/кг ваги

Український стандарт: ГОСТ 2122-75 «Яблука свіжі. Технічні умови» в значній мірі повністю відповідає вимогам і положенням Європейського стандарту Положення Комісії (ЄС) №85/2004 на яблука. Європейський стандарт передбачає поділ яблук за якісними параметрами на три класи: «Екстра» Клас, Клас I і Клас II, а в українському стандарті яблука поділяються на чотири якісних сорти: Вищий сорт, Перший сорт, Другий сорт, Третій сорт. Є відмінності, які стосуються упаковки, маркування. Отже можна зробити висновок, що український і



європейських стандарти на яблука лише частково гармонізовані, між ними є певні відмінності. Але в Європейському стандарті Положення Комісії (ЄС) №85/2004 на яблука містяться значно жорсткіші вимоги щодо забруднювачів, в ньому допускається вміст в яблуках лише свинцю і кадмію, в той же час як український стандарт допускає, крім всього, вміст в абрикосах таких шкідливих для здоров'я людини речовин, як ртуть, мідь цинк та миш'як.

4.8 Черешня

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на черешню			
Європейський маркетинговий стандарт на черешню (затверджений Положенням 214/2004 від лютого 2000 р., Положенням 907/2004 від 29 квітня 2004 р.)		Український стандарт: ГОСТ 21922-76 «Черешня свіжа. Технічні умови» (затверджений 01.07.1977 р.).	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на черешню для постачання у свіжому вигляді споживачам. Його дія не поширюється на черешню для промислового використання.	Галузь використання	Дійсний стандарт поширюється на свіжу черешню культурних сортів (<i>Cerasus avium</i> Moench), заготовлювану (закуповувану), що відвантажується (що поставляється) і реалізовану для споживання у свіжому виді й для промислової переробки.
Мінімальні вимоги	Непошкоджені, доброякісні, тверді (в залежності від різновиду, або сорту), чисті, практично вільні від шкідників та їх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку. З корінцем, за винятком деяких солодких сортів, або кислих сортів, які можуть мати корінці такої довжини, щоб не просочувався сік з черешні.	Мінімальні вимоги	Плоди кожного товарного сорту повинні бути одного помологічного сорту, цілком розвиненими, цілими, свіжими, чистими, здоровими, без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху й присмаку й відповідати вимогам і нормам, зазначеним в цьому стандарті.
Розвиток та кондиції	Черешні повинні бути достатньо розвинуті і демонструвати задовільну стиглість. Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Плоди кожного товарного сорту повинні бути одного помологічного сорту, цілком розвиненими, цілими, свіжими, чистими, здоровими, без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху й присмаку й відповідати



		вимогам і нормам, зазначеним в цьому стандарті.	
Класифікація		Класифікація	
«Екстра» Клас	Відмінна якість. Добре розвинені з всіма характерними особливостями і типовим забарвленням притаманним помологічному сорту. Дозволяються дуже незначні поверхневі дефекти шкірки, якщо вони не впливають на розвиток, якість, післязбиральну обробку і зберігання. <i>Допуски:</i> допускається наявність 5% (по кількості або масі) черешень, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу I. З цих 5%, допускається не більше 2% черешень з тріщинами і/або червивих.		
Клас I	Добра якість. Повинні бути всі особливості притаманні помологічному сорту. Наступні <i>дефекти допускаються</i> , якщо вони не впливають на якість і зберігання в упаковці або при консервації: - незначні дефекти форми, і - незначні дефекти забарвлення. Черешня повинна бути без сонячних опіків, тріщин, синців або дефектів викликаних градом. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) черешень, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II. З цих 10% не більше 4% черешень можуть мати тріщини і /або бути червивими.	Перший сорт	Плоди типові за формою й кольором для даного помологічного сорту. Плоди однорідні за ступенем зрілості, але не зелені й не перезрілі. <i>Допуски:</i> допускається не більше 5% плодів без плодоніжки у місцях заготівлі, та не більше 10% плодів без плодоніжки у місцях призначення. Дозпускається не більше 5% плодів із зажившими механічними ушкодженнями. Дозпускається плодів зі свіжими механічними ушкодженнями (тріщини в плодоніжки й пом'яті): - у місцях заготівлі – не більше 2%, - у місцях призначення – не більше 5%. Не допускається наявність плодів з побурінням у вигляді плям й



			перезрілих у місцях заготівлі. У місцях призначення допускається наявність плодів з побурінням у вигляді плям й перезрілих (не більше): для сортів темного кольору – 5%, для сортів світлого кольору - 10%. Допускається не більше 2% плодів з ушкодженнями, що зарубцювалися, шкідниками. <i>Допуски:</i> <i>у партії черешні першого сорту:</i> Якщо в партії першого сорту кількість плодів з дефектами перевищують норми, установлені в стандарті, і допуск по розмірі, всю партію переводять у другий сорт.
Клас II	Фрукти, які не мають кваліфікації для включення в більш високий клас але відповідають мінімальним вимогам. Допускаються дефекти шкірочки за умови, що вони не відбиваються на якості, збиральній якості і представлені: - дефекти форми і забарвлення, які все ще відповідають характеристикам помологічного сорту; - маленькі, заживші поверхневі ушкодження, які навряд чи зможуть зашкодити зовнішньому вигляду або зберіганню. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) черешень, що не відповідають стандарту, за виключенням гнилих плодів, або будь-яких інших дефектів, що роблять плоди непридатними для споживання. З цих 10%, допускається не більше 4%	Другий сорт	Плоди типові й нетипові за формою й забарвленням для даного помологічного сорту. Допускаються плоди неоднорідні за ступенем зрілості, але не зелені й не перезрілі. <i>Допуски:</i> допускається не більше 10% плодів без плодоніжки у місцях заготівлі, та не більше 20% плодів без плодоніжки у місцях призначення. Допускається не більше 20% плодів із зажившими механічними ушкодженнями. Допускається плодів зі свіжими механічними ушкодженнями (тріщини в плодоніжки й пом'яті): - у місцях заготівлі – не більше 5%, - у місцях призначення – не більше 10%. Не допускається наявність плодів з побурінням у



	перезрілих і/або тріснувши і/або червивих, з не більше 2% можуть складати перезрілі фрукти. На додаток, допускається 20% фруктів без плодоніжки, при умові, що шкірка не пошкоджена і відсутнє серйозне підтікання соку.		вигляді плям й перезрілих у місцях заготівлі. У місцях призначення допускається наявність плодів з побурінням у вигляді плям й перезрілих (не більше): для сортів темного кольору – 10%, для сортів світлого кольору - 20%. Допускається не більше 5% плодів з ушкодженнями, що зарубцювалися, шкідниками. <i>Допуски:</i> <i>у партії черешні другого сорту:</i> Якщо в партії другого сорту кількість плодів з дефектами перевищують норми, установлені в стандарті, і допуск по розміру, всю партію вважають не відповідною вимогам стандарту.															
Розмір (вага)	<table><tr><td colspan="4">За діаметром (максимальний діаметр)</td></tr><tr><td>Клас</td><td>«Екстра» Клас</td><td>Клас I</td><td>Клас II</td></tr><tr><td>Мінімальний розмір</td><td>20 мм</td><td>17 мм</td><td>17 мм</td></tr></table> <i>Допуски по розміру:</i> допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 10% (по кількості або масі) черешень, які не відповідають мінімальному	За діаметром (максимальний діаметр)				Клас	«Екстра» Клас	Клас I	Клас II	Мінімальний розмір	20 мм	17 мм	17 мм	Розмір (вага)	<table><tr><td>Розмір по найбільшому поперечному діаметрі, мм, не менше</td><td>Перший сорт 17 мм</td><td>Другий сорт 12 мм</td></tr></table>	Розмір по найбільшому поперечному діаметрі, мм, не менше	Перший сорт 17 мм	Другий сорт 12 мм
За діаметром (максимальний діаметр)																		
Клас	«Екстра» Клас	Клас I	Клас II															
Мінімальний розмір	20 мм	17 мм	17 мм															
Розмір по найбільшому поперечному діаметрі, мм, не менше	Перший сорт 17 мм	Другий сорт 12 мм																



	допустимому розміру. Мінімальний діаметр: «Екстра» Клас – 17 мм, Клас I і Клас II– 15 мм повинен додержуватися.		<i>Допуски по розміру:</i> <i>у партії черешні першого сорту:</i> не більше 10 % плодів, що відносяться за розміром до другого сорту. <i>у партії черешні другого сорту:</i> не більше 10 % плодів, менше встановленого для другого сорту розміру.
Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> в походженні, помологічному типі, якості і розмірі. Для «Екстра» Класу також однорідність за стиглістю і забарвленням. Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості і не повинні пошкоджувати продукцію. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи шкірку продукції. <i>Змішана продукція:</i> Черешні можуть бути змішані в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними видами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.	Презентація продукту	<i>Упаковка</i> Черешня повинна бути упакована в ящики за ДСТ 13359-84 і ГОСТ 20463-75. За згодою сторін допускається упаковування в інші види тари, однорідні по розміру, що забезпечують схоронність якості плодів при транспортуванні. Тара для упаковування повинна бути міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. У кожному пакувальну одиницю укладають плоди одного помологічного й товарного сорту. Укладання плодів черешні повинно бути щільне, урівень із краями тари, з невеликим підвищенням до центру.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на:	Маркування	На кожному пакувальну одиницю повинна бути наклеєна етикетка для першого сорту - із червоної, для другого сорту - із зеленою окантовкою із вказівкою:



	- упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:» і кодом який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить продажні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними позначеннями, повинна бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони (полети) з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.			- найменування відправника; - найменування продукту; - помологічного сорту; - товарного сорту; - дати упакування; - номера партії; - позначення дійсного стандарту. Усередину кожного ящика повинен бути вкладений талон із вказівкою номера укладальника.
	<i>Походження продукту:</i> - "Черешні", якщо вміст не видно зовні; - «Кислі черешні», де необхідно; - «Picota» або еквівалент де необхідно; - назва помологічного сорту (вибірково).	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково)		
	<i>Комерційна специфікація:</i> Клас	Офіційна контрольна марка (вибірково)		
Забруднювачі			Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень		Важкі метали	
Свинець	0,1 мг/кг ваги		Свинець	0,5 мг/кг ваги



Кадмій	0,05 мг/кг ваги	Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається	Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається	Мідь	5,0 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається	Цинк	10,0 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається	Миш'як	0,2 мг/кг ваги

Український стандарт: ГОСТ 21922-76 «Черешня свіжа. Технічні умови» (затверджений 01.07.1977 р.). частково відповідає вимогам і положенням Європейського маркетингового стандарту на черешню. Європейський стандарт передбачає поділ черешні за якісними параметрами на три класи: «Екстра» Клас, Клас I і Клас II, а в українському стандарті ГОСТ 21922-76 «Черешня свіжа. Технічні умови» черешню поділяються на два якісних сорти: Перший сорт і Другий сорт. Між українським і європейським стандартом є відмінності щодо упакування і маркування та деяких якісних вимог.

4.9 Абрикоси

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на абрикоси			
Європейський маркетинговий стандарт на абрикоси (затверджений положенням 851/2000 від 27 квітня 2000 р.)		Український стандарт: ГОСТ 21832-76 «Абрикоси свіжі. Технічні умови» (затверджений 01.07.1977 р., змінений 01.02.1996 р.).	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на абрикоси для постачання у свіжому вигляді споживачам. Його дія не поширюється на абрикоси для промислового використання.	Галузь використання	Положення дійсного стандарту поширюються на абрикоси різновидів (культурних сортів), отриманих від «Prunus armeniaca L.», що поставляють у свіжому виді споживачеві й не призначені для переробки.
Мінімальні вимоги	Непошкоджені, доброякісна, чисті, практично вільні від шкідників та їх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку.	Мінімальні вимоги	Абрикоси всіх сортів, з урахуванням спеціальних положень, передбачених для кожного сорту, і дозволених допусків, повинні бути: неушкодженими; доброякісними; продукт, який підданий гниттю або псуванню, що робить його непридатним до вживання, у всіх випадках не допускається; чистими, практично без помітних слідів сторонніх речовин; з нормальною



			поверхневою вологістю; без стороннього запаху й/або присмаку. Абрикоси повинні бути акуратно зібрані. Ступінь розвитку й стан плодів повинні бути такими, щоб вони могли витримувати перевезення, навантаження й розвантаження й доставлятися до місця призначення в задовільному стані.
Розвиток та кондиції	Абрикоси повинні бути достатньо розвинуті і демонструвати задовільну стиглість. Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Плоди кожного товарного сорту повинні бути одного помологічного сорту, цілком розвиненими, цілими, чистими, здоровими, без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху й присмаку й відповідати вимогам і нормам.
Класифікація		Класифікація	
«Екстра» Клас	Відмінна якість. Характерна різноманітність (регіони вирощування). Допускаються тільки дуже незначні поверхневі дефекти, якщо вони не впливають на розвиток, якість, післязбиральну обробку і зберігання. <i>Допуски:</i> допускається наявність 5% (по кількості або масі) абрикосів, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу I, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу I.	Вищий сорт	Абрикоси вищого сорту повинні бути вищої якості й мати форму, риси розвитку й колір, характерні для помологічного сорту, до якого вони відносяться, з урахуванням особливостей району, у якому вони вирощені. Вони не повинні мати дефектів. <i>Допуски:</i> допускається наявність 5% (по рахунку або масі) абрикосів, що не відповідають вимогам вищого сорту, але відповідають вимогам першого сорту, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для першого сорту.
Клас I	Добра якість. Характерна різноманітність, з урахуванням особливостей регіону, в якому вирощені фрукти.	Перший сорт	Абрикоси першого сорту повинні бути гарної якості й мати ознаки і властивості, характерні для помологічних сортів, до яких вони відносяться, з



	Дуже доброякісні плоди. <i>Допускаються дефекти</i>, якщо вони не стосуються розвитку, якості, післязбиральної обробки і зберігання: - незначні дефекти в формі і розвитку; - незначні дефекти кольору; - незначні п'ятна (потертість або опіки), - незначні дефекти шкіри (не більше 1 см для дефектів, що мають довгасту форму, загальна поверхня всіх інших дефектів не повинна перевищувати 0,5 см²). <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) абрикосів, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II.		урахуванням особливостей району, у якому вони вирощені. М'якоть повинна бути цілком доброякісною. Однак допускаються наступні дефекти, за умови, що вони не відбиваються на зовнішньому вигляді й придатності до зберігання плодів: - незначний дефект форми або розвитку; - незначний дефект кольору; - незначні сліди потертості; - незначні сліди опіків. Довжина дефектів, що мають довгасту форму, не повинна перевищувати 1 см. Загальна поверхня всіх інших дефектів не повинна перевищувати 0,5 см². <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по рахунку або масі) абрикосів, що не відповідають вимогам першого сорту, але відповідають вимогам другого сорту, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для другого сорту.
--	---	--	---



Клас II	Допускаються дефекти шкірочки за умови, що вони не відбиваються на якості, післязбиральну обробку або придатності до зберігання продукту (довжина дефектів довгастої форми не перевищує 2 см, а загальна поверхня всіх інших дефектів - 1 см²). <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) абрикосів, що не відповідають ні Класу II, ні мінімальним вимогам, при цьому не допускається наявність плодів з явними ознаками непридатності для споживання (гниття та ін.).			Другий сорт	До другого сорту відносять абрикоси, які не можуть бути віднесені до більш високих сортів, але відповідають перерахованим вище мінімальним вимогам. Допускаються дефекти шкірочки за умови, що вони не відбиваються на зовнішньому вигляді й придатності до зберігання продукту й що довжина дефектів довгастої форми не перевищує 2 см, а загальна поверхня всіх інших дефектів - 1 см². <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по рахунку або масі) абрикосів, що не відповідають ні вимогам другого сорту, ні мінімальним вимогам, при цьому не допускається наявність плодів з явними ознаками гниття, сильно пом'ятих або таких що мають тріщини, які не зарубцювалися.		
Розмір (вага)	Клас	Мінімальний діаметр	Максимально допустима різниця для фруктів в одній пакувальній одиниці	Розмір (вага)	Розмір плода за найбільш-шим попереч-ним діаметром, мм, не менше: для європей-ських й ірано-кавказь-ких сортів для сере-дньоазіа-тських сортів <i>Допуски:</i> Для всіх сортів допускається наявність у кожній	Перший сорт	Другий сорт
	Екстра	35 мм	5 мм				
	I і II (розміри)	30 мм	10 мм				
	II (не вимірюють)	30 мм	-				
						30	Не нормує-ться
						25	Не нормує-ться



	<i>Допуски по розміру:</i> допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 10% (по кількості або масі) абрикос які мають відхилення в межах 3 мм більше або менше розміру, зазначеного на пакувальній одиниці.		пакувальній одиниці 10% (по рахунку або масі) абрикос які можуть бути в межах 3 мм більше або менше розміру, зазначеного на пакувальній одиниці.
Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> в походженні, якості і розмірі (якщо вимірюється) і як правило одному й тому ж ступені розвитку і забарвлення. Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи шкірку продукції. <i>Презентація продукту:</i> - в маленьких упаковках; - розміщені окремими шарами; - насипом (за виключенням «Екстра» Класу). <i>Змішана продукція:</i> Абрикоси можуть бути змішані в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними видами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.	Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> Вміст кожної пакувальної одиниці повинний бути однорідним і складатися тільки з абрикосів того самого походження, помологічного сорту, якості й розміру; крім того, абрикоси вищого сорту повинні бути також в основному однаковими за своїм кольором. Видима частина продуктів у пакувальній одиниці повинна відповідати вмісту всієї пакувальної одиниці. <i>Укладання:</i> Абрикоси можна укладати такими способами: у невеликих пакувальних одиницях для безпосереднього продажу споживачеві; в один або кілька шарів, розділених між собою; насипом у пакувальних одиницях, за винятком плодів вищого сорту. <i>Упакування:</i> Абрикоси повинні бути упаковані таким чином, щоб забезпечувалося їхнє належне зберігання. Матеріали, і особливо папір, використовуваний усередині пакувальних одиниць, повинні бути новими, чистими й такої якості, щоб не викликати зовнішнього або внутрішнього ушкодження продукту. Використання матеріалів й, зокрема, паперу або етикеток з торговельними



			специфікаціями дозволяється за умови, що для нанесення тексту або наклеювання етикеток використалися нетоксичне чорнило або клей. У пакувальних одиницях не повинно міститися ніяких сторонніх речовин.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на: - упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:» і кодом який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить продажні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними позначеннями, повинна бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони (полети) з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.		Маркування На кожній пакувальній одиниці чітким і правильним шрифтом повинні наноситися наступні дані, згруповані на одній стороні й видимі зовні: <i>Розпізнавальні позначення:</i> найменування пакувальника й/або відправника вантажу й адреси, або офіційно встановлене або прийняте кодове позначення. <i>Вид продукту:</i> "Абрикоси", якщо вміст не видно зовні; найменування помологічного сорту для вищого й першого сортів. <i>Походження продукту:</i> країна й (не обов'язково) район виробництва або національна, регіональна або місцева назва. <i>Товарні характеристики:</i> сорт; мінімальний і максимальний розміри найбільшого поперечного діаметра або довжини лінії окружності. <i>Офіційна оцінка про контроль (не обов'язково).</i>
	<i>Походження продукту:</i> - "Абрикоси", якщо вміст не видно зовні;	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково)	



	- найменування помологічного сорту для «Екстра» Класу і Класу I.			
	<i>Комерційна специфікація:</i> Клас; розмір виражений в мін. і макс. діаметрі (якщо вимірюється).	Офіційна контрольна марка (вибірково)		
Забруднювачі			Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень		Важкі метали	
Свинець	0,1 мг/кг ваги		Свинець	0,5 мг/кг ваги
Кадмій	0,05 мг/кг ваги		Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається		Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається		Мідь	5,0 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається		Цинк	10,0 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається		Миш'як	0,2 мг/кг ваги

Український стандарт: ГОСТ 21832-76 «Абрикоси свіжі. Технічні умови» майже повністю відповідає вимогам і положенням Європейського маркетингового стандарту на абрикоси, особливо в частині «Вимоги до якості абрикосів при експортно-імпортних поставках». Європейський стандарт передбачає поділ абрикос за якісними параметрами на три класи: «Екстра» Клас, Клас I і Клас II, і в українському стандарті абрикоси при імпортних або експортних операціях поділяються на три якісних сорти: Вищий сорт, Перший сорт, Другий сорт. Також згідно українського стандарту ГОСТ 21832-76 «Абрикоси свіжі. Технічні умови» абрикоси які вирощені в Україні і реалізуються на внутрішньому ринку поділяються на два якісних сорти - Перший сорт, Другий сорт. Отже можна зробити висновок, що український і європейських стандарти на абрикоси майже повністю гармонізовані, є лише незначні відмінності щодо розміру абрикос.



4.10 Полуниця

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на суницю			
Європейський маркетинговий стандарт на полуницю (Положення 843/2002 від 21 травня 2002 р. Внесені зміни: Положення 46/2003 від 10 січня 2003 р., Положення 907/2004 від 29 квітня 2004 р.)		Український стандарт: Галуzeвий стандарт України ГСТУ 01.1-37-166-2004 «Суниця свіжа. Технічні умови» (затверджений 01.10.2005 р.)	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на суницю для постачання у свіжому вигляді споживачам. Його дія не поширюється на суницю для промислового використання.	Галузь використання	Цей стандарт поширюється на свіжі ягоди суниці всіх помологічних сортів (<i>Fragaria grandiflora</i> L.), які заготовляють (закупляють) та відвантажують і реалізують в торгівельній мережі для споживання в свіжому вигляді і використовують для промислової переробки.
Мінімальні вимоги	Непошкоджені, доброякісна, чисті, свіжа на вигляд (не помита), практично вільні від шкідників та їх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку. З чашолистком (крім дикоростучої суниці). Чашолисток і стебло повинні бути свіжими і зеленими.	Мінімальні вимоги	Ягоди суниці свіжої кожного товарного сорту повинні бути одного помологічного сорту, достатньо розвинуті, цілі, свіжі, чисті, здорові, без зайвої вологи, стороннього запаху і присмаку.
Розвиток та кондиції	Суниця повинна бути достатньо розвинутою і демонструвати задовільну стиглість. Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Ягоди достатньо розвинуті, здорові, свіжі, цілі, стиглі, без механічних пошкоджень і зайвої зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, але з чашолистком. Допускаються окремі ягоди без чашолистків.
Класифікація		Класифікація	
«Екстра» Клас	Відмінна якість. Особливості притаманні сорту. Яскрава на зовнішньому вигляду, враховуючи особливості сорту. Вільна від землі. Допускаються тільки дуже незначні поверхневі дефекти, якщо вони не впливають на розвиток, якість, післязбиральну обробку і Презентацію		



	продукту. <i>Допуски:</i> допускається наявність 5% (по кількості або масі) суниці, що не відповідає вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу I. З цих 5% не більше ніж 2% можуть складати пошкоджені фрукти.		
Клас I	Добра якість. Характерна різноманітність сортів у забарвленні і формі. Практично вільна від землі. Дефекти допускаються, якщо вони не впливають на розвиток, якість, післязбиральну обробку і Презентація продукту: - незначні дефекти форми; - білі п'ятна розмір яких не перевищує 1/10 загальної поверхні фрукта; - незначні повехневі вм'ятини. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) абрикосів, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II. З цих 10% не більше ніж 2% можуть складати пошкоджені фрукти.	Перший сорт	Зовнішній вигляд. Ягоди достатньо розвинуті, здорові, свіжі, цілі, стиглі, без механічних пошкоджень і зайвої зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, але з чашолистком. Допускаються окремі ягоди без чашолистків. Смак і аромат. Притаманний даному помологічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Забарвлення ягід повинне бути однорідним. Ягоди повинні бути однорідні за ступенем стиглості. Допуски: Допускається вміст ягід, % від маси: - з механічними пошкодженнями не більше: - в місцях відгрузки – 2,0 %; - в місцях призначення -5,0 %; Не допускається вміст ягід пошкоджених шкідниками і птахами. Допуски. При прийманні партії суниці допускається: в партії суниці першого сорту не більше 10% ягід, що відносяться по розміру до другого сорту. Якщо в партії першого сорту кількість ягід з дефектами перевищує норми,



			встановлені в табл. 1, всю партію переводять в другий сорт.
Клас II	Допускаються дефекти, якщо вони не впливають на суттєві особливості якості, збиральної якості і Презентація продукту: - незначні дефекти форми; - білі п'ятна розмір яких не перевищує 1/5 загальної поверхні фрукта; - незначні непоширені підсушування; - незначні сліди землі. <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) абрикосів, що не відповідають ні Класу II, ні мінімальним вимогам, при цьому не допускається наявність плодів з явними ознаками непридатності для споживання (гниття та ін.). З цих 10% не більше ніж 2% можуть складати пошкоджені фрукти.	Другий сорт	Зовнішній вигляд. Ягоди достатньо розвинуті, здорові, свіжі, цілі, стиглі, без механічних пошкоджень і зайвої зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, але з чашолистком. Допускаються окремі ягоди без чашолистків. Смак і аромат. Притаманний даному помологічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Забарвлення ягід. Однорідне, допускається не однорідне. Для суниці помологічних сортів, особливістю яких є зеленуватий кінчик, допускається невизрівша верхівка розміром 1/5 ягоди. Ягоди повинні бути однорідні за ступенем стиглості. Допуски: Допускається вміст ягід, % від маси: - з механічними пошкодженнями не більше: - в місцях відгрузки – 5,0 %; - в місцях призначення - 10,0 %; Не допускається вміст ягід пошкоджених шкідниками і птахами. Допуски. В партії суниці другого сорту допускається не більше 10% ягід, менше установленого розміру для другого сорту. Якщо в партії другого сорту кількість ягід з дефектами перевищує норми встановлені в табл. 2, і вимоги по



						розмірах, всю партію рахують, як ту що не відповідає вимогам даного стандарту.		
Розмір (діаметр)	Діаметр (максимальний поперечний діаметр)				Розмір (вага)	Розмір по найбільшому поперечному діаметрі, мм, не менше:	Перший сорт	Другий сорт
	Клас	«Екстра» клас	Клас I	Клас II		для вживання в свіжому вигляді;	27,0	20,0
	Мінімальний розмір	≥ 25 мм	≥ 18 мм			для промислової переробки	25,0	Не нормується
	Не передбачено мінімального розміру для дикоростучої суниці. Допуски по розміру: допускається наявність 10% суниці (по кількості або масі) яка не відповідає мінімальному розміру.							
Презентація продукту	Однорідність: в походженні, сорті і якості. Для «Екстра» класу: також однорідність у ступені стиглості, кольорі і розмірі, за виключенням дикоростучої суниці. Суниця Класу I може бути менш однорідною в розмірі. Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. Упаковка: продукція повинна бути упакована такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей.				Презентація продукту	Зберігання. Ягоди суниці свіжої зберігають не більше 1 доби з моменту збирання при температурі від 5° до 8°C та не більше 2 діб при температурі від 0° до 1°C і відносній вологості повітря 95-97%. Не зберігають перестиглі ягоди, або ягоди пошкоджені механічно. Пакування. Тара для пакування ягід суниці повинна бути чистою, сухою, міцною, без сторонніх запахів, виготовленою у відповідності до діючої нормативно-технічної документації.		



	Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. Етикетки, індивідуально приклеєні до продукту повинні зніматися, не залишаючи видимий слід від клею і не пошкоджуючи шкірку продукції. Суниця «Екстра» класу повинна бути особливо добре презентована (представлена). <i>Змішана продукція:</i> Суниця може бути змішана в упаковці для продажу до 3 кг чистої ваги, з різними видами свіжих фруктів і овочів на умовах, які викладені в Положенні 48/2003 від 10 січня 2003.		Свіжі ягоди суниці для реалізації в торговій мережі повинні бути упаковані в ящики ємністю не більше ніж 2 - 2,5 кг, а для промислової переробки допускається використання тари ємністю до 5 кг. В кожному упаковану одиницю кладуть ягоди суниці одного помологічного і товарного сорту, одного розміру. Не допускається вистилати тару папером і наповнювати її вище рівня країв.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера, яке може бути переміщено на: - упаковку, але не на попередню упаковку з кодовим маркуванням (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Остання повинна супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення); або попередню упаковку, тільки з найменуванням і адресою продавця в ЄС в близькому зв'язку з загальноприйнятим словами «Упаковано для:» і кодом який представляє пакувальника і/або дистриб'ютора (закодована інформація повинна бути доступною для запиту). Упаковка, яка містить продажні пакети видимі ззовні, маркується вищезазначеними	Маркування	На кожному упаковану одиницю наклеюють етикетку: для першого – червоного кольору, для другого - жовтого. Етикетки повинні мати відповідні відмітки: - назва і адреса відправника; - маніпуляційні знаки або попереджувальні написи; - назва продукції; - номер посвідчення про якість; - маса брутто і нетто в кілограмах; - дата збору плодів; - позначення цього стандарту. Транспортне маркування здійснюється згідно з ДСТУ 2887, ГОСТ 14192 з наступними позначеннями:



	позначеннями, повинна бути вільна від інших маркувань. Якщо продукція упакована на піддони, то піддони (полети) з обох сторін повинні бути помічені вищезазначеною інформацією.		- назва і адреса відправника; - назва і адреса одержувача; - маніпуляційні знаки або попереджувальні написи; - назва продукції; - номер посвідчення про якість; - маса брутто і нетто в кілограмах; - дата збору плодів; - позначення цього стандарту
	<i>Походження продукту:</i> - "Суниця", якщо вміст не видно зовні; - найменування помологічного сорту.	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково)	
	<i>Комерційна специфікація:</i> Клас	Офіційна контрольна марка (вибірково)	
Забруднювачі		Забруднювачі	
Важкі метали	Максимальний рівень	Важкі метали	
Свинець	0,2 мг/кг ваги	Свинець	0,5 мг/кг ваги
Кадмій	0,05 мг/кг ваги	Кадмій	0,03 мг/кг ваги
Ртуть	Не допускається	Ртуть	0,02 мг/кг ваги
Мідь	Не допускається	Мідь	5,0 мг/кг ваги
Цинк	Не допускається	Цинк	10,0 мг/кг ваги
Миш'як	Не допускається	Миш'як	0,2 мг/кг ваги

Вимоги українського стандарту: Галузевий стандарт України ГСТУ 01.1-37-166-2004 «Суниця свіжа. Технічні умови» не досить суттєво відрізняються від вимог і положень Європейського маркетингового стандарту на суницю. Основна відмінність в тому, що Європейський стандарт передбачає поділ суниці за якісними параметрами на три класи: «Екстра» Клас, Клас I і Клас II, а в українському стандарті суниця поділяється на два якісних сорти: Перший сорт і Другий сорт. Також є відмінності в маркуванні продукції та упаковці. Отже можна зробити висновок, що український і європейських стандарти на суницю не досить суттєво відрізняються.



4.11 Малина

Порівняльна характеристика європейських і українських стандартів на малину			
Європейський маркетинговий стандарт на малину (UN/ECE STANDARD FFV-32)		Український стандарт: РСТ УРСР 359-84 «Малина свіжа. Технічні умови» (затверджений 01.01.1990 р.).	
Галузь використання	Цей стандарт поширюється на малину дикоростучу і культурних сортів для постачання у свіжому вигляді споживачам. Його дія не поширюється на малину для промислового використання.	Галузь використання	Дійсний стандарт поширюється на свіжі ягоди культурних сортів малини, які реалізуються в торговельній мережі й використовуються для промислової переробки.
Мінімальні вимоги	Доброякісна, чиста, свіжий зовнішній вигляд, практично вільна від шкідників та їх пошкоджень, без нетипової зовнішньої вологи, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку. Малина може бути з плодоніжками (вільна від плодоложа) або без плодоніжок (з плодоложем і стеблом).	Мінімальні вимоги	Ягоди одного помологічного сорту, свіжі, чисті, цілі, цілком розвиненої, стиглої зрілості, з характерним для даного сорту кольором, із плодоложем, без яких-небудь ушкоджень шкідниками й хворобами.
Розвиток та кондиції	Розвиток і кондиції повинні бути такими, які необхідні для транспортування і збирання, для доставки в задовільній кондиції до місця призначення.	Розвиток та кондиції	Ягоди одного помологічного сорту, свіжі, чисті, цілі, цілком розвиненої, стиглої зрілості.
Класифікація		Класифікація	Поділ на сорти і класи в стандарті відсутній
«Екстра» Клас	Відмінна якість. Дозволяються дуже незначні поверхневі дефекти, якщо вони не впливають на зовнішній вигляд, якість, післязбиральну обробку або зберігання. Малина культурних сортів повинна мати типову для помологічного сорту форму, розвиток і забарвлення.		Ягоди одного помологічного сорту, свіжі, чисті, цілі, цілком розвиненої, стиглої зрілості, з характерним для даного сорту кольором, із плодоложем, без яких-небудь ушкоджень шкідниками й хворобами.



	<i>Допуски:</i> допускається наявність 5% (по кількості або масі) ягід малини, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам стандарту Класу I, або як виняток знаходяться в межах допусків цього класу.		<i>Допуски:</i> допускається масова частка ягід, % до маси, не більше: - інших помологічних сортів – 10%, - не досягли збиральної зрілості, але не зелених – 4%, - без плодоложа – 5%, - перезрілих і пом'ятих: при заготівлі – 2%, при реалізації – 5%. Не допускається наявність ягід: зелених, що підгнилих, ушкоджених шкідниками.
Клас I	Добра якість. Особливості притаманні помологічному сорту. <i>Дефекти допускаються</i>, якщо вони не впливають на зовнішній вигляд, якість, післязбиральну обробку і зберігання: - незначні дефекти форми, розвитку і/або забарвлення, - незначні дефекти стиглості (ягоди не повинні бути перестиглими). <i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) ягід малини, що не відповідають вимогам стандарту, але відповідають вимогам Класу II, або у виняткових випадках, що відповідають допускам, встановленим для Класу II. В межах цих допусків, не більше 2% ягід від загальної кількості можуть бути червивими. У відповідності до цих допусків, допускається наявність 10% ягід з плодоложем в пакувальних одиницях де міститься малина з плодоніжкою, і допускається наявність 10% ягід малини без плодоложа в пакувальних одиницях де міститься малина без плодоніжок.		
Клас II	<i>Дефекти допускаються</i>, якщо вони відповідають основним суттєвим особливостям якості, збиральної якості і зберігання: - дефекти форми, розвитку і/або забарвлення, - обмежена кількість перезрілих ягід.		



	<i>Допуски:</i> допускається наявність 10% (по кількості або масі) черешень, що не відповідають стандарту, за виключенням продукції, що непридатна для споживання (наприклад підгнивши). У відповідності до цих допусків, допускається наявність 10% ягід з плодоложем в пакувальних одиницях де міститься малина з плодоніжкою, і допускається наявність 10% ягід малини без плодоложа в пакувальних одиницях де міститься малина без плодоніжок.		
Розмір (вага)	За діаметром (максимальний діаметр):	Розмір (вага)	Не передбачено стандартом
	Мінімальний діаметр		
	Культурні сорти малини		
	«Екстра» Клас		
	15 мм		
	Клас I	Клас II	Дикороста ча малина
	12 мм	Не передбачено	Не передбачено
	<i>Допуски по розміру:</i> допускається наявність у кожній пакувальній одиниці 10% (по кількості або масі) ягід малини, які не відповідають специфікації, але повинні мати мінімальний діаметр: «Екстра» Клас – 12 мм, Клас I – 10 мм.		
Презентація продукту	<i>Однорідність:</i> в походженні, помологічному типі і якості. Для «Екстра» Класу культурних сортів малини також однорідність за стиглістю, розміром, формою і зовнішнім виглядом. Видима частина вмісту упаковки або партії повинна відповідати загальному вмісту. <i>Упаковка:</i> продукція повинна бути упакована	Презентація продукту	<i>Упаковка:</i> Тара для упакування ягід малини повинна бути чистою, сухою, міцною, без стороннього запаху, місткістю не більше 3 кг, виготовленої по діючій нормативно-технічній документації. Не допускається вистилати тари папером і наповнення її вище рівня країв. Поверхня ягід, підготовлених до упакування не повинна бути



	такими способами, які забезпечують її захист. Матеріали повинні бути новими, чистими і відповідної якості. Нетоксичні чорнила або клей. Упаковка повинна бути вільна від всіх сторонніх матеріалів. <i>Представлення:</i> Тільки в упаковці чистою вагою не більше 500 г.		вологою. Малину перевозять всіма видами транспорту в умовах, що забезпечують збереження якості, з дотриманням чинних правил перевезення вантажів які швидко псуються для даного виду транспорту. <i>Зберігання:</i> Малину зберігають із моменту збору не більше 1 доби при температурі від 5 до 10 °С, не більше 3 доби при температурі від 1 до 2 °С.
Маркування	<i>Ідентифікація:</i> найменування і адреса або кодове маркування (офіційно випущеним, або прийнятим) пакувальника і/або диспетчера. Останнє повинно супроводжуватися словами "пакувальник і/або диспетчер" (або еквівалентні позначення). (Потрібно вказати найменування і адресу у відповідності до національних вимог багатьох країн).		Маркування <i>Маркування:</i> Транспортне маркування — за ДСТ 14192—77 із вказівкою: - найменування й адреси відправника; - найменування продукції; - номера посвідчення якості; - маси брутто й нетто в кілограмах; - дати збору; - позначення дійсного стандарту.
	<i>Походження продукту:</i> - "Малина культурних сортів" або «Малина дикоростуча», якщо вміст не видно зовні.	<i>Походження:</i> Країна і область або місцева назва (вибірково)	
	<i>Комерційна специфікація:</i> Клас; Чиста вага	Офіційна контрольна марка (вибірково)	

Український стандарт: РСТ УРСР 359-84 «Малина свіжа. Технічні умови» (затверджений 01.01.1990 р.). майже повністю не відповідає вимогам і положенням Європейського маркетингового стандарту на малину. Європейський стандарт передбачає поділ малини за якісними параметрами на три класи: «Екстра» Клас, Клас I і Клас II, а в українському стандарті РСТ УРСР 359-84 «Малина свіжа. Технічні умови» (затверджений 01.01.1990 р.). поділ малини на класи або сорти за якісними параметрами взагалі не передбачено. Також в українському стандарті взагалі не передбачена класифікація ягід малини за розміром. Між українським і європейським стандартом є суттєві відмінності щодо упакування і маркування продукції та деяких якісних вимог.



5 Висновки та рекомендації

На підставі проведеного аналізу певної кількості стандартів якості слід підкреслити деякі очевидні відмінності між українськими та європейськими стандартами якості для фруктів та овочів. Нижче наведений стислий огляд цих відмінностей.

1. Стандарти ЄС постійно оновлюються. Оновлення стандартів загалом залежать від вимог покупців або виробників стосовно непрактичності чи невідповідності певних вимог. Від імені Європейської Комісії комітет переглядає існуючий стандарт та розробляє нові версії, які ухвалюється після обговорення на засіданні міністрів сільськогосподарства держав-членів ЄС. Це забезпечує постійне оновлення стандартів. Однак більшість українських стандартів не оновлювалися роками, а подекуди навіть походять від радянського минулого. В умовах швидкої зміни ринкової кон'юнктури необхідність оновлювати ці стандарти стає нагальною.

2. Маркетингові стандарти ЄС завжди містять класифікацію, яка поділяє сільськогосподарську культуру на три класи: клас "екстра", клас I та клас II. Чітко визначаються характеристики продукції, яка підлягає маркуванню за визначеними класами. Більшість українських стандартів не передбачає розподілу продукції за різними класами. Винятком є цибуля, по відношенню до якої українські стандарти розрізняють 3 класи, а стандарти ЄС лише 2. Серед інших винятків – декілька українських стандартів для фруктів, які розрізняють перший та другий класи якості.

3. Маркетингові стандарти ЄС не містять вимог до зберігання. Вважається, що зберігання є обов'язком виробника/продавця. Відправною точкою є продукція, яка сама по собі має відповідати стандартам якості. А спосіб дотримання цих стандартів вирішується продавцем/виробником.

4. Стандарти ЄС, як правило, встановлюють більше вимог до представлення продукції на ринку, а також до маркетингу продукції. Помітними відмінностями є відсутність посилання на країну чи місце походження в українських стандартах. Окрім того, в українських стандартах, як правило, не визначені вимоги до однорідності продукції.

5. Українські стандарти плодоовочевої продукції встановлюють максимальні рівні вмісту таких важких металів, як свинець, кадмій, ртуть, мідь, цинк та миш'як. Маркетингові стандарти ЄС для фруктів та овочів не встановлюють максимальних рівнів пестицидів. Для виробників у ЄС максимальні рівні забруднювачів, наприклад, важких металів вказані в окремих постановах ЄС. Загалом максимальні рівні, передбачені цими постановами ЄС, набагато жорсткіші, ніж максимально допустимі рівні, дозволені українськими стандартами, оскільки для більшості важких металів взагалі не припустима наявність їхніх залишків. Максимальний рівень вмісту свинцю у моркві за Постановою ЄС (466/2001) – 0.1 мг/кг маси нетто, а максимальний рівень свинцю за українським стандартом – 0.5 мг/кг. Однак для багатьох сільськогосподарських культур максимальний рівень кадмію за українськими стандартами у 2 – 3 рази жорсткіше: наприклад, 0,1 мг/кг маси нетто у моркві за постановою ЄС 466/2001, і 0,03 мг/кг за українським стандартом.



На думку експертів проекту, слід звернути увагу на зазначені нижче рекомендації:

А. Міністерству аграрної політики України рекомендується переглянути українські стандарти якості для свіжої плодоовочевої продукції у найближчій перспективі. Деякі стандарти, наприклад, стандарти на полуницю, були оновлені нещодавно. Оновлення стандартів має важливе значення з метою кращого відображення у них сучасних вимог ринку.

В. При перегляді існуючих стандартів для свіжих овочів та фруктів Міністерству аграрної політики слід розглянути можливість користуватися стандартами якості ЄС як довідковим матеріалом. Інший варіант – порівняти стандарти ЄС зі стандартами, що застосовуються у США, та існуючими в Україні стандартами, і запровадити ті вимоги, які якнайкраще відповідають кон'юктурі українського ринку.

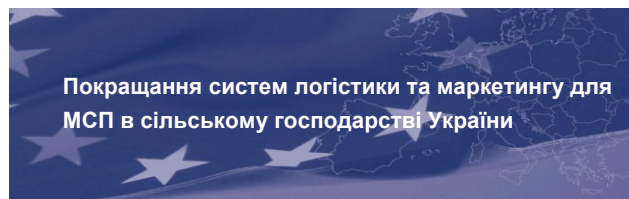
С. При перегляді існуючих стандартів важливо взяти до уваги думку та побажання виробників, постачальників та покупців продукції як основних зацікавлених сторін: вони будуть змушені працювати з новими стандартами. Як правило, при перегляді стандарту у ЄС до дискусій залучають представників організацій виробників, гуртових та роздрібних торговельних підприємств.

Д. Окрім перегляду стандартів якості, важливим практичним питанням є застосування стандартів, і, отже необхідно приділяти велику увагу контролю відповідності продукції, що продається, вимогам стандартів. На даний момент немає майже ніякого контролю за збутом некондиційної продукції. Міністерство має підготувати план, як заснувати та запровадити організацію з контролю якості плодоовочевої продукції.

Е. Питання перегляду стандартів на свіжі фрукти та овочі, поширення оновлених стандартів серед зацікавлених осіб, підготовка плану та заснування контрольного органу, а також реалізація плану є темою для нового, окремого проекту. Цей проект має залучити досвід ЄС і може отримати фінансування від проекту двосторонньої допомоги.



ДОДАТОК 1. Контроль якості у Нідерландах



Проект фінансується
Європейським Союзом



Виконавець проекту:
консорціум на чолі зі "Scanagri".
15/11/2006

СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ СВІЖИХ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ У ГОЛЛАНДІЇ

АСПЕКТИ ЯКОСТІ

1. Фізичні властивості продукції
2. Аспекти системи виробництва
3. Аспекти ефективності усієї організації

Очікування споживача

Внутрішні якості:

- Смак/запах
- Санітарія
- Безпека
- Зручність

Зовнішні якості:

- Система виробництва
- Екологія
- Маркетинг

Законодавчі обмеження/вимоги

Законодавство/вимоги/потреби

- Міжнародний рівень: Кодекс Аліментаріус (ФАО, ВООЗ, СОТ) www.codexalimentarius.net
- Європейський рівень/рівень ЄС: маркетингові директиви, постанова стосовно безпеки продуктів харчування 178/2002.
- Національний рівень: Закон "Про якість сільськогосподарської продукції"(1971 р.)
- Рівень кооперативів/рівень галузі: IPM
- Рівень підприємства: органічне ведення фермерського господарства

Маркетингові стандарти ЄС

- Визначення продукції
 - Мінімальні вимоги/опис загального розвитку
 - Опис класифікації
 - Розмір
 - Презентація
 - Маркування
- Додатково:
- Забруднювачі
- www.freshfel.org

Контроль якості у Нідерландах

Бюро контролю якості (КСВ)

- Засноване у 1924 році
- Виробники та торговельні підприємства
- Покращення експорту / чітка ситуація на ринку
- Наявність повноважень від Міністерства сільського господарства
- Вищий рівень акредитації
- Чітка система/процедури контролю якості



Місця контролю

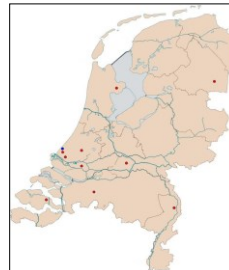
- Аукціони
- Експортні підприємства
- Сортувально-пакувальні пункти
- Виробники
- Роздрібні підприємства

15/11/2006

7

Організаційна структура

- Штаб-квартира (20 співробітників): керування, управління, кадрове забезпечення, розробка продукції
- П'ять регіонів: проведення інспекцій
- 10 пунктів насамперед на аукціонах
- 60 інспекторів



15/11/2006

8

Завдання

- Інспектування якості взятих проб незалежно від наявності членства в організації
- Експортний контроль (видача дозволів на експорт за межі ЄС)
- Наукові обґрунтування
- Фітосанітарний контроль (від імені Фітосанітарної служби)

15/11/2006

9

Фінансування

- Членські внески
 - Обов'язкове членство передбачене законом для аукціонів та сортувально-пакувальних пунктів
 - Добровільне членство передбачене для виробників та торговців
- Загальна кількість членів – 1350 осіб
- Тарифікація інспекцій

15/11/2006

10

Інспектування

- Стандарти ЄС: офіційні європейські постанови стосовно свіжих фруктів та овочів
- Національні стандарти: Постанови Голландської ради з садівництва
- Специфікації: приватні вимоги постачальника та споживача

15/11/2006

11

Зовнішня + внутрішня якість



15/11/2006

12



Розмір та вага



15/11/2006

13

Колір, стиглість, пружність



15/11/2006

14

Пакування та маркування



15/11/2006

15

Умови зберігання



15/11/2006

16

Методика інспектування

Кількість інспекцій залежить від:

1. Розміру підприємства
2. Типу продукції
3. Проведення інспекцій у минулому:
Підприємство А: кількість виконань < 5%
Підприємство В: кількість виконань 5-15%
Підприємство С: кількість виконань > 15%

15/11/2006

17

Кількість інспекцій

Кількість інспекцій на тиждень:

Категорії	A	B	C
Велике підприємство	1	2	4
Стандартне підприємство	0,5	1	2

Оцінка результатів щомісяця та адаптація частоти проведення інспекцій

Малі підприємства-виробники продукції з низьким рівнем ризику: інспекція 1 раз на місяць

15/11/2006

18