



**МСФМ 32**

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ  
ПО ФИТОСАНИТАРНЫМ МЕРАМ**

**МСФМ 32**

**КАТЕГОРИЗАЦИЯ ТОВАРОВ В  
СООТВЕТСТВИИ С  
ПРЕДСТАВЛЯЕМЫМИ  
ФИТОСАНИТАРНЫМ РИСКОМ**

**(2009 год)**

Подготовлено Секретариатом Международной конвенции по карантину и защите растений

### **История публикации**

*История публикации не является официальной частью стандарта.*

Настоящая история публикации относится только к версии на русском языке.

Полную историю публикации см. в английской версии стандарта.

2013-04 КФМ-8 приняла русский текст настоящего стандарта.

Первоначальный перевод на русский язык выполнен ЕОКЗР по соглашению о совместной публикации с ФАО.

**МСФМ 32.** 2009. *Категоризация товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском.* Рим, МККЗР, ФАО.

История публикации последний раз была обновлена: 2013-04

**СОДЕРЖАНИЕ**

Принятие .....	32-5
ВВЕДЕНИЕ.....	32-5
Сфера применения.....	32-5
Справочные материалы .....	32-5
Определения .....	32-5
Резюме требований .....	32-6
ИСТОРИЯ ВОПРОСА .....	32-7
ТРЕБОВАНИЯ.....	32-8
1. Элементы категоризации товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском.....	32-8
1.1    Метод и степень переработки перед экспортом.....	32-9
1.2    Предполагаемое использование товара .....	32-9
2. Категории товаров .....	32-10
ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Методы коммерческой переработки, позволяющие получить товары, которые уже не могут быть зараженными карантинными вредными организмами.....	32-12
ПРИЛОЖЕНИЕ 2: Методы коммерческой переработки товаров, после применения которых, товар все еще может оставаться зараженным карантинными вредными организмами ..	32-15
ДОПОЛНЕНИЕ 1: Блок-схема, иллюстрирующая категоризацию товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском.....	32-17
ДОПОЛНЕНИЕ 2: Примеры товаров, относящихся к категории 1.....	32-18



## Принятие

Данный стандарт был принят четвертой Сессией Комиссии по Фитосанитарным Мерам в марте-апреле 2009 года.

## ВВЕДЕНИЕ

### Сфера применения

Настоящий стандарт предоставляет национальным организациям по карантину и защите растений (НОКЗР) импортирующих стран критерии для категоризации товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском при рассмотрении импортных требований. Такая категоризация должна помочь определить, необходимо ли проведение дальнейшего анализа фитосанитарного риска и есть ли необходимость в фитосанитарной сертификации.

Первая стадия категоризации основывается на информации о том, был ли переработан товар, и, если был, то каковы были метод и степень переработки, которым подвергся товар до экспорта. Вторая стадия категоризации товаров основывается на их предполагаемом использовании после импорта.

Засоряющие вредные организмы или организмы, вредные для продуктов запаса, которые могут оказаться связанными с товаром после его переработки, не рассматриваются в настоящем стандарте.

### Справочные материалы

**МККЗР.** 1997 г. *Международная конвенция по карантину и защите растений*. Рим, МККЗР, ФАО.

**МСФМ 5.** *Глоссарий фитосанитарных терминов*. Рим, МККЗР, ФАО.

**МСФМ 11.** 2004 г. *Анализ фитосанитарного риска для карантинных вредных организмов, включая анализ риска для окружающей среды и риска, представляемого живыми модифицированными организмами*. Рим, МККЗР, ФАО.

**МСФМ 12.** 2001 г. *Руководство по фитосанитарным сертификатам*. Рим, МККЗР, ФАО. [пересмотрен: теперь МСФМ 12:2011]

**МСФМ 15.** 2002 г. *Руководство по регулированию древесного упаковочного материала в международной торговле*. Рим, МККЗР, ФАО. [пересмотрен; теперь МСФМ 15:2009]

**МСФМ 16.** 2002 г. *Регулируемые некарантинные вредные организмы: концепция и применение*. Рим, МККЗР, ФАО.

**МСФМ 20.** 2004 г. *Руководство по фитосанитарной системе регламентации импорта*. Рим, МККЗР, ФАО.

**МСФМ 21.** 2004 г. *Анализ фитосанитарного риска для регулируемых некарантинных вредных организмов*. Рим, МККЗР, ФАО.

**МСФМ 23.** 2005 г. *Руководство по досмотру*. Рим, МККЗР, ФАО.

### Определения

Определения фитосанитарных терминов, используемых в данном стандарте, можно найти в МСФМ 5 (*Глоссарий фитосанитарных терминов*).

## **Резюме требований**

Концепция категоризации товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском принимает во внимание, прошел ли продукт переработку, и если прошел, то метод и степень переработки, которым он был подвергнут, а также предполагаемое использование товаров и соответствующий потенциальный риск интродукции и распространения регулируемых вредных организмов.

Эта концепция позволяет распределить по категориям фитосанитарные риски, представляемые конкретными товарами. Цель такой категоризации состоит в том, чтобы предоставить импортирующим странам критерии для лучшего определения необходимости анализа фитосанитарного риска (АФР), связанного с путем распространения, и облегчить процесс принятия решения в отношении возможного установления импортных требований.

Определены четыре категории, в которые группируются товары в соответствии с уровнем фитосанитарного риска, который они представляют (две категории для переработанных товаров, две – для непереработанных товаров). Приведены перечни методов переработки и товаров, получающихся в результате соответствующих типов переработки.

## ИСТОРИЯ ВОПРОСА

В результате некоторых методов переработки, которым подвергаются товары, перевозимые в ходе международной торговли, устраняется вероятность проникновения вредных организмов, и они не должны регулироваться (то есть фитосанитарные меры и фитосанитарные сертификаты не требуются). Другие товары даже после переработки все еще могут представлять фитосанитарный риск и поэтому могут быть объектом соответствующих фитосанитарных мер.

Некоторые предполагаемые типы использования товаров (например, посадка или посев) представляют намного более высокую вероятность интродукции вредных организмов, чем другие (например, переработка) (дополнительная информация содержится в МСФМ 11:2004, раздел 2.2.1.5).

Концепция категоризации товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском, во-первых, принимает во внимание перерабатывался товар или не перерабатывался, а также результат конкретного метода и степени переработки, которым был подвергнут товар. Во-вторых, она учитывает предполагаемое использование и соответствующий ему потенциал товара в качестве пути распространения для интродукции регулируемых вредных организмов.

Целью настоящего стандарта является категоризация товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском и обеспечение национальных организаций по карантину и защите растений (НОКЗР) импортирующих стран критериями для более точного определения необходимости анализа фитосанитарного риска (АФР), связанного с путем распространения, а также облегчение процесса принятия решения.

Статья VI.1(б) МККЗР гласит: «Договаривающиеся стороны могут требовать принятия фитосанитарных мер в отношении карантинных вредных организмов и регулируемых некарантинных вредных организмов при условии, что эти меры... ограничены необходимым для карантина и защиты растений и/или для обеспечения использования растений по назначению...». Настоящий стандарт основывается на концепциях предполагаемого использования товара, а также метода и степени его переработки, которые рассматриваются также и в других МСФМ, как описывается ниже.

Метод и степень переработки:

- МСФМ 12:2001, раздел 1.1, гласит:

Импортирующие страны должны требовать фитосанитарные сертификаты только для подкарантинных материалов. ...Фитосанитарные сертификаты могут также быть использованы для некоторых растительных продуктов, которые были подвергнуты переработке, когда такие продукты по своей природе или природе их переработки представляют потенциальный риск интродукции регулируемых вредных организмов (например, древесина, хлопок). ...

Импортирующие страны не должны требовать фитосанитарные сертификаты для растительных продуктов, которые прошли переработку таким образом, что потенциально не могут представлять риска интродукции регулируемых вредных организмов, либо для других материалов, не требующих применения фитосанитарных мер.

- МСФМ 15:2002, раздел 2, гласит:

Древесная упаковка, изготовленная целиком из переработанного древесного материала, такого как многослойная клееная фанера, древесно-стружечные плиты, структурно-ориентированные доски или фанера, который был изготовлен с использованием клея, тепла и давления, или комбинации этих способов, должна рассматриваться как достаточно переработанная, чтобы исключить риск, связанный с сырой древесиной. Маловероятно, что они могут быть заражены вредными организмами, характерными для сырой древесины, во время их использования и, следовательно, не должны регулироваться в отношении этих вредных организмов.

- МСФМ 23:2005, раздел 2.3.2, гласит: «Досмотр может быть использован для проверки соответствия груза определенным фитосанитарным требованиям». Примеры включают степень переработки.

Предполагаемое использование:

- МСФМ 11:2004, разделы 2.2.1.5 и 2.2.3. При анализе вероятностей попадания вредных организмов на подходящего хозяина и их распространения после акклиматизации, одним из рассматриваемых факторов является предполагаемое использование товара.
- МСФМ 12:2001, раздел 2.1. Различные фитосанитарные требования могут выставляться в зависимости от типа предполагаемого конечного использования, как указывается в фитосанитарном сертификате.
- МСФМ 16:2002, раздел 4.2. Риск экономически неприемлемого воздействия различен в зависимости от вида вредного организма, типа товара и его предполагаемого использования.
- МСФМ 21:2004 широко использует концепцию предполагаемого использования.

Метод и степень переработки совместно с предполагаемым использованием:

- МСФМ 20:2004, раздел 5.1.4, указывает, что АФР может быть проведен для конкретного вредного организма или для всех вредных организмов, связанных с конкретным путем распространения (например, товаром). Товар может быть классифицирован по степени его переработки и/или его предполагаемому использованию.
- МСФМ 23:2005, раздел 1.5. Одним из факторов, учитываемых при принятии решения об использовании досмотра в качестве фитосанитарной меры, является тип товара и его предполагаемое использование.

## **ТРЕБОВАНИЯ**

Используя категории товаров при установлении любых фитосанитарных регламентаций, НОКЗР должны особо принимать во внимание принципы технического обоснования, анализа фитосанитарного риска, управляемого риска, минимального воздействия, гармонизации и суверенитета.

При необходимости установления импортных требований к товару, импортирующая страна может распределить товар по категориям в соответствии с представляемым им фитосанитарным риском. Такая категоризация может быть использована для разграничения групп товаров, для которых требуется проведение дальнейшего анализа, и тех, которые не представляют потенциального риска интродукции и распространения регулируемых вредных организмов. С целью категоризации товара, должно быть рассмотрено следующее:

- метод и степень переработки;
- предполагаемое использование товара.

НОКЗР импортирующей страны принимает решение в отношении импортных требований к товару, оценивая метод и степень переработки и учитывая его предполагаемое использование.

Настоящий стандарт не распространяется на случаи отклонения от предполагаемого использования после импорта (например, если зерно, предназначенное для помола, используется для посева).

### **1. Элементы категоризации товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском**

При определении представляемого товаром фитосанитарного риска должны быть рассмотрены метод и степень переработки, которой был подвергнут товар. Метод и степень переработки могут сами по себе значительно менять природу товара, таким образом, чтобы у него не оставалось возможности быть зараженным вредными организмами. НОКЗР импортирующей



страны не должна требовать, чтобы такой товар сопровождался фитосанитарным сертификатом<sup>1</sup>.

Однако если после переработки товар все еще может оставаться зараженным вредными организмами, тогда должно быть рассмотрено его предполагаемое использование.

### 1.1 Метод и степень переработки перед экспортом

Основной задачей процессов, рассматриваемых в настоящем стандарте, является изменение товара не с фитосанитарными целями, но переработка может также воздействовать на сопутствующие товару вредные организмы, и, следовательно, влиять на вероятность заражения товара карантинными вредными организмами.

С целью категоризации данного товара НОКЗР импортирующих стран могут запрашивать информацию у НОКЗР экспортирующих стран о примененном методе переработки. В некоторых случаях необходимо знать и степень переработки (например, температуру и длительность нагревания), которая влияет на физические и химические свойства товара.

Основываясь на информации о методе и степени обработки, товары могут быть в общих чертах разделены на следующие три типа:

- переработанный до такого состояния, когда товар уже не может оставаться зараженным карантинными вредными организмами;
- переработанный до такого состояния, когда товар все еще может оставаться зараженным карантинными вредными организмами;
- непереработанный.

Если оценка метода и степени переработки приводит к тому, что товар уже не может оставаться зараженным карантинными вредными организмами, то отсутствует необходимость рассматривать предполагаемое использование и товар не должен регулироваться. Однако если оценка метода и степени переработки приводит к тому, что товар все еще может оставаться зараженным карантинными вредными организмами, то тогда его предполагаемое использование должно рассматриваться.

Предполагаемое использование непереработанных товаров должно рассматриваться всегда.

### 1.2 Предполагаемое использование товара

Предполагаемое использование определяется как объявленная цель, с которой растения, растительные продукты или другие подкарантинные материалы импортируются, производятся или используются (МСФМ 5). Предполагаемое использование товаров может быть для:

- посадки или посева;
- употребления в пищу и другого потребительского использования (например, ремесленные изделия, декоративные изделия, срезанные цветы);
- переработки.

Предполагаемое использование может оказывать влияние на фитосанитарный риск, представляемый товаром, так как некоторые предполагаемые использования могут допускать

---

<sup>1</sup> Присутствие засоряющих вредных организмов, в соответствии с определением, данным в МСФМ 5 (*Глоссарии фитосанитарных терминов*), или заражение другими вредными организмами, оказавшимися в товаре после его переработки (например, вредными организмами продуктов запаса) не рассматриваются при процессе категоризации фитосанитарного риска, приведенном в настоящем стандарте. Однако важно учесть, что методы переработки, описанные в настоящем стандарте будут, в большинстве случаев, приводить товар в свободное от вредных организмов состояние во время переработки, но некоторые из таких товаров сохраняют способность впоследствии стать засоренными или зараженными. Обычные засоряющие вредные организмы могут быть выявлены во время досмотра.

акклиматизацию или распространение регулируемых вредных организмов. Некоторые предполагаемые использования товара (например, посадка и посев) связаны с более высокой вероятностью акклиматизации регулируемых вредных организмов, чем другие (например, переработка). Это может привести к применению различных фитосанитарных мер к одному и тому же товару на основании его предполагаемого использования (например, семена сои для посева и зерно сои для употребления в пищу человеком). Любые применяемые фитосанитарные меры должны быть пропорциональны установленному фитосанитарному риску.

## 2. Категории товаров

НОКЗР могут распределять по категориям товар, принимая во внимание, был ли подвергнут товар переработке или нет, метод и степень переработки и, при необходимости, его предполагаемое использование.

Каждая категория товара описывается ниже, наряду с руководством о необходимости принятия фитосанитарных мер.

Аналитический процесс, изложенный в настоящем МСФМ, проиллюстрирован в блок-схеме дополнения 1.

**Категория 1.** Товары, которые были подвергнуты переработке до такого состояния, при котором не остается возможности их зараженности карантинными вредными организмами. Поэтому никакие фитосанитарные меры не должны требоваться и считается, что для такого товара не должен требоваться фитосанитарный сертификат в отношении вредных организмов, которые могли присутствовать перед переработкой. В приложении 1 приводятся примеры процессов переработки и получающихся в результате товаров, которые могут соответствовать критериям категории 1. Кроме того, в дополнении 2 приводятся некоторые наглядные примеры товаров, соответствующих критериям категории 1.

**Категория 2.** Товары, которые были подвергнуты переработке, но остается вероятность зараженности их некоторыми карантинными организмами. Предполагаемое использование таких товаров может быть, например, употребление в пищу или дальнейшая переработка. НОКЗР импортирующей страны может установить, что необходимо проведение АФР. В приложении 2 приводятся примеры процессов переработки и получающихся в результате товаров, которые могут соответствовать критериям категории 2.

Несмотря на то, что товары в категории 2 были подвергнуты переработке, метод переработки может не уничтожить полностью все карантинные вредные организмы. Если установлено, что метод или степень переработки не устраняют фитосанитарный риск, связанный с карантинными вредными организмами, тогда должно быть принято во внимание предполагаемое использование товара с целью оценить вероятность акклиматизации и распространения карантинных вредных организмов. В этом случае для установления такой вероятности может быть необходимо проведение АФР.

Для упрощения категоризации, экспортирующая страна должна по запросу предоставить подробную информацию о методе и степени переработки (такую как о температуре, времени экспозиции, размере частиц) с целью помочь импортирующей стране с определением, к какой категории должен быть отнесен товар.

В тех случаях, когда оценка эффективности метода и степени переработки устанавливает, что переработанный товар не представляет фитосанитарного риска и, следовательно, не должен быть объектом применения фитосанитарных мер, товар следует перевести в категорию 1.

**Категория 3.** Товары, которые не были подвергнуты переработке, и целью их предполагаемого использования является не размножение, а, например, употребление в пищу или переработка.

Проведение АФР необходимо для определения фитосанитарных рисков, связанных с данным путем распространения.

Примеры товаров данной категории включают некоторые свежие фрукты и овощи для употребления в пищу, а также срезанные цветы.

Так как товары в категориях 2 и 3 представляют потенциальный риск интродукции и распространения карантинных вредных организмов, то может быть необходимо установление фитосанитарных мер на основе результатов проведения АФР. Фитосанитарные меры, определенные с помощью АФР, могут различаться в зависимости от предполагаемого использования товаров (например, употребление в пищу или переработка).

**Категория 4.** Товары, которые не были подвергнуты переработке, и их предполагаемым использованием является посадка или посев. Проведение АФР необходимо для определения фитосанитарных рисков, связанных с данным путем распространения.

Примеры товаров данной категории включают репродуктивный материал (например, черенки, семена, семенной картофель, растения *in vitro*, меристемный растительный материал и другие растения, предназначенные для посадки).

Так как товары в категории 4 не подвергались переработке, и их предполагаемым использованием является размножение, посадка или посев, то их потенциальный риск в отношении интродукции и распространения регулируемых вредных организмов выше, чем у товаров для других предполагаемых использований.

Настоящее приложение является предписывающей частью стандарта.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Методы коммерческой переработки, позволяющие получить товары, которые уже не могут быть зараженными карантинными вредными организмами**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕР ПОЛУЧАЕМОГО ТОВАРА	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
Карбонизация	Бескислородное сжигание органического материала до древесного угля	Древесный уголь	
Кулинария (варка, нагревание, обработка микроволнами, включая обработку риса паром)	Приготовление пищевых изделий для потребления путем нагревания, первоначально преобразующее физическую структуру изделий	Изделия кулинарии	Часто предполагается химическое преобразование пищи, соответственно изменяющее ее вкус, структуру, внешний вид, или питательные свойства
Крашение	Окрашивание текстильных волокон и других материалов, цвет которых становится частью волокна или материала под воздействием кислотности или изменения температуры, а также взаимодействия с химическими продуктами	Окрашенные растительные волокна и текстильные изделия	
Экстракция	Физический или химический процесс получения специфических компонентов из сырых растительных материалов, обычно с помощью операций по переносу массы	Масла, спирт, эссенции, сахар	Обычно осуществляется в условиях высокой температуры
Ферментация	Анаэробный или бескислородный химический процесс изменения пищи и другого растительного материала, часто с использованием микроорганизмов (бактерий, плесневых грибов или дрожжей) и, например, с преобразованием сахара в спирт или в органические кислоты	Вина, ликеры, пиво и другие алкогольные напитки, консервированные овощи	Может быть объединено с пастеризацией
Осолаживание	Серии действий, позволяющих проращивание семян злаков для развития	Осоложенный ячмень	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕР ПОЛУЧАЕМОГО ТОВАРА	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
	ферментативной деятельности и гидролизации крахмалсодержащих материалов в сахара, с последующей остановкой ферментативной деятельности с помощью нагревания		
Многометодная переработка	Сочетание разнообразных типов переработки, таких как нагревание и высокое давление	Клееная фанера, древесно-стружечные плиты, многослойные панно из стружек и щепы	
Пастеризация	Тепловая обработка с целью уничтожения нежелательных или вредных микроорганизмов	Пастеризованные соки, алкогольные напитки (вино, пиво)	Часто объединяется с ферментацией и сопровождается последующим охлаждением (до 4° С) и соответствующей упаковкой и транспортировкой. Длительность процесса и температура зависят от типа продукта
Консервирование в жидкости	Процесс консервирования растительного материала в подходящих жидких средах (например, в сиропе, рассоле, масле, уксусе или спирте) с заданной кислотностью и содержанием соли в анаэробном или осмотическом состоянии	Консервированные фрукты, овощи, орехи, клубни, луковицы	Должны поддерживаться соответствующие условия кислотности, содержания соли и т.п.
Изготовление пюре (включая взбивание)	Изготовление однородной и пастообразной мякоти фруктов и/или овощей с помощью, например, высокоскоростного взбивания, протирания через сито или с использованием блендера	Пюреобразные изделия (фрукты, овощи)	Обычно объединяются протирание фруктов и овощей в кашу и методы консервации пюре (например, с помощью пастеризации и упаковки)
Обжаривание	Процесс сушки и колерования продуктов питания путем воздействия сухим жаром	Жареный арахис, кофе и орехи	
Стерилизация	Процесс применения высокой температуры (обработка паром, сухим жаром или кипячением), облучения или химических обработок с	Стерилизованные субстраты, соки	Стерилизация может не изменять видимое состояние товара, но уничтожать микроорганизмы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕР ПОЛУЧАЕМОГО ТОВАРА	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
	целью уничтожения микроорганизмов		
Стерилизация (промышленная)	Термическая переработка продуктов, которая приводит к получению длительно хранящихся продуктов в контейнерах путем уничтожения всех организмов, вызывающих заболевания, гниение или вырабатывающих токсины	Консервированные овощи, супы; соки УВТ (обработанные ультравысокой температурой)	Длительность и температура процесса переработки для консервированных продуктов зависит от типа продукта, обработки и формы контейнера. Асептическая переработка и упаковка предполагают промышленную стерилизацию жидких продуктов и их последующую упаковку в стерильной окружающей среде и в стерильную упаковку
Замачивание в сахаре	Процесс покрытия сахаром и погружения фруктов в сахар	Кристаллизованные фрукты, вымоченные в сахаре фрукты, покрытые сахаром орехи	Обычно объединяется с протиранием, варкой, сушкой
Размягчение	Процесс регидратации высушенных или дегидратированных изделий обработкой паром под давлением или погружением в горячую воду	Размягченные фрукты	Обычно применяется к высушенному товару. Может объединяться с замачиванием в сахаре

Настоящее приложение является предписывающей частью стандарта.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2: Методы коммерческой переработки товаров, после применения которых, товар все еще может оставаться зараженным карантинными вредными организмами**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕР ПОЛУЧАЕМОГО ТОВАРА	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
Переработка в щепу (древесины)	Измельчение древесины до маленьких кусочков	Щепа	Вероятность заражения зависит от древесины, присутствия коры и размеров частиц щепы
Измельчение	Разрезание на кусочки	Дробленые фрукты, орехи, зерна, овощи	
Раздавливание	Разрушение растительного материала на кусочки с применением механической силы	Травы, орехи	Обычно применяются к высушенным продуктам
Сушка/дегидратация (фруктов и овощей)	Удаление влаги для консервации или для уменьшения веса или объема	Дегидратированные фрукты и овощи	
Крашение (включая лакировку и глазуровку)	Покрытие краской	Окрашенные древесина, тростник или волокна	
Очистка от кожуры и лущение	Удаление внешних или эпидермальных тканей или скорлупы	Очищенные от кожуры или скорлупы фрукты, овощи, зерна, орехи	
Полирование (зерна и бобов)	Производство гладких и блестящих зерен путем удаления наружных слоев с помощью трения или химического воздействия	Полированный рис и бобы какао	
Обращение после сбора урожая (в отношении фруктов и овощей)	Осуществление таких процессов, как калибровка, сортировка, отмывание или чистка, и/или покрытие фруктов и овощей воском	Откалиброванные, отсортированные, вымытые, или очищенные и/или покрытые воском фрукты и овощи	Обычно проводится в помещениях для упаковки

## Приложение 2, продолжение

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕР ПОЛУЧАЕМОГО ТОВАРА	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
Быстрая заморозка	Быстрое охлаждение, обеспечивающее преодоление зоны температур с максимальной кристаллизацией льда как можно быстрее для сохранения качества фруктов и овощей	Замороженные фрукты и овощи	<p>Рекомендованный международный код практического применения переработки и содержания быстрозамороженных продуктов 1976 года САС/RCP 8-1976 (пересмотр 3, 2008 г.), Кодекс Алиментариус, ФАО, Рим, гласит, что речь идет о «продуктах, которые были подвергнуты процессу быстрой заморозки, и поддерживались при -18° С или ниже на протяжении всего процесса охлаждения, с учетом допустимой температурной толерантности».</p> <p>Быстрая заморозка фруктов и овощей, помимо прочего, уничтожает насекомых. Замороженные фрукты и овощи предназначены для прямого потребления в пищу и быстро портятся после их размораживания. Поэтому рассматриваемый фитосанитарный риск, связанный с такими продуктами, очень низок<sup>1</sup>.</p>

<sup>1</sup> Странам рекомендуется, чтобы они не регулировали замороженные фрукты и овощи.



Данное дополнение приводится исключительно для справочных целей и не является предписывающей частью стандарта.

**ДОПОЛНЕНИЕ 1: Блок-схема, иллюстрирующая категоризацию товаров в соответствии с представляемым ими фитосанитарным риском**



Данное дополнение приводится исключительно для справочных целей и не является предписывающей частью стандарта.

## ДОПОЛНЕНИЕ 2: Примеры товаров, относящихся к категории 1

Экстракты	Волокна	Продукты питания, готовые для употребления	Фрукты и овощи	Продукты из зерна и семян масличных культур	Жидкости	Сахара	Изделия из древесины	Другое
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экстракты (например, ваниль)</li> <li>-Фруктовый пектин</li> <li>-Производное бобов гуара</li> <li>-Экстракт хмеля</li> <li>-Гидролизированный растительный белок</li> <li>-Маргарин</li> <li>-Минеральные растительные экстракты</li> <li>-Соевый лецитин</li> <li>-Крахмал (картофельный, пшеничный, кукурузный, из маниоки)</li> <li>-Дрожжевой экстракт</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Картон</li> <li>-Целлюлозные хлопковые штучные товары</li> <li>-Хлопковая ткань</li> <li>-Хлопковые волокна</li> <li>-Бумага</li> <li>-Ткань из растительных волокон и нитей</li> <li>-Растительное волокно для промышленного производства</li> <li>- Полупереработанные растительные волокна и соответствующие материалы (например, сизаль, лён, джут, сахарный</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Порошок какао</li> <li>-Пирожные и бисквиты</li> <li>-Кетчуп</li> <li>-Шоколад</li> <li>-Специи</li> <li>-Сахарная пудра</li> <li>-Соусы</li> <li>-Пищевой краситель</li> <li>-Пищевая заправка</li> <li>-Пищевая приправа</li> <li>-Пищевые добавки</li> <li>-Картофель фри (замороженный)</li> <li>-Замороженные продукты</li> <li>-Фруктовые соусы</li> <li>-Желе (джем, мармелад)</li> <li>-Картофельное пюре (сухое)</li> <li>-Ореховое масло</li> <li>-Паста (например, из какао, айвы, арахисового</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Засахаренные фрукты и овощи</li> <li>- Консервированные фрукты и овощи</li> <li>-Концентраты</li> <li>-Лиофилизированные фрукты и овощи</li> <li>-Фруктовый наполнитель для пирога</li> <li>-Глазированные фрукты и овощи</li> <li>-Гидролизированные фрукты и овощи</li> <li>-В сиропе</li> <li>-Маринованные фрукты и овощи</li> <li>-Жмых</li> <li>-Предварительно обваренные или сваренные фрукты и овощи</li> <li>-Размягченные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Детская каша</li> <li>-Пекарские смеси</li> <li>-Хлебобулочные изделия</li> <li>-Зерновые завтраки</li> <li>-Булгур из пшеницы (обработанный паром, высушенный и молотый)</li> <li>-Изделия из маниоки (тапиока, сброженные и/или жареные, произведённые для питания)</li> <li>-Варёная крупа</li> <li>-Зерновые чипсовые шарики</li> <li>-Мука и промышленные изделия, изготовленные из зерна или семян масличных культур (и из производных бобовых) для продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Алкогольные напитки</li> <li>-Кокосовое молоко (упакованное)</li> <li>-Зерновое соевое молоко</li> <li>-Фруктовые соки и напитки (фрукты и овощи, включая концентрированные, замороженные нектары)</li> <li>-Масла</li> <li>-Безалкогольные напитки</li> <li>-Супы</li> <li>-Уксус</li> <li>-Скипидар</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Свекольный сахар</li> <li>-Глюкоза из кукурузного крахмала</li> <li>-Кукурузный сироп</li> <li>-Декстрин</li> <li>-Декстроза</li> <li>-Гидрат декстрозы</li> <li>-Фруктоза</li> <li>-Сахарный песок</li> <li>-Глюкоза</li> <li>-Мальтоза</li> <li>-Кленовый сахар</li> <li>-Кленовый сироп</li> <li>-Меласса</li> <li>-Сахароза</li> <li>-Сахар</li> <li>-Заменитель сахара</li> <li>-Сироп</li> <li>-Патока</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Древесный уголь</li> <li>-Палочки для мороженого</li> <li>-Дощатоклеёные балки</li> <li>-Спичечная соломка</li> <li>-Штукатурная плита</li> <li>-Ящики из клеёной фанеры</li> <li>-Зубочистки</li> <li>-Древесная пульпа</li> <li>-Смола</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Пивоваренные дрожжи</li> <li>-Пивоваренный солод</li> <li>-Кофе (жареный)</li> <li>-Диетические смеси</li> <li>-Энзимы</li> <li>-Терпентиновая смола</li> <li>-Гуматы</li> <li>-Каучук (креп, камедь)</li> <li>-Ароматизаторы</li> <li>-Шеллак</li> <li>-Чай</li> <li>-Витамины</li> </ul>

	тростник, бамбук, джункус, ивовые побеги, рафия)	масла) -Начинка для пирога -Гарнир из маринованных овощей -Заправка для салата -Бутербродная паста -Соус, смесь соусов -Приправа, смесь приправ -Суп (сухой) -Овощная приправа	фрукты и овощи	питания и корма скота -Дроблёная кукуруза и кукурузная крупа -Рис, обработанный паром -Зерновая соевая смесь, соевая мучная сыворожка, соевая мука, соевые шарики, соевые белки				
--	--	--	-------------------	---	--	--	--	--