



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2005/15
5 April 2005

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты (фрукты)

Пятьдесят вторая сессия, 14-17 июня 2005 года

Пункт 5 е) предварительной повестки дня

ПРОЕКТ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА СУШЕНЫЕ ПЕРСИКИ

Представлен Испанией

Примечание секретариата: Настоящий текст подготовлен на основе документа TRADE/WP.7/GE.2/2004/11. К основным изменениям относятся:

- Сохранение упоминания в отношении исключения "дегидратированных персиков" из определения продукта
- Согласование "Классификации по сортам" с "Положениями, касающимися допусков"
- Разрешение допуска на "окраску более темных оттенков" только для второго сорта

- Изменение допусков на "Прочие дефекты" (включение допусков для целых плодов и изменение допусков для половинок).

Поскольку приложение на прошлой сессии не обсуждалось, содержащиеся в нем определения пока еще не включены в основной текст стандарта. На прошлой сессии был пересмотрен весь основной текст стандарта. Были утверждены следующие основные изменения, которые включены в настоящий основной текст стандарта:

- Включение положения о "целых плодах"
- Изменение положения о содержании влаги в связи с применением консервантов
- Включение положения о калибровке по диаметру и исключение ссылки на шкалу калибровки
- Исключение допуска на неорганические примеси.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-...

касающийся сбыта и контроля товарного качества

СУШЕНЫХ ПЕРСИКОВ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на сушеные персики и нектарины разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus persica* Sieb. у Zucc., которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или включения в смеси без какой-либо последующей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные персики, предназначенные для промышленной переработки или использования в пищевой промышленности, а также на дегидратированные персики.

Сушеные персики могут быть представлены в виде:

- а) целых плодов (без косточек)
- б) половинок (персики без косточек, разрезанные продольно на две части до сушки)

- c) ломтиков (главным образом параллельно нарезанные длинные кусочки неодинакового размера и толщины)
- d) кусочков (кусочки доброкачественных персиков без косточек неправильной формы, неодинакового размера и толщины)

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных персиков на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

- i) Сушеные персики всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
 - достаточно сухими для обеспечения лёжкоспособности;
 - неповрежденными (только для целых плодов и половинок); наличие слегка поврежденных краев, небольших поверхностных повреждений и небольших царапин не считается дефектом;
 - доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;
 - получены из нормально развивающихся и достаточно спелых плодов;
 - мясистыми; с эластичной или упругой мякотью и весьма небольшим количеством сырой мякоти; в полости, вмещающей косточки;
 - чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
 - без насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
 - без повреждений, причиненных вредителями;
 - без пятнистости и изменений в окраске, которые делают их непригодными для употребления;

- без признаков ферментации;
- без плесени;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса¹.

Состояние сушеных персиков должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку; и
- быть доставленными к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги²

Содержание влаги в сушеных персиках не должно превышать 23,0%. Содержание влаги в регидратированных сушеных персиках, обработанных консервантами, не должно превышать 35,0%.

iii) Консерванты

Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные персики можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски. Двуокись серы (SO₂) считается консервантом.

В. Классификация

Сушеные персики подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

¹ *Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается "аномальным".*

² *Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, "Определение содержания влаги в сушеных фруктах". (http://www.unece.org/trade/agr/layout/laydry_.pdf). В возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.*

i) **Высший сорт**

Сушеные персики этого сорта должны быть высшего качества и иметь светлую и однородную окраску³. Когда это указывается на маркировке, они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности и/или коммерческому виду.

У них не должно быть дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов. Дефекты, допускаемые в главе IV "Положения, касающиеся допусков", не должны при условии, что они не отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лёжкоспособности и товарном виде в упаковке.

ii) **Первый сорт**

Сушеные персики этого сорта должны быть хорошего качества и иметь достаточно однородную окраску³. Когда это указывается на маркировке, они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности и/или коммерческому виду.

Допускаются незначительные дефекты формы и окраски и незначительные повреждения кожицы. Дефекты, допускаемые в главе IV "Положения, касающиеся допусков", не должны ~~Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они~~ отрицательно сказываться на общем виде продукта, его качестве, лёжкоспособности и товарном виде в упаковке.

- незначительные дефекты формы и/или окраски
- ~~незначительные повреждения кожицы.~~

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся сушеные персики, которые на могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают определенным выше минимальным требованиям.

³ Нормальной считается окраска в гамме следующих семи цветов: бело-желтоватый, светло-желтый, желтый, желто-оранжевый, оранжевый, красно-оранжевый и темно-оранжевый. Для высшего сорта разрешается окраска в гамме максимум трех последовательных цветов, а для первого сорта - в гамме максимум пяти последовательных цветов.

Допускаются дефекты формы и окраски⁴, повреждения кожицы и поверхностные повреждения (трещины и потертости). Дефекты, допускаемые в главе IV "Положения, касающиеся допусков", не должны отрицательно сказываться на Допускаются следующие дефекты при условии, что сушеные персики этого сорта сохраняют свои основных характеристиках продукта в плане его качества, лёжкоспособности и товарного вида:

- дефекты формы и/или окраски;
- поверхностные повреждения и дефекты кожицы (трещины и потертости).

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Целые плоды и половинки сушеных персиков калибруются по предельным размерам или одному предельному размеру. Калибровка по предельным размерам или одному предельному размеру является факультативной для всех сортов. Калибровка обычно производится по количеству единиц продукта на один килограмм (1 000 грамм) или по наименьшему диаметру осей единицы продукта:

- i) Калибр по предельным размерам выражается количественным диапазоном или диапазоном значений диаметра. В случае указания количественного диапазона сушеные персики должны быть достаточно однородными по размеру, а их среднее количество должно находиться в пределах указанного диапазона⁵.
- ii) Калибр по одному предельному размеру выражается максимальным количеством единиц продукта на килограмм, за которым следуют слова "и менее" или другая равнозначная формулировка, или минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или другая равнозначная формулировка.

⁴ Для сушеных персиков второго сорта, не обработанных SO_2 или имеющих остаточное содержание SO_2 менее 500 частей на миллион, допустима окраска более темных оттенков, вплоть до темно-коричневого цвета.

⁵ "Достаточно однородные по размеру" означает, что в репрезентативном образце вес 10% количества самых крупных единиц продукта не должен в два раза превышать вес 10% количества самых мелких единиц продукта.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявляемым к качеству и размерам указанного сорта.

A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ⁶	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных сушеных персиков по весу) ⁷		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для сушеных персиков <u>единиц</u> <u>продукта</u> , не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	10	15	20
- гнилые, заплесневелые, ферментированные и поврежденные или загрязненные насекомыми или другими вредителями ^а в том числе заплесневелые и/или гнилые:	2	3	5
- пятнистость, изменения в окраске и/или грязные плоды <u>единицы продукта</u>	1	1	2
- пятнистость, изменения в окраске и/или грязные плоды <u>единицы продукта</u>	3	5	10
- механические повреждения, рубцы и каллюсы	3	5	8
- существенные дефекты текстуры и тепловые повреждения	2	3	5
- плоды с приставшими косточками или кусочками косточек	1	2	3
- посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения	0,5	0,5	0,5

⁶ Стандартные определения дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

⁷ Для целей проверки вес единицы выборки должен составлять как минимум один килограмм.

Допустимые дефекты ⁶	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных сушеных персиков по весу) ⁷		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
b) Прочие дефекты (не включенные в общие допуски):			
- <u>наличие половинок, ломтиков или кусочков среди целых плодов</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
- наличие <u>целых плодов</u> , ломтиков и кусочков среди половинок	<u>21</u>	<u>42</u>	<u>63</u>
- наличие <u>целых плодов</u> , половинок и кусочков среди ломтиков	2	4	6

^a *Наличие живых насекомых-вредителей в продукте любого сорта не допускается*

Для всех сортов, в случае указания разновидностей или коммерческого вида в маркировке, допускается не более 10%, по весу, сушеных персиков других разновидностей или коммерческих видов.

В. Допуски по калибру

Для всех сортов в случае указания в маркировке калибра по предельным размерам или одному предельному размеру применяются следующие допуски:

- при калибровке по предельным размерам или одному предельному размеру на основе количества единиц продукта в одном килограмме допуск по количеству выше или ниже указанного диапазона размеров или предельного размера не разрешается.
- При калибровке по предельным размерам или одному предельному размеру диаметра единиц продукта допускается наличие, по количеству, 10% единицы продукта, не соответствующих указанному в маркировке калибру.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных персиков одинакового происхождения, качества и калибра (в случае калибровки). Единицы сушеного продукта высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду и иметь светлую и однородную окраску.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Сушеные персики должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

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

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

C. Товарный вид

Сушеные персики должны поставляться в картонной таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной таре, должны иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁸ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или
и/или)	официально установленное или
отправитель)	принятое кодовое обозначение ⁹

B. Характер продукта

- "Сушеные персики" вместе с указанием "половинки", "ломтики" или "кусочки".
- Разновидность и/или коммерческий вид (факультативно).

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр по предельным размерам или одному предельному размеру (в случае калибровки), выраженный:

⁸ Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁹ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или отправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть поставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

- количественным диапазоном или диапазоном значений диаметра в миллиметрах, или
- максимальным количеством единиц продукта, за которым следуют слова "и менее" или другая равнозначная формулировка, или минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или другая равнозначная формулировка.
- Вес нетто или (факультативно или по просьбе страны-импортера) количество потребительских упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной упаковки, содержащей такие единицы упаковки.
- Год сбора урожая (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера.
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера.
- Консерванты (в случае их использования).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ СУШЕНЫХ ПЕРСИКОВ

<i>Дегидратированные персики:</i>	Сушеные персики с низким содержанием влаги - 7,5% или ниже.
<i>Предназначенный для непосредственного употребления:</i>	Продукт, который поступит к потребителю в его нынешнем состоянии без какой-либо обработки, помимо кондиционирования или упаковки; сортировка, отбор, калибровка и смешивание операциями переработки не считаются.
<i>Переработка:</i>	Любая отличающаяся от кондиционирования или упаковки операция, которая приводит к существенному видоизменению продукта или его товарного вида, например, измельчение, размалывание или нанесение покрытия, изготовление паст или муки и т.д.
<i>Использование в пищевой промышленности:</i>	Любая другая операция, предусматривающая получение производных пищевых продуктов или использование продукта в качестве ингредиента при производстве различных пищевых продуктов.
<i>Коммерческий вид:</i>	Сушеные персики, которые относятся к различным разновидностям, имеющим схожие технические характеристики и/или внешний вид, к схожему типу разновидностей или к смеси разновидностей, официально определенной страной-производителем.
<i>Достаточно сухой:</i>	Сушеный персик, имеющий после сушки в естественных или искусственных условиях такое содержание влаги, которое обеспечивает его лежкоспособности.
<i>Достаточно зрелый:</i>	Сушеный персик, достигший достаточного уровня спелости с точки зрения его биологической природы и конечного использования; плоды, имеющие

поверхность зеленоватого или сероватого оттенка и уплотненную текстуру, а также менее сладкий или кислый вкус, следует считать незрелыми.

Нормально развившийся:

Сушеный персик характерной для данной разновидности формы.

Чистый:

Практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.

Повреждения, причиненные вредителями:

Видимые повреждения или загрязнение, вызванные насекомыми, клещами, грызунами или другими животными-вредителями, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или выделений.

Живые насекомые-вредители:

Присутствие живых насекомых-вредителей (насекомых, клещей или других), независимо от стадии их развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).

Пятнистость:

Заметный и локализованный порок, которым в совокупности поражена поверхность, эквивалентную кругу с диаметром более 6 мм и который существенно ухудшает внешний вид сушеного персика, независимо от его причины или происхождения, включая потускнение, темные пятна, крапчатость, паршу, бородавчатость, потертости, побитости и другие схожие дефекты, но исключая пятнистость, вызванную каким-либо более серьезным дефектом, например плесенью, гниением или повреждениями, причиненными вредителями; видимые невооруженным глазом (диаметр более 1 мм) красноватые или черные пятна, вызванные криптогамными болезнями, считаются одной из форм пятнистости.

Изменения в окраске:

Значительное по характеру и размаху изменение типичной внешней и внутренней окраски независимо от его причины или происхождения, которое затрагивает более трети поверхности единицы продукта, включая, в частности, почернение и очень сильное потемнение;

появление коричневатой окраски на поверхности сушеных персиков, не обработанных двуокисью серы, не считается дефектом.

Ферментация:

Повреждения, причиняемые возбудителями брожения, энзимами или бактериями в такой степени, что это существенно отражается на характерном внешнем виде и/или вкусе.

Плесень:

Наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени внутри или на поверхности сушеного фрукта.

Аномальная поверхностная влажность:

Наличие воды, влаги или конденсата на поверхности продукта.

Посторонний запах и/или привкус:

Любой запах или привкус, не свойственный данному продукту.

Консервант:

Добавка, которая продлевает срок годности пищевых продуктов, защищая их от порчи, вызываемой микроорганизмами.

Гниение:

Значительное разложение, вызываемое деятельностью микроорганизмов или другими биологическими процессами; обычно сопровождается изменениями в текстуре (обмяклость или водянистость) и/или изменениями в окраске (появление вначале коричневатых тонов и почернение в конце процесса).

Грязные единицы продукта плоды:

Четко видимая приставшая или глубоко въевшаяся грязь, земля или пыль, которые загрязняют и пачкают часть продукта или весь продукт, серьезно ухудшая его внешний вид.

Механические повреждения:

Сушеный персик с явно различимыми механическими повреждениями, которые затрагивают значительную часть кожицы или мякоти, например весьма заметные разрывы или помятости, следы побитости, раздавливания и другие схожие дефекты; царапины и

легкие поверхностные повреждения, возникшие в результате удаления косточки или разреза, дефектом не считаются.

Рубцы и каллюсы:

Рубцы, уплотнения или деформация, вызванные механическими повреждениями (следы града, побитости, следы трения и т.д.), вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами и затрагивающие в совокупности поверхность, эквивалентную кругу с диаметром более 6 мм.

Значительный дефект текстуры:

Сушеный плод с немясистыми частями (отвердевшими, ссохшимися или полыми), на которые приходится более четверти плода.

Тепловые повреждения:

Повреждения, вызываемые солнечным ожогом или чрезмерно высокой температурой во время сушки, которые серьезно влияют на внешний вид, вкус или пищевые качества продукта.

Приставшая косточка:

Косточка или кусочки косточки, приставшие к мякоти единицы сушеного продукта.

Постороннее вещество:

Любое видимое и/или различимое вещество или тело, включая пыль, обычно не сопутствующее продукту, ~~за исключением минеральных примесей.~~

Посторонние примеси растительного происхождения:

Безвредные вещества растительного происхождения, сопутствующие продукту, как-то: остатки плодоножек, стебельков, листьев, косточек или семян.
