



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/23
24 August 2007

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят третья сессия

Женева, 5-9 ноября 2007 года

Пункт 5 с) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ/ПРОДЛЕНИЯ В КАЧЕСТВЕ
РЕКОМЕНДАЦИЙ ЕЭК ООН**

Сушеные персики

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для принятия в качестве рекомендаций для нового стандарта на сушеные персики.

Он основан на документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/7, текст которого был согласован на сессии Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты в июне 2007 года.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-...,
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. и Zucc., которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. [Настоящий стандарт не распространяется на сушеные персики, предназначенные для промышленной переработки]

Сушеные персики могут быть представлены в виде:

- целых плодов (без косточек)
- половинок (персики без косточек, разрезанные продольно на две части до сушки)
- ломтиков (главным образом параллельно нарезанные длинные кусочки неодинакового размера и толщины)
- 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.

Вместе с тем при применении на стадиях послеэкспортного контроля владелец несет ответственность за соблюдение требований стандарта. Владелец/продавец продукта, не соблюдающий требования настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи, или поставлять, или реализовывать их в какой-либо иной форме.

А. Минимальные требования¹

Сушеные персики всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны быть:

- 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;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимися;
- достаточно зрелыми;
- без живых насекомых вне зависимости от степени их развития;
- без повреждений насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, явно контрастирующих с остальной поверхностью продукта и покрывающих в совокупности более 5% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без признаков ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;

¹ Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты"
<http://www.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.doc>.

- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия или легкого запаха консервантов/добавок².

Состояние сушеных персиков должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги³

Содержание влаги в сушеных персиках, не обработанных консервантами, не должно превышать 20,0%.

Содержание влаги в сушеных персиках, не обработанных консервантами или с помощью других средств для их сохранения (например, пастеризации), может составлять от 20% до 37%.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе IV "Положения, касающиеся допусков", сушеные персики подразделяются на следующие сорта:

Высший сорт, первый сорт, второй сорт.

Допустимые дефекты не должны отрицательно влиять на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

² Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается "аномальным". Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные персики можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

³ Для определения содержания влаги используется один из методов, описанных в приложении I к типовой форме стандартов, озаглавленном "Определение содержания влаги для сухих продуктов" <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.doc>. В спорных случаях эталонным методом является лабораторный метод.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка сушеных персиков всех сортов не является обязательной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по:

- диаметру: максимальному диаметру сушеного плода;
- количеству: количеству единиц (половинок) сушеных плодов на 1 000 г или фунт (453,5 г).

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и размеру указанного сорта.

A. Допуски по качеству

| Допустимые дефекты ⁴ | Разрешенные допуски (процентная доля дефектных сушеных персиков по количеству или весу) ⁵ | | |
|---|--|-----------|-----------|
| | Высший | I сорт | II сорт |
| а) Допуски на сушеные персики, не удовлетворяющие минимальным требованиям, из которых не более: | 10 | 15 | 20 |
| - [Гнилые/ферментированные, заплесневелые и поврежденные насекомыми-вредителями, из которых: Заплесневелые ⁶] | 2 | 3 | 5 |
| - Поверхностные пороки, изменения в окраске и/или грязные плоды | 1 | 1 | 2 |
| - Механические повреждения, рубцы и каллусы | 3 | 5 | 10 |
| - Существенные дефекты текстуры и тепловые повреждения | 3 | 5 | 8 |
| - Существенные дефекты текстуры и тепловые повреждения | 2 | 3 | 5 |
| б) Допуски по размеру В отношении продукта, не соответствующего указанному размеру, если проводится калибровка | | | |
| - При калибровке по количеству (количество единиц продукта в 1 кг/фунте) разрешается отклонение в обе стороны от указанного диапазона или грохота | 2 | 2 | 2 |
| - При калибровке по диаметру единиц продукта разрешается допуск по количеству для единиц продукта, не соответствующих указанному в маркировке калибру или грохоту | 10 | 10 | 10 |

⁴ Стандартные определения дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

⁵ Для целей проверки вес выборки должен составлять не менее одного килограмма.

⁶ Оговорка Польши, предлагающая для всех сортов допуск по плесени в размере 0,5%.

| Допустимые дефекты ⁴ | Разрешенные допуски (процентная доля дефектных сушеных персиков по количеству или весу) ⁵ | | |
|--|--|--------|---------|
| | Высший | I сорт | II сорт |
| с) Допуски в отношении других дефектов | | | |
| - Наличие половинок, ломтиков или кусочков среди целых плодов | 1 | 2 | 3 |
| - Наличие целых плодов, ломтиков или кусочков среди половинок | 1 | 2 | 3 |
| - Посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| - Наличие целых косточек в целых сушеных персиках | 0,25 | 0,5 | 0,75 |
| - Наличие кусочков косточек среди половинок и кусочков плодов | 1 | 3 | 5 |
| - Живые насекомые | 0 | 0 | 0 |
| - Сушеные персики других разновидностей или коммерческих видов, помимо указанных на упаковке | 10 | 10 | 10 |

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). Сушеные персики высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду и иметь положительно однородную окраску⁷. Сушеные персики первого сорта должны иметь достаточно 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 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.

⁷ Для высшего сорта разрешается окраска в гамме максимум трех последовательных цветов, а для первого сорта - в гамме максимум пяти последовательных цветов.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков в разделе IV "Положения, касающиеся допусков".

C. Товарный вид

Сушеные персики должны поставляться в жесткой или мягкой таре. Все упаковки в потребительской расфасовке, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

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

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель: название и адрес (например, улица, город/район/почтовый индекс и, если не является страной происхождения, страна) или официально принятое кодовое обозначение⁹.

B. Характер продукта

- "Сушеные персики" вместе с указанием "целые плоды", "половинки", "ломтики" или "кусочки";
- "регидратированные" или эквивалентное название, если применимо;
- название разновидности и/или коммерческого вида (необязательно).

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

⁹ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Вместе с тем в случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан алфавитный код признающей страны в соответствии со стандартом ISO 3166, если она не является страной происхождения.

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки); выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (необязательно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера;
- содержание влаги (необязательно/обязательно для плодов с высоким содержанием влаги);
- "срок годности" с указанием даты (необязательно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера.

E. Официальная отметка о контроле (необязательно)
