



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2004/11  
5 April 2004

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 первая сессия, 15-18 июня 2004 года, Женева

Пункт 5 е) предварительной повестки дня

**ПРОЕКТ НОВОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН  
НА СУШЕНЫЕ ПЕРСИКИ**

Представлено Испанией

**Примечание секретариата:** В настоящем документе делегация Испании представляет проект нового стандарта на сушеные персики.

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-...

касающийся сбыта и контроля товарного качества

### СУШЕНЫХ ПЕРСИКОВ

#### I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на сушеные персики и нектарины, полученные из плодов разновидностей (культурных сортов), выведенных из *Prunus persica* Sieb. у Zuss., которые предназначены для непосредственного употребления в пищу. Этот стандарт не распространяется на дегидратированные персики или сухие персики, предназначенные для обработки или использования в пищевой промышленности, за исключением тех случаев, когда их предполагается смешивать с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без какой-либо дальнейшей подготовки.

Сушеные персики могут быть представлены в следующей форме:

- a) половинок (персики без косточек, разрезанные продольно на две части до сушки)
- b) ломтиков (главным образом, параллельно нарезанные полоски неодинакового размера и толщины)
- c) кусков (кусочки доброкачественных персиков без косточки неодинаковой формы, размера и толщины)

#### II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества сушеных персиков на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

##### A. Минимальные требования

- i) Сушеные персики всех сортов, при соблюдении особых положений для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- достаточно сухими для обеспечения сохранения качества;
- неповрежденными (только половинки); 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;
- полученными из плодов, которые являются достаточно спелыми и нормально развившимися;
- мясистыми; с эластичной или упругой мякотью; в полости, вмещающей косточки, допускается самое минимальное количество сочной массы;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- без насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями;
- без поверхностных дефектов и изменения окраски, которые делают их непригодными для употребления;
- без признаков ферментации;
- без признаков плесени;
- без избыточной внешней влаги;
- без постороннего запаха и/или привкуса<sup>1</sup>.

Состояние сушеных персиков должно быть таким, чтобы они могли выдерживать:

- транспортировку, погрузку и разгрузку; и

---

<sup>1</sup> Легкий запах двуокиси серы ( $SO_2$ ) не считается "посторонним".

- доставку в удовлетворительном состоянии в место назначения.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в сушеных персиках не должно превышать 23,0%<sup>2</sup>. Содержание влаги в сушеных персиках, обработанных консервантами, не должно превышать 25,0% по весу<sup>3</sup>.

iii) Консерванты

Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера.

## **В. Классификация**

Сушеные персики подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) ***Высший сорт***

Сушеный персики этого сорта должны быть высшего качества и иметь светлую и однородную окраску<sup>4 5</sup>. Когда это указывается на маркировке, они должны иметь свойства данной разновидности и/или коммерческого вида.

---

<sup>2</sup> *Содержание влаги определяется одним из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов "Определение содержания влаги в сухих фруктах". В спорных случаях следует использовать лабораторный эталонный метод.*

<sup>3</sup> *Двуокись серы (SO<sub>2</sub>) считается консервантом.*

<sup>4</sup> *Нормальной окраской считается следующая гамма цветов: бело-желтый, светло-желтый, желтый, желто-оранжевый, оранжевый, красно-оранжевый и темно-оранжевый. Для высшего сорта разрешается окраска в гамме трех последовательных цветов, а для первого сорта - пяти последовательных цветов.*

<sup>5</sup> *Для сушеных персиков, не обработанных SO<sub>2</sub> или имеющих остаточное содержание SO<sub>2</sub> менее 500 частей на миллион, наличие более темных цветов вплоть до темно-коричневого не считается дефектом.*

Они должны быть без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде продукта, его качестве, сохранности и товарном виде в упаковке.

ii) *Первый сорт*

Сушеные персики этого сорта должны быть хорошего качества и иметь довольно однородную окраску<sup>4,5</sup>. Когда это указывается на маркировке, они должны иметь свойства данной разновидности и/или коммерческого вида.

Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не отражаются на общем виде продукта, его качестве, сохранности и товарном виде в упаковке:

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

iii) *Второй сорт*

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

Допускаются следующие дефекты при условии, что сушеные персики этого сорта сохраняют свои основные свойства в том, что касается качества, сохранности и товарного вида:

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

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Половинки сушеных персиков могут калиброваться или сортироваться. Калибровка или сортировка факультативна для всех сортов. Калибровка и сортировка обычно определяется по числу половинок на один килограмм (1 000 грамм):

- i) Калибровка выражается с помощью числового диапазона. В случае калибровки сушеные персики должны быть достаточно однородными по размеру, а их среднее количество не должно превышать указанного диапазона<sup>6</sup>.
- ii) При сортировке определяется максимальное число косточек на килограмм, за которым следует уточнение "и менее" или другие равнозначные уточнения.

Калибровка половинок сушеных персиков может производиться по следующей шкале:

Группа	Количество половинок без косточек
1	70 или менее
2	71-100
3	101-130
4	131-160
5	161-200
6	201 и более

### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукции, не отвечающей по качеству и размерам требованиям указанного сорта.

---

<sup>6</sup> "Достаточно однородные по размеру" означает, что в репрезентативном образце вес 10% от количества более крупных половинок не должен в два раза превышать веса 10% от количества самых мелких половинок.

**А. Допуски по качеству**

Допустимые дефекты <sup>7</sup>	Допустимые допуски (процентная доля дефектных сушеных персиков по весу) <sup>8</sup>		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для сушеных персиков, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	10	15	20
- гнилые, заплесневелые, ферментированные и поврежденные или загрязненные насекомыми или другими вредителями <sup>а</sup>	2	3	5
в том числе заплесневелые и/или гнилые:	1	1	2
- пятна и следы потемнения и/или загрязненные плоды	3	5	8
- механические повреждения, рубцы и затвердения	3	5	8
- заметные дефекты текстуры и тепловые повреждения	2	3	5
- плоды с прилипшими косточками или кусочками косточки	2	4	6
- примеси и посторонние вещества растительного происхождения	0,5	0,5	0,5
б) Прочие дефекты (не включенные в общие допуски):			
- наличие кусков и ломтиков среди половинок	2	4	6
- наличие кусков и половинок среди ломтиков	2	4	6

<sup>а</sup> Наличие живых насекомых - вредителей в продукте любого сорта не допускается.

<sup>7</sup> Стандартные определения дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

<sup>8</sup> Для проведения проверки требуется, как минимум, единица продукции весом в 1 кг.

Для всех сортов в том случае, когда разновидность или коммерческий вид указывается на маркировке, допускается не более 10% по весу сушеных персиков других разновидностей или коммерческих видов из одного и того же района производства.

**В. Неорганические примеси**

Содержание золы, не растворимой в кислоте, не должно превышать 1 г/кг.

**С. Допуски по размеру**

Для всех сортов в случае использования метода калибровки или сортировки, основанного на числе сушеных персиков на килограмм, допуски не разрешаются для количеств свыше или меньше указанного размера или диаметра.

**V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА**

**А. Однородность**

Содержание каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных персиков одного и того же происхождения, качества и размера (в случае калибровки). Сушеные персики высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

**В. 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 внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми характеристиками, допускается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.



### **С. Товарный вид**

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

## **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На одной стороне каждой упаковки<sup>9</sup> четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

### **А. Опознавательные обозначения**

Упаковщик	)	Наименование и адрес или
и/или	)	официально установленное либо
отправитель	)	принятое кодовое обозначение <sup>10</sup>

### **В. Характер продукта**

- Обозначение "сушеные персики" вместе с указанием "половинки", "ломтики" или "куски".
- Наименование разновидности и/или товарное название (факультативно для всех сортов).

### **С. Происхождение продукта**

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

---

<sup>9</sup> Упаковки продукта, расфасованного для непосредственной продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна в любом случае проставляться на транспортной таре, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>10</sup> Национальное законодательство ряда европейских стран требует полного указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или отправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

**D. Товарные характеристики**

- Сорт;
- размер или параметр ячейки (факультативно для всех сортов);
- вес нетто или (факультативно или по просьбе страны-импортера) количество расфасованных упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной тары, содержащей такие упаковки;
- год урожая (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера;
- срок оптимальной годности с указанием даты (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера;
- консерванты (в случае их использования).

**E. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

## ПРИЛОЖЕНИЕ

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ СУШЕНЫХ ПЕРСИКОВ

Подготовлены на основе приложения III к типовой форме стандарта

<i>Дегидратированные персики:</i>	Сушеные персики с низким содержанием влаги в размере 7,5% или ниже.
<i>Непосредственно готовые к употреблению:</i>	Продукт, который поступает к потребителю в натуральном виде, не подвергаясь никаким другим видам обработки, кроме связанных с предпродажной подготовкой или упаковкой; такие операции, как сортировка, отбор, калибровка и смешивание, операциями переработки не считаются.
<i>Переработка:</i>	Отличающаяся от предпродажной подготовки или упаковки операция, предусматривающая существенное видоизменение продукта или его товарного вида, как, например, измельчение, размол или нанесение покрытия, изготовление паст или порошков и т.д.
<i>Пищевая переработка:</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 совокупности разновидностей, официально определенной страной-производителем.
<i>Достаточно сухой плод:</i>	Сушеный персик, имеющий после сушки в естественных или искусственных условиях такое содержание влаги, которое обеспечивает его сохранность.

<i>Достаточно зрелый плод:</i>	Сушеный персик, достигший достаточного уровня спелости с точки зрения его биологической природы и конечного использования; плоды с зеленоватой или сероватой поверхностью и уплотненной текстурой, имеющие менее сладкий или кислый вкус, следует считать незрелыми.
<i>Нормально развившийся плод:</i>	Сушеный персик с характерной для данной разновидности формой.
<i>Чистый плод:</i>	Персик практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
<i>Повреждения, вызванные вредителями:</i>	Видимые повреждения или загрязнения, вызванные насекомыми, клещами, грызунами или другими зоопаразитами, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или экскрементов.
<i>Живые паразиты:</i>	Присутствие живых вредителей (насекомых, клещей или других), независимо от стадии развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).
<i>Поверхностный дефект:</i>	Явный и локализованный дефект, в совокупности превышающий площадь, эквивалентную кругу с диаметром 6 мм, который серьезно ухудшает внешний вид сушеного персика, независимо от его причины и происхождения, включая изменение цвета, темные пятна, вкрапления, паршу, бородавчатость, потертости, побитости и другие схожие дефекты, но исключая поверхностные дефекты, вызванные более серьезным дефектом, например плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями; видимые невооруженным глазом (диаметр более 1 мм) красноватые или черные пятна, вызванные споровыми заболеваниями, считаются поверхностными дефектами.
<i>Изменение цвета:</i>	Значительное и широко распространившееся изменение типичного цвета снаружи или внутри плода, независимо от его причины или происхождения,

затрагивающее более одной трети поверхности плода, 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 ферментирующими возбудителями, ферментами или бактериями в такой степени, что это существенно отражается на характерном внешнем виде и/или вкусе плода.

*Плесень:*

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

*Аномальная внешняя влажность:*

Наличие воды, влаги или конденсата на поверхности продукта.

*Посторонний запах и/или вкус:*

Запах или вкус, не свойственный продукту.

*Консервант:*

Добавка, которая продлевает срок годности пищевых продуктов, защищая их от повреждений, вызываемых микроорганизмами.

*Гниль:*

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

*Грязные плоды:*

Легкозаметные приставшие или вдавившиеся 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 оболочки или пульпы, такими, как весьма

заметные побитости или помятости, порезы, следы раздавливания и другие схожие дефекты; царапины и легкие поверхностные повреждения, возникшие в результате удаления косточки или разреза, дефектом не считаются.

*Рубцы и деформации:*

Рубцы, парша или деформация, вызванные механическими повреждениями (следы града, побитости, следы трения и т.д.), вирусными или бактериальными заболеваниями или физическими причинами и превышающие в совокупности площадь, эквивалентную кругу с диаметром 6 мм.

*Значительный дефект текстуры:*

Сушеный плод с безмякотными частями (отвердевшими, ссохшимися или полыми), которые занимают более одной четверти плода.

*Тепловое повреждение:*

Повреждение, вызванное солнечной радиацией или чрезмерно высокой температурой по время сушки, которое вызывает значительные изменения внешнего вида, вкуса или пищевых качеств продукта.

*Приставшая косточка:*

Косточка или часть косточки, приставшая к мякоти сушеного персика.

*Посторонние тела:*

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

*Посторонние растительные материалы:*

Безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки плодоножек, стебельков, листьев, косточек или семян.

-----