



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/7  
12 April 2007

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

---

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов  
на сухие и сушеные продукты

Пятьдесят четвертая сессия

Женева, 25-29 июня 2007 года

Пункт 6 b) предварительной повестки дня

**ПРОЕКТЫ НОВЫХ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН**

**СУШЕНЫЕ ПЕРСИКИ**

Представлено Соединенными Штатами Америки

На своей пятьдесят третьей сессии Специализированная секция постановила внести поправки в текст Стандарта на сушеные персики с целью его приведения в соответствие с новой типовой формой стандартов. Настоящий документ подготовлен Докладчиком (Соединенными Штатами Америки).

## 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.

## **А. Минимальные требования<sup>1</sup>**

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

- сухими, в соответствии с разделом "В. Содержание влаги";
- 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;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимися;
- достаточно зрелыми;
- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и клещей, их остатков и выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, явно контрастирующих с остальной поверхностью продукта и покрывающих в совокупности не более 5% поверхности продукта, которые делают их непригодными для употребления;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без признаков ферментации;

---

<sup>1</sup> Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандарта, озаглавленном "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты" <<http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>>.

- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия и других консервантов и добавок<sup>2</sup>.

Состояние сушеных персиков должно быть таким, чтобы они могли:

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

## **В. Содержание влаги<sup>3</sup>**

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

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

## **С. Классификация**

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

высший сорт  
первый сорт  
второй сорт

---

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

<sup>3</sup> 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](http://www.unece.org/trade/agr/layout/laydry_.pdf)). В возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Дефекты, допускаемые для каждого сорта, не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка сушеных персиков всех сортов является факультативной. 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 упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

#### A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты <sup>4</sup>	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных сушеных персиков по количеству или весу) <sup>5</sup>		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для единиц продукта, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	10	15	20
- [гнилые/ферментированные, заплесневелые и поврежденные вредителями	2	3	5

<sup>4</sup> Стандартные определения дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

<sup>5</sup> Для целей проверки вес единицы выборки должен составлять как минимум один килограмм.

Допустимые дефекты <sup>4</sup>	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных сушеных персиков по количеству или весу) <sup>5</sup>		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
в том числе заплесневелые <sup>6</sup> :]	1	1	2
- поверхностные пороки, изменения в окраске и/или грязные плоды	3	5	10
- механические повреждения, рубцы и каллюсы	3	5	8
- существенные дефекты текстуры и тепловые повреждения	2	3	5
<b>б) Допуски в отношении других дефектов</b>			
- наличие половинок, ломтиков или кусочков среди целых плодов	1	2	3
- Наличие целых плодов, ломтиков и кусочков среди половинок	1	2	3
- Посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения	0,5	0,5	0,5
- Наличие косточек в целых сушеных персиках	0,25	0,5	0,75
- Наличие кусочков косточек среди половинок и кусочков плодов	1	3	5
- Живые насекомые и клещи	0	0	0
- Сушеные персики других разновидностей/ видов, помимо тех, которые указаны на упаковке	10	10	10

## В. Допуски по калибру

Для всех сортов в случае указания в маркировке калибра по размеру или количеству применяются следующие допуски:

- При калибровке по количеству (количеству единиц продукта в одном килограмме/фунте) разрешается допуск по количеству в размере плюс-минус 2% от указанного диапазона значений или предельного значения.

<sup>6</sup> Оговорка Польши, предлагающей для всех сортов допуск по плесени в размере 0,5%.

- При калибровке по диаметру единиц продукта допускается наличие по количеству 10% единиц 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). Сушеные персики высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду и иметь положительно однородную окраску<sup>7</sup>. 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 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 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 потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

---

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

## VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке<sup>8</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### A. Опознавательные обозначения

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

### B. Характер продукта

- "Сушеные персики" вместе с указанием "целые плоды", "половинки", "ломтики" или "кусочки";
- "Регидратированные" или эквивалентное название, если применимо;
- Разновидность или коммерческий вид (факультативно).

### C. Происхождение продукта

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

---

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> 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 проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.



**D. Товарные характеристики**

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки; выраженный в соответствии с разделом III "Положения, касающиеся калибровки")
- Год сбора урожая (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера
- Содержание влаги (факультативно)
- "Срок 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

<i>Предназначенный для непосредственного употребления:</i>	Продукт, который поступит к потребителю в его нынешнем состоянии без какой-либо обработки, помимо предпродажной подготовки или упаковки; сортировка, отбор, калибровка и смешивание операциями переработки не считаются.
<i>Переработка:</i>	Любая отличающаяся от предпродажной подготовки 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 группе разновидностей, официально определенной страной-производителем.
<i>Достаточно сухой:</i>	Сушеный персик, имеющий после сушки в естественных или искусственных условиях содержание влаги, которое обеспечивает его лежкоспособность.
<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.

<i>Нормально развившийся:</i>	Сушеный персик характерной для данной разновидности формы.
<i>Чистый:</i>	Практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
<i>Повреждения, причиненные вредителями:</i>	Видимые повреждения или загрязнение, вызванные насекомыми, клещами, грызунами или другими животными-вредителями, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или выделений.
<i>Живые насекомые-вредители:</i>	Присутствие живых насекомых-вредителей (насекомых, клещей или других), независимо от стадии их развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).
<i>Поверхностный порок:</i>	Заметный и локализованный порок, которым в совокупности поражена поверхность диаметром более 6 мм и который существенно ухудшает внешний вид сушеного персика, независимо от его причины или происхождения, включая пятнистость, темные пятна, крапчатость, паршу, бородавчатость, потертости, побитости и другие схожие дефекты, но исключая поверхностные пороки, вызванные 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 поверхностным пороком.
<i>Изменения в окраске:</i>	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.
<i>Ферментация:</i>	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:*

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 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.

*Посторонние примеси  
растительного  
происхождения:*

Безвредные вещества растительного происхождения, сопутствующие продукту, например остатки плодоножек, стебельков, листьев, косточек или семян.

-----