



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2008/4
18 April 2008

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 пятая сессия
Женева, 23-27 июня 2008 года
Пункт 6 b) предварительной повестки дня

НОВЫЕ СТАНДАРТЫ ЕЭК ООН

ЦЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ ПЕРЦЫ СТРУЧКОВЫЕ ОСТРЫЕ

Документ, представленный Мексикой*

Настоящий документ подготовлен в соответствии с решением Рабочей группы начать работу над новым стандартом на целые сушеные перцы стручковые острые (ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, пункт 32).

* Настоящий документ был представлен Отделом торговли и лесоматериалов после истечения официального предельного срока ввиду ресурсных ограничений.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-...

касающийся сбыта и контроля товарного качества

ЦЕЛЫХ СУШЕНЫХ ПЕРЦЕВ СТРУЧКОВЫХ ОСТРЫХ

("анчо", "деарболь", "гуахильо", "мулато", "пасилья" и "пуйя")

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на целые сушеные перцы стручковые острые разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Capsicum annuum* L. (коммерческие виды: "анчо", "деарболь", "гуахильо", "мулато", "пасилья" и "пуйя"), которые предназначены для непосредственного употребления или для использования в пищевой промышленности, когда их предполагается смешивать с другими продуктами для непосредственного употребления без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на целые сушеные перцы стручковые острые, предназначенные для промышленной переработки¹.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству целых сушеных перцев стручковых острых на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

Целые сушеные перцы стручковые острые всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- сухими, в соответствии с разделом "B. Содержание влаги"
- неповрежденными; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается

¹ В целях надлежащего применения настоящего стандарта см. другие определения, содержащиеся в приложении I.

- чистыми, практически без видимых посторонних веществ
- достаточно развившимися
- достаточно зрелыми и с плодоножкой
- характерной для вида формы и с окраской, в соответствии с разделом "D. Окраска"²
- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и клещей, их остатков или выделений
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени
- без аномальной поверхностной влажности
- с характерным вкусом (остротой или жгучестью) в соответствии с разделом "E. Острота"
- с характерным сильным запахом
- без постороннего запаха или привкуса; без какого-либо привкуса поджаренности или пригорелости.

Состояние целых сушеных перцев стручковых острых должно быть таким, чтобы они могли:

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

² Примеры окраски и визуального качества см. в приложении II.

В. Содержание влаги

Содержание влаги в целых сушеных перцах стручковых острых является неодинаковым и зависит от их вида.

ТАБЛИЦА 1

Максимальное содержание влаги в % (по массе)	
"Анчо"	12,5
"Деарболь"	9,0
"Гуахильо"	13,5
"Мулато"	12,5
"Пасилья"	13,5
"Пуйя"	10,0

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", целые сушеные перцы стручковые острые разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Capsicum annuum* L. ("гуахильо", "анчо", "мулато", "деарболь", "пуйя" и "пасилья"), подразделяются на следующие сорта:

высший сорт, первый сорт и второй сорт.

Для продукта, отнесенного к тому или иному сорту, указывается наименование, вид, калибр и качество.

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

Д. Окраска

Классификация целых сушеных перцев стручковых острых по окраске является, в зависимости от вида, обязательной и производится исходя из приводимых ниже категорий окраски:

ТАБЛИЦА 2

Окраска				
Вид	Цвет (°тон)³	Высший сорт	Первый сорт	Второй Сорт
"Гуахильо"	47.33-56.96	Однородная; интенсивно- или темно-красная, без изменений в окраске	Однородная; интенсивно- или темно-красная, без изменений в окраске	Однородная; интенсивно- или темно-красная с незначительными изменениями в окраске
"Пуй"	45.48 -46.51	Однородная; интенсивно- или темно-красная, без изменений в окраске	Не полностью однородная; интенсивно- или темно-красная, без изменений в окраске	Не полностью однородная; интенсивно- или темно-красная, с незначительными изменениями в окраске
"Анчо"	54.07 - 59.21	Однородная; светло- или темно-красная, без изменений в окраске	Однородная; интенсивно- или темно-красная, без изменений в окраске	Однородная; интенсивно- или темно-красная, с незначительными изменениями в окраске
"Мулато"	70.54 – 71.27	Однородная; интенсивно-черная, без изменений в окраске	Однородная; интенсивно-черная, без изменений в окраске	Неоднородная; черная, с изменениями в окраске
"Пасилья"	70.28 – 74.66	Однородная; интенсивно-черная, без потери цвета	Однородная; черная, без изменений в окраске	Неоднородная; черная или зеленоватая, с незначительным изменениями в окраске
"Де арболь"	46.74 - 57.23	Не применимо	Однородная; интенсивно-красная, без изменений в окраске	Интенсивно-красная. Могут иметься участки с изменениями в окраске

³ Определять окраску рекомендуется с помощью колориметрического анализа с использованием экстрагируемого цвета стручковых перцев и их олеосмол в соответствии с официальным методом анализа 20.1 Американской ассоциации по торговле специями (ААТС).

Е. Острота

Острота должна анализироваться по шкале Сковилля с помощью метода высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ), отвечающего следующим параметрам:

ТАБЛИЦА 3

Острота (в единицах Сковилля⁴)	
"Анчо"	1 000 – 1 500
"Де арболь"	5 000 – 30 000
"Гуахильо"	3 000 – 5 000
"Мулато"	1 000 – 1 500
"Пасилья"	1 000 – 1 500
"Пуя"	5 000 – 30 000

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка является обязательной, при этом калибр представляет собой параметр коммерческой индивидуализации продукта.

Калибр определяется по длине (расстояние от верхушки до основания плода без учета плодоножки), ширине (более широкой части плода - плечу) и весу (с плодоножкой).

Калибр обозначается следующим образом:

ТАБЛИЦА 4

Вид	Сорт	Длина (см)	Ширина (см)	Вес (г)	Вес мякоти (г)
"Гуахильо"	Высший сорт	> 14	> 3	> 9	= ((0.7298)(вес) - 0.2372) (0.85)
	Первый сорт	10 – 14	2.5 – 3	5 – 9	
	Второй сорт	< 10	< 2.5	< 5	
"Пуя"	Высший сорт	> 10	> 1.5	> 3.5	= ((0.7906)(вес) - 0.5948) (0.85)
	Первый сорт	8 – 10	1.0 – 1.5	3.0 – 3.5	
	Второй сорт	< 8	< 1.0	< 3.0	
"Анчо"	Высший сорт	> 10	> 6	> 22	= ((0.7364)(вес) - 0.0898) (0.85)

⁴ Шкала Сковилля представляет собой систему измерения остроты перцев в стручковых острых. Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ) может также использоваться для определения содержания капсаицинов в перцах стручковых острых.

Вид	Сорт	Длина (см)	Ширина (см)	Вес (г)	Вес мякоти (г)
	Первый сорт	7 – 10	5 – 6	20 – 22	
	Второй сорт	7 – 10	< 5	< 20	
"Мулато"	Высший сорт	> 10	>7	> 17	= ((0.7643)(вес) - 0.1653) (0.85)
	Первый сорт	7 – 10	5 – 7	14 – 17	
	Второй сорт	< 7	< 5	< 14	
"Пасилья"	Высший сорт	> 20	> 3	> 7.5	= ((0.6889)(вес) + 0.1187) (0.85))
	Первый сорт	14 – 20	2.5 – 3	7.0 – 7.5	
	Второй сорт	< 14	< 2.5	< 7.0	
"Де арболь"	Высший сорт	Не применимо	Не применимо	Не применимо	-----
	Первый сорт	9 – 11	> 1.0	1.0 – 1.5	
	Второй сорт	7 < 9	< 1.0	< 1.0	

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

А. Допуски по качеству

Разрешенные допуски в процентах относятся к партии. Анализ части продукта, не соответствующего указанному наименованию, производится по весу.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных продуктов на партию или по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для целых сушеных перцев стручковых острых, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более			
- недостаточно развившиеся (факультативно)	2	2	2
- заплесневелые	0	0	0
- разделенные на части или сломанные	5	5	5
- поврежденные вредителями	0	0	0
- гнилые	0,5	1	1,5
- с живыми насекомыми (по числу)	0	0	0

в) Допуски по калибру			
- для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае калибровки	5	15	не применимо
с) Допуски в отношении прочих дефектов			
- посторонние вещества, включая стебель, семена, кусочки семян и пыль (по весу)	1	1	1
- целые сушеные перцы стручковые острые, относящиеся к другим разновидностям {или видам}, помимо указанных на упаковке	0	0	0
- отделившиеся черешки или плодоножки	5	5	5
- перцы стручковые острые, относящиеся к другим разновидностям {или видам}, помимо указанных на упаковке	0	0	0
- незначительные дефекты: пятна, ожоги, царапины и деформации на не более чем 5% поверхности продукта	2	10	100
- серьезные дефекты перцев стручковых острых "гуахильо": пятна, ожоги, царапины, рубцы и деформация на более чем 5%, но менее чем 30% поверхности, затрагивающие мякоть продукта	0	0	40
- серьезные дефекты всех других перцев острых ("анчо", "мулато", "де арболь", "пуйя и пасилья"): пятна, ожоги, царапины, рубцы и деформации на более чем 5%, но менее чем 30% поверхности, затрагивающие мякоть продукта	0	0	100

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из целых сушеных перцев стручковых острых одинакового происхождения, качества, калибра и разновидности или коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки:

В. Упаковка

Целые сушеные перцы стручковые острые 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".

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁵ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

А. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель: наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом⁶.

⁵ Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой 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.

⁶ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако 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 предусмотренный стандартом ISO 3166 алфавитный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

В. Характер продукта

- наименование продукта
- название разновидности и коммерческого вида
- вид.

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- сорт
- калибр (в случае проведения калибровки; указывается в соответствии с разделом III)
- разновидность и/или коммерческий вид
- код или номер партии
- год и месяц сбора урожая
- дата упаковки.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Терминология, обычно используемая в отношении целых сушеных перцев стручковых острых

Перец стручковый острый "Анчо":

Плоды имеют конусовидную форму, их размеры варьируются по длине и ширине. Основание крепления плодоножки может быть плоским или с вогнутыми краями; поверхность плода, как правило, несколько приплюснутая; верхушка остроконечная или округлая, плод может иметь от двух до четырех гнезд. Сушеные перцы получают главным образом с помощью метода искусственной дегидрации, однако в большинстве случаев этот перец стручковый острый поступает в продажу в свежем виде.

Перец стручковый острый "Де арболь":

Небольшие плоды однородной интенсивно- или темно-красной окраски без участков с изменениями в окраске, имеют цилиндрическую явно выраженную удлиненную и остроконечную форму, характеризуются особой степенью остроты.

Перец стручковый острый "Гуахильо":

Также известен как "Мирасоль". Это, как правило, удлиненный плод с остроконечной верхушкой, имеет цилиндрическую форму; поверхность гладкая, несколько волнистая. Имеет от двух до трех гнезд; растет в висячем положении, хотя существуют некоторые разновидности с прямо стоячими плодами. Этот вид перца стручкового острого характеризуется средней степенью остроты, поступает в продажу в основном в сушеном виде, при этом в большинстве случаев дегидрация производится естественным способом.

Перец стручковый острый "Мулато":

Имеет форму, схожую с перцем "Анчо", и тот же характер роста, но, как правило, менее жгучий. Главное, что отличает его от перца "Анчо", это окраска, которая является темно-коричневой на стадии спелости и становится черно-коричневой после дегидрации.

Перец стручковый острый "Пасилья":

Плод удлиненной формы с волнистой поверхностью, верхушка плоская или остроконечная; имеет от двух до трех гнезд. Выращивается в основном для последующей дегидратации, объем потребления в свежем виде невелик.

Перец стручковый острый "Пуйя":

Плод продолговатой формы среднего размера, меньше перца "Мирасоль", но крупнее перца "Де арболь", с однородной интенсивно- или темно-красной окраской без участков с изменениями в окраске. Плоды дегидрируются в основном естественным способом на растении и используются для изготовления острых соусов. По степени остроты занимает второе место после перца "Де арболь".

Сушеные (дегидрированные) перцы стручковые острые:

Плоды, подвергшиеся естественному или искусственному процессу обезвоживания.

Эфирные масла:

Химические компоненты, придающие плодам характерный запах и привкус. К основным компонентам относятся капсаициноиды и олеосмолы.

Плод, поврежденный животными:

Плод со следами укусов грызунов, птиц или других животных; или плод с остатками перьев птиц или шерсти животных.

Плод, зараженный микроорганизмами:

Плод, в котором обнаружены плесень, мицелий и/или бактерии.

Плод в стадии физиологической зрелости или спелости:

Плод, завершивший свое развитие и достигший уровня зрелости, характерного для соответствующего вида перца стручкового острого, в результате чего он стал пригодным для дегидратации. Плоды перцев "Гуахильо", "Анчо", "Пуйя" и "Де арболь" имеют интенсивно-красную окраску, а плоды перцев "Мулато" и "Пасилья" - темно-красную окраску.

Плод, пораженный насекомыми:

Плод, в котором присутствуют насекомые, живые или мертвые, или остатки насекомых или на котором имеются следы, свидетельствующие о том, что он служил пищей для некоторых насекомых.

Капсаиноиды:

Вещества, которые придают остроту или жгучесть перцам стручковым острым. Основным и наиболее острым жгучим среди капсаиноидов является капсаицин, который содержится в семенах и плаценте перцев.

Упаковочная тара:

Материал, который покрывает, содержит и сохраняет продукты во время транспортировки или хранения.

Потребительская упаковка:

Любая тара или упаковка, в которой продукт непосредственно продается потребителю.

Фекалии или экскременты:

Продукты выделения любого вида, которые рассматриваются в качестве загрязняющих веществ.

Влага:

Процентное содержание влаги в перцах стручковых острых после их дегидратации перед поступлением в продажу.

Насекомые:

Небольшие животные класса Insecta, будь то взрослая особь, личинка, гусеница или куколка.

Гнездо:

Небольшая камера или полость, которая формируется стенками из разросшейся завязи; гнезда можно увидеть при поперечном разрезе плода.

Посторонние вещества:

Любой материал или вещество, помимо собственно плода и плодоножки. К ним относятся: стебли, грязь, песок, камни, обрезки, проволока, веревки, семена других растений, пыль и листья, а также остатки насекомых.

Олеосмолы:




Жидкий экстракт перца стручкового острого в виде масла интенсивно-красного цвета с типичным для перца запахом, которое содержит все экстрагированные пигменты и капсаициноиды.


Острота:

Ощущение жжения или жгучести, вызванное воздействием капсаицинов после приема перца стручкового острого или продуктов на его основе в пищу.




ПРИЛОЖЕНИЕ II

**ЦЕЛЫЕ ДЕГИДРИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ СТРУЧКОВЫЕ ОСТРЫЕ - ПРИМЕРЫ
ОКРАСКИ И ВИЗУАЛЬНОГО КАЧЕСТВА**

ПЕРЕЦ "ГУАХИЛЬО"		
		
ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ	ВТОРОЙ СОРТ

ПЕРЕЦ "АНЧО"		
		
ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ	ВТОРОЙ СОРТ

ПЕРЕЦ "МУЛАТО"		
		
ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ	ВТОРОЙ СОРТ

ПЕРЕЦ "ПАСИЛЯ"		
		
ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ	ВТОРОЙ СОРТ

ПЕРЕЦ "ПУЙЯ"		
		
ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ	ВТОРОЙ СОРТ

ПЕРЕЦ "ДЕ АРБОЛЬ"		
НЕ ПРИМЕНИМО		
ВЫСШИЙ СОРТ	ПЕРВЫЙ СОРТ	ВТОРОЙ СОРТ

СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА

- ISO 972: 1997 Chillies and capsicums, whole or ground (powdered) - Specifications.
- ISO 930: 1997 Spices and condiments - Determination of acid-insoluble ash
- ISO 3513 Chillies - Determination of Scoville index.
- ISO 7543-1 Chillies and chilli oleoresins - Determination of total capsaicinoid content - Part 1: Spectrometric method
- ISO 7543-2 Chillies and chilli oleoresins - Determination of total capsaicinoid content - Part 2: Method using high-performance liquid chromatography
- Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Centro de Investigación Regional del Noreste. Campo Experimental Palma de la Cruz. Nuevas Variedades del Chile Mirasol para el Centro Norte de México. Folleto Técnico Nro. 21, Marzo 2001.
- Pozo Campodónico, Octavio. Descripción de Tipos y Cultivares de Chile (*Capsicum* spp.) en México. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos/Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (SARH/INIA). Folleto Técnico Nro. 77, Octubre 1981.
