



Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

**Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты**

Пятьдесят седьмая сессия

Женева, 28 июня – 2 июля 2010 года

Пункт 6 а) предварительной повестки дня

Новые стандарты ЕЭК ООН

Целые сушеные перцы стручковые острые

Стандарт ЕЭК ООН DDP, касающийся сбыта и контроля товарного качества целых сушеных перцев стручковых острых

Документ, представленный Мексикой*

Настоящий документ был 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). Он представляет собой пересмотренный вариант документа ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2008/4.

I. Определение продукта

1. Настоящий стандарт распространяется на целые сушеные перцы стручковые острые разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Capsicum annuum* L. (коммерческие виды: "анчо", "де арболь", "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

* Настоящий документ был представлен после установленного срока ввиду задержки с поступлением материалов из других источников.

сушеные перцы стручковые острые, предназначенные для промышленной переработки¹.

II. Положения, касающиеся качества

2. 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

3. 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
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ
- достаточно зрелыми и с плодоножкой
- характерной для соответствующих видов перцев формы и окраски в соответствии с разделом "D. Окраска"²
- без вредителей, включая присутствие мертвых насекомых и клещей, их остатков или выделений
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или пространенных 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"
- без постороннего запаха и/или привкуса.

4. 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.

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

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

В. Содержание влаги

5. Содержание влаги в целых сушеных перцах стручковых острых является неодинаковым и зависит от их вида в соответствии с приводимыми ниже обозначениями.

Таблица 1

<i>Максимальное содержание влаги в % (по массе)</i>	
"Анчо"	12,5
"Де арболь"	9,0
"Гуахильо"	13,5
"Мулато"	12,5
"Пасилья"	13,5
"Пуйя"	10,0

С. Классификация

6. Сухие перцы стручковые острые подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) Высший сорт

Сухие перцы стручковые острые этого сорта должны быть высшего качества. Их степень развития, форма и окраска должны быть характерными для соответствующей разновидности и/или коммерческого вида.

Они не должны иметь дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, при условии, что это не сказывается на общем внешнем виде, качестве, сохранности и товарном виде продукта в упаковке.

ii) Первый сорт

Сухие перцы стручковые острые этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки разновидности и/или коммерческого вида. Однако могут допускаться незначительные дефекты формы, окраски или кожицы (см. IV. Положения, касающиеся допусков).

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся сухие перцы стручковые острые, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, указанным выше. Они должны иметь характерные признаки разновидности и/или коммерческого вида. Допускаются дефекты формы, окраски и кожицы (см. IV. Положения, касающиеся допусков).

D. Окраска

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

Таблица 2

<i>Вид</i>	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
"Гуахильо"	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
"Пуйя"	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"	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"	Однородная; интенсивно-черная, без изменений в окраске	Однородная; интенсивно-черная, без изменений в окраске	Неоднородная; черная, с изменениями в окраске
"Пасилья"	Однородная; интенсивно-черная, без потери цвета	Однородная; черная, без изменений в окраске	Неоднородная; черная или зеленоватая, с незначительными изменениями в окраске
"Де арболь"	Не применимо	Однородная; интенсивно-красная, без изменений в окраске	Интенсивно-красная. Могут иметься участки с изменениями в окраске

Примечание: Примеры типичной окраски приведены в приложении II.

E. Острота

8. Острота перцев стручковых острых является результатом содержания в них капсаициноидов и выражается в степени жгучести. Проверка остроты факкультативна. Анализ остроты должен проводиться по шкале Сковилля или с помощью метода высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ). В таблице 3 представлены базовые значения в единицах Сковилля для сухих перцев стручковых острых.

Таблица 3

<i>Сухой перец стручковый острый</i>	<i>Острота</i>	
	<i>(В единицах Сковилля³)</i>	<i>Интенсивность</i>
Анчо	1 000 – 1 500	Низкая
Мулато	1 000 – 1 500	
Пасилья	1 000 – 1 500	
Гуахильо	3 000 – 5 000	Средняя
Де арболь	5 000 – 30 000	Высокая
Пуйя	5 000 – 30 000	

III. Положения, касающиеся калибровки

9. Настоятельно рекомендуется указывать калибр, который представляет собой параметр коммерческой индивидуализации продукта.

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

11. Калибр обозначается следующим образом:

Таблица 4

<i>Вид</i>	<i>Сорт</i>	<i>Длина (см)</i>	<i>Ширина (см)</i>	<i>Вес (г)</i>
"Гуахильо"	Высший сорт	> 14	> 3	> 9
	Первый сорт	10 – 14	2,5 – 3	5 – 9
	Второй сорт	< 10	< 2,5	< 5
"Пуйя"	Высший сорт	> 10	> 1,5	> 3,5
	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
	Первый сорт	7 – 10	5 – 6	20 – 22
	Второй сорт	7 – 10	< 5	< 20
"Мулато"	Высший сорт	> 10	> 7	> 17
	Первый сорт	7 – 10	5 – 7	14 – 17
	Второй сорт	< 7	< 5	< 14
"Пасилья"	Высший (отборный) сорт	> 20	> 3	> 7,5
	Первый сорт	14 – 20	2,5 – 3	7,0 – 7,5
	Второй сорт	< 14	< 2,5	< 7,0

³ Шкала Сковилля представляет собой систему измерения остроты перцев стручковых острых. Высокая эффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ) может также использоваться для определения содержания капсаициноидов в перцах стручковых острых.

<i>Вид</i>	<i>Сорт</i>	<i>Длина (см)</i>	<i>Ширина (см)</i>	<i>Вес (г)</i>
"Де арболь"	Высший сорт	Не приме- нимо	Не приме- нимо	Не приме- нимо
	Первый сорт	9 – 11	> 1,0	1,0 – 1,5
	Второй сорт	7 < 9	< 1,0	< 1,0

IV. Положения, касающиеся допусков

12. На всех этапах сбыта допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявленным к качеству и калибру указанного сорта.

A. Допуски по качеству

i) Высший сорт

Допускается наличие в общей сложности 10,0% сухих перцев стручковых острых, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска в общей сложности не более 1,0% может приходиться на плоды, удовлетворяющие требованиям по качеству, предъявляемым ко второму сорту.

Допускается наличие 5% поломанных плодов, а также 1% посторонних веществ. Наличие серьезных дефектов, таких, как пятна, ожоги, царапины, рубцы и деформации, не допускается.

ii) Первый сорт

Допускается наличие в общей сложности 10,0% по весу сухих перцев стручковых острых, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска в общей сложности не более 1% может приходиться на плоды, не удовлетворяющие требованиям по качеству, предъявляемым ко второму сорту.

Допускается наличие 5% поломанных плодов, а также 1% посторонних веществ. Не более чем в 5% плодов допускается наличие таких серьезных дефектов, как пятна, ожоги, царапины, рубцы и деформации, составляющие до 10% поверхности плода.

iii) Второй сорт

Допускается наличие в общей сложности 10% по весу сухих перцев стручковых острых, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% в общей сложности могут составлять плоды с серьезными дефектами.

Допускается наличие 5% поломанных плодов, а также 1% посторонних веществ. Допускается наличие серьезных дефектов, таких, как пятна, ожоги, царапины, рубцы и деформации, составляющие до 10% поверхности плода.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

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

14. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

15. Целые сушеные перцы стручковые острые должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

16. 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.

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

VI. Положения, касающиеся маркировки

18. На каждой упаковке⁴ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

A. Опознавательные обозначения

19. 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 органом⁵.

⁴ 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.

⁵ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующие сокращения) 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 дегидратации, 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 дегидратация 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 дегидратации.

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.

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.

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.




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 "ПАСИЛЬЯ"			
			
ВЫСШИЙ (ОТБОРНЫЙ) 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 3513:1995 Chillies - Determination of Scoville index Edition: 2
- 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.
