



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2002/11
7 March 2002

RUSSIAN
Original: ENGLISH and
FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов
на скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты (плоды)
Сорок девятая сессия, 21-24 мая 2002 года, Женева

Пункт 4 b) предварительной повестки дня

**ПЕРЕСМОТР ТИПОВОЙ ФОРМЫ СТАНДАРТОВ НА
СУХИЕ И СУШЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ III: РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ
И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ**

Представлено Испанией

Примечание секретариата: Докладчик (Испания) подготовил новый документ для данного приложения.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

**ТЕРМИНЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СТАНДАРТАХ
НА СУХИЕ И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ, И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ
ДЛЯ СТАНДАРТОВ НА СУХИЕ (В СКОРЛУПЕ ИЛИ ЛУЩЕНЫЕ)
И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ**

1. Рекомендуемые термины

- Ядро:* съедобная часть плода в скорлупе, соответствующая семени сухого плода, покрытая внешней кожицей или внешней оболочкой (семенная кожура или эписпермий).
- Очищенное или ошелушенное ядро:* ядро, лишенное ~~оболочки~~ или внешней кожицы или оболочки.
- Скорлупа:* несъедобная одревесневшая часть сухих плодов в скорлупе, которая защищает ядро и соответствует эндокарпию (плоды-костянки), перикарпию (плоды в орешках) или семенной кожуре (стробилы или плоды в шишках).
- Сердцевина (косточка):* несъедобная часть сухих плодов-костянок, которая соответствует эндокарпию и семени плода.
- Непосредственно готовые к употреблению:* ~~сухие или сушеные плоды~~ продукт, который должен поступать к конечному потребителю в своем настоящем виде, не подвергаясь никаким другим манипуляциям, кроме связанных с предпродажной подготовкой или упаковкой. Операции сортировки, отбора, калибровки и т.д. не считаются операциями переработки.
- Переработка:* отличающаяся от предпродажной подготовки или упаковки операция, предусматривающая

существенное видоизменение продукта или его товарного вида, как, например, удаление скорлупы (лущение), шелушение ("бланширование"), обжаривание, изготовление брикетов, паст или порошков и т.д.

Пищевая переработка:

любая другая операция, предусматривающая получение производных пищевых продуктов (масел, ароматизаторов или вкусовых добавок и т.д.) или использование в качестве ингредиента при производстве различных пищевых продуктов.

Чистый:

продукт практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.

Достаточно сухой~~ие~~ или высушенный~~ие~~:

сухой~~ие~~ или сушеный~~ие~~ плод (**в скорлупе или лущеный**) с обусловленным его собственным развитием или с помощью естественных или искусственных систем сушки содержанием влаги, обеспечивающим их сохранность.
{в этих случаях, как правило, необходимо указывать максимальное содержание влаги в продукте}

Естественная сушка:

снижение уровня содержания влаги, обеспечиваемое исключительно за счет аэрации и/или температуры окружающего воздуха без применения внешних источников тепла или высушивающих или обезвоживающих веществ.

Зрелый~~ие~~ плоды:

сухой~~ие~~ или сушеный~~ие~~ плоды (**в скорлупе или лущеный**) достаточного уровня зрелости с учетом их биологической природы и товарного предназначения.
{в случае необходимости могут указываться такие параметры, как минимальное содержание сахара, кислотность, минимальная степень окрашивания, стадия развития и т.д.}

- Консервант:* добавка, которая продлевает срок годности пищевых продуктов, защищая их от повреждений, вызываемых микроорганизмами или биологическими изменениями.
- Сортировка:* действие и результат классификации сухих или сушеных плодов по их величине, весу или объему; определяется серией рядов или интервалов, определяемых их максимальными и минимальными размерами, которые в различных случаях могут быть выражены через диаметр срединного сечения плода, максимальный диаметр, объемный вес, количество плодов на единицу веса и т.д.
- Калибровка:* действие и результат классификации сухих **или сушеных** плодов по их заданному минимальному или максимальному размеру; может быть выражена указанием минимального размера со словами "и более" или указанием максимального размера со словами "и менее".
- Коммерческий тип:* ~~плоды, относящиеся к различным разновидностям, но имеющие схожий внешний вид и характерные отличия~~ **или сухие (в скорлупе или лущеные) или сушеные плоды, принадлежащие к различным разновидностям и имеющие схожие технические характеристики или внешний вид, принадлежащие к схожему типу разновидностей или к** совокупности разновидностей, официально определенной страной-производителем.
{в случае необходимости выбирается наиболее точная характеристика}
- Партия:* количество продукта, которое на стадии экспортного контроля обладает одинаковыми отличительными особенностями с точки зрения идентификации упаковщика или отправителя, характера продукта и его происхождения, коммерческой категории, типа упаковки и товарного вида продукта и в случае необходимости сорта и/или коммерческого типа, размера или сортировки по величине и цвета.

2. Определение дефектов

а) Родовые определения

Незначительный дефект или повреждение:

дефект или сочетание дефектов, которое изменяет внешний вид продукта, включая, в частности, такие небольшие поверхностные повреждения, как пятна, изменения цвета, царапины, побитости, обесцвеченные места, разорванная кожура, механические повреждения, солнечные ожоги и т.д., при условии, что они серьезно не влияют на вкусовые свойства, сохранность качества или коммерческое качество продукта.

Серьезный дефект или повреждение:

дефект или сочетание дефектов, которое серьезно изменяет внешний вид продукта или существенно отражается на его вкусовых свойствах, сохранности качества или коммерческом качестве, включая, в частности, такие дефекты, как плесень, гниль, повреждение насекомыми-вредителями, прогорклость, видимая невооруженным глазом грязь, следы раздавливания или серьезные механические повреждения, чрезмерная влажность и т.д.

Внутренний дефект:

аномалия, затрагивающая характерные свойства спелого и надлежащим образом хранящегося плода, включая незрелость, недоразвитость, неправильную форму, несформированность плодов, чрезмерное обезвоживание или усыхание и т.д.

Пятна: _____ видимое и локализованное изменение внешнего или внутреннего цвета, независимо от его причины или происхождения (внутреннего или внешнего).
{(в случае необходимости указать максимальную площадь поверхности на один плод, признаваемую допустимой)}

Внешний дефект:

заметный и локализованный дефект, серьезно ухудшающий внешний вид <скорлупы, ядра или сушеного плода>, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, включая изменение цвета, темные пятна, вкрапления, царапины, повреждения градом, паршу, бородавчатость, побитости и другие схожие дефекты, но исключая пятна, вызванные более серьезным дефектом, например, плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями.

{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, признаваемую допустимой}

Пятно:

заметное и локализованное изменение цвета снаружи плода, серьезно ухудшающее внешний вид <скорлупы, ядра или сушеного плода>, независимо от его причины или происхождения, включая темные пятна, вкрапления и т.д., но исключая изменение окраски, вызванное более серьезным дефектом, например, плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями.

{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, признаваемую допустимой}

Изменение цвета:

значительное изменение типичного внешнего или внутреннего цвета, включая почернение и/или появление очень темных цветов, независимо от причины изменения или его происхождения (внутреннего или внешнего)-**значительное и широко распространившееся изменение типичного цвета снаружи или внутри плода, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, включая, в частности,**

почернение и появление очень темных цветов, но исключая изменение цвета, вызванное более серьезным дефектом, например, плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями. {в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую площадь, признаваемую допустимой}

Механические повреждения:

раздробления, трещины, разрывы, порезы, или побитости или любые повреждения, затрагивающие значительную часть кожуры, шелухи или скорлупы, или мякоти плода, или его ядра.

{в случае необходимости **добавить определение того, что не считается дефектом, и** указать ~~максимальную~~ **максимальную общую признаваемую допустимой** длину **максимальную общую или совокупную** площадь или длину, признаваемую допустимой }

Повреждения насекомыми-вредителями:

повреждения или видимые загрязнения, вызванные насекомыми, клещами, короедами или другими зоопаразитами, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или экскрементов.

Живые паразиты:

присутствие живых вредителей (насекомых, клещей и других) независимо от стадии их развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).

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).

Плесень: наличие видимых невооруженным глазом нитей плесени внутри или на внешней поверхности плода или ядра.

Посторонний запах и/или привкус: запах или привкус, не свойственный продукту.

Грязь: ~~любые видимые и/или различаемые приставшие или вдавившиеся~~ грязь, земля, ил или пыль.

Легко заметная приставшая или вдавившаяся грязь, земля или пыль, загрязняющая и пачкающая частично или целиком продукт, что серьезно ухудшает его внешний вид.

Посторонние тела: любое видимое и/или различимое тело или вещество, обычно не сопутствующее продукту, за исключением неорганических примесей.
{см. ниже определения посторонних растительных материалов}

Аномальная внешняя влажность: присутствие свободной воды, следов отпотевания или конденсации непосредственно на поверхности продукта.

Неорганические примеси: зола, не растворимая в соляной кислоте.

в) Специфические определения по сухим плодам (в скорлупе или лущеным)

Дефекты скорлупы:

Любой дефект, ухудшающий вид или качество скорлупы, например:

Раздавленная скорлупа: скорлупа расколотая, треснувшая или **имеющая серьезные механические повреждения**; ~~имеющая механические повреждения~~; отсутствие очень небольшой по размеру части скорлупы или легкое растрескивание не считаются дефектом при условии, что ядро остается защищенным.

Имеющая механические повреждения:

скорлупа с хорошо различимыми механическими повреждениями, даже если они являются поверхностными, как, например, четко выраженные следы, оставленные луцильной машиной .
{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать общую или совокупную площадь или длину, признаваемую допустимой}

Посторонние растительные материалы:

безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту.

Дефекты ядра:

Любой дефект, ухудшающий внешний вид, пищевые качества и снижающий способность выдерживать хранение или качество плода, например:

Поверхностные повреждения: — повреждения, портящие внешний вид продукта, в том числе пятна, обесцвеченные места, разорванная кожура, солнечные ожоги и приставший перикарпий.

Глубокие повреждения: — повреждения, значительно влияющие на внешний вид или сохранность продукта: вдавившаяся земля, расколы, трещины, следы трения, следы раздавливания, повреждения, вызванные любыми другими причинами.

Внутренние дефекты: — аномалии, не характерные для спелого плода данной разновидности, при надлежащих условиях хранения и транспортировки, которые представляют собой, в частности, незрелые, недоразвитые, проросшие и несформировавшиеся плоды.

Пустыней или полней сухой плод:

сухой плод, ядро которого не сформировалось.

Поврежденное

механическим путем:

ядра, частично поврежденные (неполные), половинки или осколки (отделение семядолей) или имеющие поверхностные механические повреждения; отсутствие незначительной части оболочки, царапины и очень легкие поверхностные повреждения <составляющие менее ... мм от диаметра или длины и до ... мм глубины> не считаются дефектами. {в случае необходимости добавить конкретные указания относительно половинок или осколков}

ядро, имеющее поверхностные механические повреждения (выбоины или царапины) или неполные (частично поврежденные) ядра, а также их половинки, осколки или куски; отсутствие незначительной части оболочки и/или очень легкие поверхностные повреждения или ссадины <менее ... мм в диаметре или длину и до ... мм глубиной> не считаются дефектами.
{в случае необходимости добавить конкретные определения и допуски для неполных и расколотых ядер, половинок или осколков ядер, а также исключить их из определения ядер, поврежденных механическим путем}

Неполное (раздробленное):

ядра, в которых отсутствует по меньшей мере треть от целого ядра. {в случае необходимости указать иную пропорцию}

раздробленное, частично расколотое или треснувшее ядро, в котором отсутствует менее трети целого ядра.
{в случае необходимости указать иную пропорцию или параметр и/или добавить определение того, что не считается дефектом}
{определение неполного ядра является факультативным, поскольку неполные ядра можно включить в определение ядер, поврежденных механическим путем}

Расколотьёе:

~~ядра, в которых отсутствует более трети целого ядра.~~
~~{в случае необходимости указать иную пропорцию}~~
часть ядра, которая больше кусочка < но меньше неполного ядра> (<более трети целого ядра отсутствует, но> не проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в . мм).
{в случае необходимости указать иную пропорцию или параметр}

Кусочек:

~~часть ядра, меньшая трети целого ядра.~~ {в случае необходимости добавить или заменить путем указания размера или диаметра в мм}
частица или небольшая часть ядра неправильной формы, которая проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм < но не проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм>.
{в случае необходимости указать или заменить на иную пропорцию или параметр}

Половинка ядра:

ядро, расколовшееся продольно на две отдельные семядоли.
{в случае необходимости указать конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер}

Парное или двойное:

ядро характерной формы, обусловленной развитием двух семян в одной скорлупе.
{в случае необходимости указать конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер}

Недоразвитьёе:

ядро не является полностью развившимся <и не полностью занимает внутреннюю полость скорлупы>.
{форма ядра может быть различной в зависимости от разновидности или коммерческого типа, однако ядро не должно быть деформированным или иметь сморщенные части}

ядро, которое плохо развито, деформировано, аномально небольшое или недоразвитое, включая ссохшиеся и сморщенные ядра.

{форма и размер ядра могут меняться в зависимости от условий его развития, но не до такой степени, когда ядро становится деформированным, ссохшимся или сморщенным}

{в случае необходимости указать конкретные определения и допуски для ссохшихся или сморщенных ядер, а также исключить их из определения ядер, поврежденных механическим путем}

{для орехов в скорлупе, в случае необходимости, можно добавить определенный параметр или показатель, касающийся минимального содержания съедобной части (веса съедобного ядра/веса ядра в скорлупе) или минимального заполнения внутренней полости скорлупы}

Ссохшееся или сморщенное:

ядра, в значительной степени изборожденные, высушенные, сморщившиеся или отвердевшие. ядро, в аномальной степени сморщенное или гладкое и/или усохшее, высушенное или жесткое.

Пятна или физиологические изменения:

изменения цвета ядра и иногда его текстуры или вкуса.

Деформация:

рубец или деформация, вызванные механическими повреждениями, вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.

Дефекты, вызванные избытком тепла:

дефекты, вызванные чрезмерно высокой температурой во время сушки или переработки, повлекшие за собой значительные изменения внешнего вида, вкуса и пищевых качеств продукта.

- Ферментация:* дефекты, вызванные действием ферментов, энзимов или бактерий, существенно влияющих на характерный внешний вид и/или вкус продукта.
- Прогорклость:* окисление липидов или образование несвязанных жирных кислот, ведущие к появлению характерного неприятного привкуса; маслянистый внешний вид мякоти не обязательно указывает на то, что ядро является прогорклым.
- Прорастание:* различимое развитие проростка, даже если он не виден снаружи.
- Посторонние растительные материалы:* безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки скорлупы, оболочки и т.д.

с) Специфические определения по сушеным плодам

- Имеющей механические повреждения:* сушеный плод с **весьма** различными 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 **очень** легкие поверхностные повреждения <по величине менее ... мм в диаметре или длину и до ... мм глубиной> не считаются дефектами.
- { что касается **сушеных плодов** продуктов, подвергшихся операциям удаления сердцевины, семечек, плодоножек или стебельков **либо разрезанных на тонкие слои, кусочки, кубики, дольки или ломтики**, то нормальные механические повреждения, связанные с этими операциями, не считаются дефектами }

*Дефекты, вызванной
избытком тепла:*

повреждения, вызванные солнечными лучами или чрезмерно высокой температурой во время сушки, вызывающие значительное изменение внешнего вида, вкуса или пищевых качеств продукта.

Дефекты текстуры:

сушеной плоды с безмякотными частями (отвердевшими, ссохшимися или полыми), которые занимают более ... части плода.

Деформация:

рубец или деформация, вызванные механическими повреждениями (следы града, побитости, следы трения и т.д.), вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.

Ферментация:

дефекты, вызванные действием ферментов, энзимов или бактерий, существенно изменяющим характерный внешний вид и/или вкус продукта.

Кусочки:

часть плода, меньшая трети целого плода:
{в случае необходимости указать иную пропорцию или заменить указанием величины в мм}
частица ядра или небольшая часть ядра неправильной формы, < которая проходит через сито с круглыми отверстиями диаметром в ... мм > < которая меньше... части целого сушеного плода >
{ в случае необходимости можно указать кусочки, дольки, ломтики и т.д. в качестве видов расфасовки, а также включить параметры их размеров и формы }
{ в случае необходимости указать иную пропорцию или величину }

Посторонние растительные материалы:

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