



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2003/15/Add.8
6 October 2003

RUSSIAN
Original: ENGLISH and FRENCH

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)

Пятидесятая сессия, 24-27 июня 2003 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТНАДЦАТОЙ СЕССИИ

Добавление 8

ПЕРЕСМОТРЕННОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ III К ТИПОВОЙ ФОРМЕ СТАНДАРТА

Записка секретариата: Специализированная секция согласовала этот текст на своей пятидесятой сессии и рекомендует Рабочей группе принять его в качестве пересмотренного Приложения III к Типовой форме стандарта ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты (фрукты).

В тексте используются следующие условные обозначения:

- {текст}: Часть текста, в которой даются пояснения относительно использования типовой формы стандарта. Заключенные в фигурные скобки слова в самом стандарте не фигурируют.
- <текст>: Факультативные положения или положения, для которых, в зависимости от продуктов, имеется несколько альтернативных вариантов текста.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ ДЛЯ СТАНДАРТОВ НА СУХИЕ (ОРЕХИ В СКОРЛУПЕ ИЛИ ЛУЩЕННЫЕ ОРЕХИ) И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ

1. Рекомендуемые термины

<i>Ядро:</i>	съедобная часть ореха в скорлупе, соответствующая семени сухого плода, покрытая внешней кожицей или оболочкой (семенная кожура или эписпермий).
<i>Очищенное (ошелушенное) ядро:</i>	ядро ореха, лишенное внешней кожицы или оболочки.
<i>Оболочка:</i>	несъедобная мясистая часть орехов в скорлупе, которая покрывает скорлупу и подлежит удалению до упаковки продукта
<i>Скорлупа:</i>	несъедобная одревесневшая часть орехов в скорлупе, которая защищает ядро и соответствует эндокарпию (плоды-костянки), перикарпию (плоды в орешках) или семенной коже (стробилы или плоды в шишках).
<i>Сердцевина (косточка):</i>	несъедобная часть сухих плодов-костянок, которая соответствует эндокарпию и семени плода.
<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.

- Переработка:* отличающаяся от предпродажной подготовки или упаковки операция, предусматривающая существенное видоизменение продукта или его товарного вида, как, например, удаление скорлупы (лушение), снятие кожуры (шелушение), обжаривание или поджаривание, изготовление брикетов, паст или порошков и т.д.
- Пищевая переработка:* любая другая операция, предусматривающая получение производных пищевых продуктов (масел, ароматизаторов, приправ и т.д.) или использование продукта в качестве ингредиента при производстве различных пищевых продуктов.
- Чистый:* продукт практически без каких-либо приставших посторонних веществ и без какой-либо видимой приставшей грязи.
- Достаточно сухой или высушенный:* орехи (в скорлупе или лушенные) или сушеные плоды с таким содержанием влаги, обусловленным их собственным развитием или применением естественных или искусственных систем сушки, которое обеспечивает их сохранность.
{в этих случаях, как правило, необходимо указывать максимальное содержание влаги в продукте}
- Естественная сушка:* снижение уровня содержания влаги исключительно за счет аэрации и/или температуры окружающего воздуха без применения внешних источников тепла или высушивающих или обезвоживающих веществ.
- Зрелый плод:* орех (в скорлупе или лушенный) или сушеный плод, достигший достаточного уровня зрелости с точки зрения его биологической природы и конечного использования.

{ в случае необходимости могут указываться такие параметры, как минимальное содержание сахара, кислотность, минимальная степень окрашенности, стадия развития и т.д. }

Консервант:

добавка, которая продлевает срок годности пищевых продуктов, защищая их от повреждений, вызываемых микроорганизмами или биологическими изменениями.

Сортировка:

процесс и результат классификации орехов (в скорлупе или лущеных плодов) или сушеных плодов по размеру, весу или объему; определяется с помощью совокупности диапазонов или интервалов посредством установления максимального и минимального размеров, которые в различных случаях могут быть выражены через диаметр срединного сечения плода, максимальный диаметр, единичный вес, количество плодов на единицу веса и т.д.

Калибровка:

процесс и результат классификации орехов (в скорлупе или лущеных) или сушеных плодов по заранее заданному минимальному или максимальному размеру; может быть выражена путем указания минимального размера с последующими словами "или более" или посредством указания максимального размера с последующими словами "и менее".

Коммерческий тип:

орехи (в скорлупе или лущеные) или сушеные плоды, 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.
{ в случае необходимости выбирается наиболее точная характеристика }

Партия:

количество продукта, которое на момент проведения контроля обладает одинаковыми отличительными характеристиками с точки зрения идентификации упаковщика или отправителя, характера продукта и его происхождения, сортности, типа упаковки и товарного вида продукта, а в соответствующих случаях - разновидности и/или коммерческого типа, размера или величины и цвета.

2. Определение дефектов

а) Родовые определения

*Незначительный дефект
или повреждение:*

дефект или сочетание дефектов, которые ухудшают внешний вид продукта, включая, в частности, такие небольшие поверхностные дефекты, 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 товарное качество продукта.

*Серьезный дефект
или повреждение:*

дефект или сочетание дефектов, которые серьезно ухудшают внешний вид продукта или существенно отражаются на его вкусовых свойствах, сохранности качества или товарном качестве, включая, в частности, такие дефекты, как плесень, гниль, повреждение насекомыми-вредителями, прогорклость, аномальный вкус, 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 недозрелость, недоразвитость, неправильную форму, прорастание, несформированность плодов, чрезмерное обезвоживание или усыхание и т.д.

Поверхностный дефект:

явный 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 поверхностные дефекты, 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 для одной единицы продукта }

Пятно:

заметное и локализованное изменение цвета снаружи плода, серьезно ухудшающее внешний вид <скорлупы, ядра или 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 для одной единицы продукта }

Изменение цвета:

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 очень сильное потемнение, 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 для одной единицы продукта}

Механические повреждения:

раздробления, трещины, разрывы, 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 общую или совокупную площадь или длину, признаваемые допустимыми для одной единицы продукта}

Повреждения, вызванные- вредителями:

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

Живые паразиты:

присутствие живых вредителей (насекомых, клещей и других), независимо от стадии 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: легко заметные приставшие или вдавившиеся грязь, земля или пыль, которые загрязняют и пачкают часть продукта или весь продукт, серьезно ухудшая его внешний вид.

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

Аномальная внешняя влажность: наличие воды, влаги или конденсата на поверхности продукта.

Неорганические примеси: зола, не растворимая в соляной кислоте.

в) Специфические определения для орехов (в скорлупе или лущеных)

Дефекты скорлупы:

Любые дефекты, ухудшающие внешний вид или качество скорлупы, например:

Расколота скорлупа:

скорлупа расколота, треснувшая или имеющая серьезные 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 максимальную общую или совокупную площадь или длину, признаваемые допустимыми для одной единицы продукта}

Посторонние растительные материалы:

безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту.

Дефекты ядра:

Любой дефект, ухудшающий внешний вид, пищевые свойства, сохранность или качество ядра, например:

Пустой(ые) или полый(ые) сухой(ие) орех(и):

орех(и), ядро которого(ых) не сформировалось.

Поврежденное механическим путем:

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 царапины <менее ... мм по диаметру или длине 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}

Раздробленное:

неполное, 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 раздробленного ядра является факультативным, поскольку раздробленные или неполные ядра можно включить в определение ядер, поврежденных механическим путем}

Расколотое:

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:

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 иной параметр или заменить его}

Половинка ядра:

продольно расколовшееся ядро, от которого отделились две семядоли.

{в случае необходимости указать конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер}

- Сдвоенное или двойное:* ядро характерной формы, обусловленной развитием двух ядер в одной скорлупе.
{в случае необходимости указать конкретные допуски для сдвоенных или двойных ядер}
- Недоразвитое:* ядро, которое деформировано, аномально небольшое или частично 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 минимального содержания съедобной части (веса съедобного ядра/веса ядра в скорлупе) или минимальной заполненности внутренней полости скорлупы}
- Усохшее и сморщенное:* ядро, в аномальной степени сморщенное или гладкое и/или усохшее, высохшее или жесткое.
- Деформация:* рубцы или деформация, вызванные механическими повреждениями, вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.
- Тепловое повреждение:* повреждение, вызванное чрезмерно высокой температурой во время сушки или переработки, которое повлекло за собой значительное изменение вкуса, внешнего вида и пищевых качеств продукта.

<i>Ферментация:</i>	повреждения, вызванные действием ферментов, энзимов или микроорганизмов, которые существенно влияют на характерный внешний вид и/или вкус продукта.
<i>Прогорклость:</i>	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.
<i>Прорастание:</i>	различимое развитие проростка, даже если он не виден снаружи.
<i>Посторонние растительные материалы:</i>	безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки скорлупы, оболочки и т.д.

с) Специфические определения для сушеных плодов

<i>Имеющие механические повреждения:</i>	<p>сушеный плод 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 < менее ... мм по диаметру или длине и до ... мм по глубине > не считаются дефектами.</p> <p>{ что касается сушеных плодов, 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 }</p>
--	---

- Тепловое повреждение:* повреждение, вызванное солнечной радиацией или чрезмерно высокой температурой во время сушки, которое вызывает значительное изменение внешнего вида, вкуса или пищевых качеств продукта.
- Дефект текстуры:* сушеный плод 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:* повреждения, вызванные действием ферментов, энзимов или микроорганизмов, которые существенно изменяют характерный внешний вид и/или вкус продукта.
- Кусочек:* частица или небольшая часть плода неправильной формы, < которая проходит через сито с круглыми отверстиями диаметром в ... мм> < которая меньше... части целого сушеного плода>
{в случае необходимости указать иную пропорцию или величину или заменить ее}
{в случае необходимости в стандартах в качестве фасуемого продукта могут указываться кусочки, дольки, ломтики и т.д., а также упоминаться параметры, характеризующие его размер и форму}
- Посторонние растительные материалы:* безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки плодоножек, стебельков, листьев или семян.
