



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2008/14  
20 August 2008

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

---

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества

Шестьдесят четвертая сессия  
Женева, 3-6 ноября 2008 года  
Пункт 5 b) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ В КАЧЕСТВЕ НОВЫХ/ПЕРЕСМОТРЕННЫХ  
СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН**

**Сушеные персики**

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве нового стандарта ЕЭК ООН на сушеные персики.

Он основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2007/23, текст которого был согласован на шестьдесят третьей сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества в ноябре 2007 года.

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-....,

касающийся сбыта и контроля товарного качества

### СУШЕНЫХ ПЕРСИКОВ

#### I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на сушеные и регидратированные персики 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, обработанные посредством обсахаривания и ароматизации или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные персики могут быть представлены в виде:

- целых плодов (без косточек)
- половинок (персики без косточек, разрезанные продольно на две равные части до сушки)
- ломтиков (преимущественно 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.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях послеэкспортной отправки владелец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продуктов, которые не отвечают требованиям настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи, или поставлять, или реализовывать их каким-либо иным образом.

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

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

- неповрежденными (только для целых плодов и половинок); однако 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 человеком, не допускается;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимися;
- без живых насекомых-вредителей, 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, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 5% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия и других консервантов/добавок<sup>2</sup>.

---

<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/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.doc](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.doc)>.

<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.

Состояние сушеных персиков должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- 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 20,0% до 37,0%.

## **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.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, 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

---

<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/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.doc](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.doc).)

При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

- количеству: количеству единиц (половинок) сушеных плодов в 1 000 г или фунте (453,5 г).

#### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным 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
<b>а) Допуски для сушеных персиков, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
- подвергшиеся ферментации или поврежденные вредителями, гнилые или заплесневелые, из которых	2	3	5
заплесневелые <sup>6</sup> :	1	1	2
- с поверхностными пороками, изменениями в окраске и/или грязными плодами	3	5	10
- с механическими повреждениями, рубцами и каллюсами	3	5	8
- с существенными дефектами текстуры и тепловыми повреждениями	2	3	5
- с живыми насекомыми	0	0	0

<sup>4</sup> Стандартные определения дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов на сухие и сушеные продукты.

<sup>5</sup> Минимальный вес пробы для испытания составляет один килограмм.

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

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
<b>б) Допуски по калибру</b>			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки			
- в случае калибровки по количеству (количеству единиц продукта в килограмме/фунте) допуск для количества выше или ниже указанного диапазона значений или предельного значения составляет	2	2	2
- в случае калибровки по диаметру единиц продукта допуск, по количеству, для единиц продукта, не соответствующих указанному в маркировке калибру, составляет	10	10	10
<b>в) Допуски по другим дефектам</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 фрагментов косточек среди половинок и кусочков плодов	1	3	5
- Сушеные персики других разновидностей или коммерческих видов, помимо указанных	10	10	10

## **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 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, приводимой в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков".

### **C. Товарный вид**

Сушеные персики должны поставляться в мешках или в жесткой 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. Оознавательные 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 органом<sup>9</sup>.

### **B. Характер продукта**

- "Сушеные персики" вместе с указанием "целые плоды", "половинки", "ломтики" или "кусочки";
- "Регидратированные" или эквивалентное название, если применимо;
- Разновидность и/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. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>9</sup> 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.



**D. Товарные характеристики**

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III
- Год сбора урожая (факультативно)
- Содержание влаги (факультативно, но обязательно в случае высокого содержания влаги)
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

**E. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

\* \* \* \* \*