

Примечание секретариата: Настоящий текст основан на документе TRADE/WP.7/GE.2/2003/8. Он включает в себя изменения принятые Рабочей группой на 59-ой сессии.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-07,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

ЧЕРНОСЛИВА

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на чернослив, предназначенный для употребления в пищу, с косточками или без косточек, и полученный в результате контролируемой сушки свежих слив определенных разновидностей, выведенных из *Prunus domestica* L., плоды которых поддаются высушиванию.

Добавка подслащающих веществ и сахара не допускается.

Этот стандарт не распространяется на чернослив, подвергнутый обычной обработке, связанной со специальной подготовкой (чернослив, залитый соками, сиропом, коньяком или чернослив с начинкой и т.д.).

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Настоящим стандартом определяются качественные требования, предъявляемые к черносливу на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

i) Чернослив всех сортов при соблюдении особых положений, предусматриваемых для каждого сорта, и принятых допусков должен быть:

- приготовлен из физиологически спелых плодов;
- целым или без косточек и без плодоножек;
- мясистым, эластичным и мягким;
- с морщинистой кожурой;
- доброкачественным; исключаются плоды с гнилью или с такими повреждениями, которые делают их не пригодными для употребления в пищу;
- чистым, практически без видимых посторонних веществ¹

¹ Добавляемые ингредиенты не считаются посторонними веществами при условии, что они не запрещаются законодательством импортирующей страны.

- без живых насекомых и клещей, независимо от стадии их развития;
- без видимых повреждений насекомыми, клещами или другими паразитами;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние чернослива должно быть таким, чтобы он мог выдерживать:

- транспортировку, погрузку и разгрузку, и
- доставку в удовлетворительном состоянии в место назначения.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги² в черносливе не должно превышать 35%.

Для чернослива с большим содержанием влаги может допускаться использование консервантов с учетом действующих положений в стране-импортере.

iii) Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Регидратированный чернослив обычно содержит консерванты.

В. Классификация

По своим характеристикам чернослив подразделяется на один или два сорта:

i) Цельный чернослив образует один сорт, называемый

"ЧЕРНОСЛИВ" - "первый сорт"

Чернослив этого сорта должен быть хорошего качества и обладать свойствами, характерными для данной разновидности или товарного типа. Он может иметь незначительные поверхностные повреждения и дефекты окраски при условии, что они не отражаются на общем внешнем виде или качестве продукта, сохранности или его товарном виде в упаковке.

ii) Чернослив без косточки подразделяется на следующие два сорта:

- "Чернослив без косточки" - "первый сорт": из чернослива этого сорта косточка должна извлекаться таким методом, который позволяет максимально сохранить

² *Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, предписанных в приложении: "Методы определения содержания влаги в черносливе" к настоящему стандарту.*

целостность кожицы плода, а количество надрезов, необходимых для удаления косточки, должно быть не более двух;

- "Чернослив без косточки, извлеченный под давлением" - "вид Е" или "второй сорт": из чернослива этого сорта косточка может быть удалена под давлением. Число надрезов, необходимых для удаления косточки, не ограничивается.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Независимо от способа упаковки "чернослив" и "чернослив без косточки" подлежит предварительной калибровке в соответствии с минимальным и максимальным количеством плодов, содержащихся в 500 г (или в фунте - 453 г), с учетом содержания влаги, указанного на упаковке. Калибровка осуществляется по следующим группам:

A. Европейская номенклатура "ЧЕРНОСЛИВ"

Характеристика плодов	Количество плодов на 500 г	Количество плодов на 453 г
Гигантские	не более 44	не более 40
Очень крупные	от 44 до 55	от 40 до 50
Крупные	от 55 до 66	от 50 до 60
Средние	от 66 до 77	от 60 до 70
Мелкие	от 77 до 99	от 70 до 90
Очень мелкие	более 99	более 90

B. Американская номенклатура "ЧЕРНОСЛИВ"

Характеристика плодов	Количество плодов на 500 г	Количество плодов на 453 г
Огромные	не более 28	не более 25
Особо крупные	от 28 до 44	от 25 до 40
Крупные	от 44 до 66	от 40 до 60
Средние	от 66 до 94	от 60 до 85
Мелкие	от 94 до 110	от 85 до 100

C. "Чернослив без косточки - первый сорт"

Для "чернослива без косточки" размер определяется путем подсчета плодов до удаления косточки.

КРУПНЫЙ: не более 67 плодов на 500 г (не более 60 плодов на 453 г)

СРЕДНИЙ: более 67 плодов на 500 г (более 60 плодов на 453 г)

D. "Чернослив без косточки, извлеченной под давлением" "Вид Е", "Второй сорт"

Калибровка чернослива без косточки, извлеченной под давлением, необязательна, если он не продается в небольших упаковках, предназначенных для потребителя.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке разрешаются допуски по качеству и размеру для продукта, не отвечающего требованиям в отношении указанного сорта.

А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ³ (в % от веса)	ЧЕРНОСЛИВ	ЧЕРНОСЛИВ БЕЗ КОСТОЧКИ	ЧЕРНОСЛИВ БЕЗ КОСТОЧКИ, ИЗВЛЕЧЕННОЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ
	Первый сорт	Первый сорт	Второй сорт
А. Общие допуски	12	12	15
В. Максимальное число отдельных дефектов В рамках общего допуска:			
i) нехарактерная окраска и текстура	12	12	15
ii) трещина на концах плодов	12	12	15
iii) повреждения кожицы или мякоти; затвердения; ожоги; повреждения насекомыми	8	2	4
iv) ферментация	4	2	4
v) наличие посторонних веществ растительного происхождения	1	1	1
vi) слабая гниль, плесень ^{4 5}	1	0,5	2
vii) плоды с находящимися внутри насекомыми и клещами ⁴	0,5	0,5	0,5
С. Для чернослива без косточек			
viii) чернослив с целой косточкой	-	2	4
ix) чернослив с остатками косточки	2	2	4

Допуск на живых паразитов не разрешается.

В. Минеральные примеси

³ Стандартные определения терминов и дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

⁴ Национальное законодательство Германии и Швейцарии запрещает допуски на продукты, поврежденные плесенью или гнилью, или наличие мертвых или живых насекомых.

⁵ Польша выступает за максимальный допуск на слабую гниль и плесень в размере 0,5% для всех сортов.

Не более 1 г/кг золы, нерастворимой в кислоте.

С. Допуск по размеру

Метод определения однородности размеров указан в приложении I к настоящему стандарту.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным по цвету и состоять из чернослива одного и того же происхождения, качества и размера⁶.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Кроме того, для первого сорта плоды должны быть одной разновидности или одного товарного типа.

B. Упаковка

Чернослив должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивать надлежащую сохранность продукта.

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызвать внешнего или внутреннего повреждения чернослива. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с товарными характеристиками, разрешается, если для нанесения знаков или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила или клей.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

C. Расфасовка

Чернослив должен расфасовываться:

- либо в небольших упаковках весом 0,125, 0,250, 0,500 и 1 кг. Использование других единиц веса допустимо с учетом правил, действующих в стране-импортере;
- либо в упаковках весом 1,5 кг и более.

⁶ Метод определения однородности калибровки излагается в приложении "Определения (B)" к настоящему стандарту.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной и той же стороне каждой упаковки четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

A. Оповестительные обозначения

Упаковщик) Наименование и адрес или официально
и/или) установленное или признанное кодовое
отправитель) обозначение⁷

B. Характер продукта

- Обозначение "чернослив", "чернослив без косточки" или "чернослив без косточки, извлеченной под давлением".
- Наименование разновидности или товарное название, признанное в контексте устоявшейся торговой практики для первого сорта.
- Содержание влаги, указанное следующим образом:

"Максимальное содержание влаги 29% и/или "полусухой", если влажность составляет от 24 до 29% включительно;

"Максимальное содержание влаги 35% и/или "готов для употребления в пищу", если влажность составляет от 29 до 35% включительно.

- Не требуется указывать содержания влаги, если оно не превышает 24%.

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район производства или национальное, региональное или местное наименование.

⁷ Национальное законодательство ряда европейских стран требует полного указания наименования и адреса.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер (в случае калибровки), указываемый в зависимости от обозначений, предусмотренных в разделе III "Положения, касающиеся калибровки":

либо по минимальному и максимальному количеству плодов на 500 г (или на 453 г) в виде "X/Y" плодов на 500 г";

либо по соответствующему наименованию, за которым следует минимальное и максимальное количество плодов на 500 г (или на 453 г);

- чистый вес.

E. Официальная пометка о контроле (факультативно)

Принят в 1988 году
Последний раз пересмотрен в 2003 году

ПРИЛОЖЕНИЕ: МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ЧЕРНОСЛИВЕ
основано на приложении I по пересмотренной типовой форме

Подготовка пробы

Из характерного образца партии отбирается около 450 г чернослива. Чернослив без косточек измельчается с помощью бытовой мясорубки, диаметр отверстий решетки которой равен или меньше 4,76 мм (3/16 дюйма).

Эта операция проводится максимально быстро, чтобы избежать потерь влаги.

I. Метод сушки в камере (контрольный метод)

2,5 г мякоти из пробной смеси, полученной указанным выше способом, по возможности равномерно распределить на дне металлического сосуда диаметром примерно 8,5 см и с плотно закрывающейся крышкой.

Сосуд взвесить и установить на шесть часов в печь с температурой 70°C и давлением, не превышающим 100 мм ртутного столба. Металлический сосуд должен находиться в непосредственном соприкосновении с металлической полкой печи.

Снять крышку, охладить сосуд в сушильном шкафу и взвесить.

Во время первой фазы сушки не обращать внимания на падение температуры в печи, поскольку это может быть вызвано быстрым испарением воды.

II. Метод электропроводимости

Можно также использовать аппарат, действующий по так называемому методу кондуктометрического анализа и позволяющий чрезвычайно быстро получать результат.

Использование этого аппарата требует эталонирования, осуществляемого на основе весьма частных замеров, производимых на очень большом количестве проб, уровень влагосодержания которых определяется в соответствии с вышеописанным методом.

В спорных случаях учитываются только данные, полученные контрольным методом.

ПРИЛОЖЕНИЕ: ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ ЯДЕР ЧЕРНОСЛИВА

основано на приложении III по пересмотренной типовой форме

А. Определение дефектов**а) Трещины на концах:**

трещины роста с затвердением на концах плода, общая длина которых может превышать 10 мм (25/64 дюйма), но составляет не более 15 мм (38/64 дюйма).

б) Повреждения кожицы или мезокарпия:

1) Трещины роста с затвердением (за исключением трещин на концах), общая длина которых не превышает 10 мм (25/64 дюйма).

2) Трещины, разрывы или разломы, доходящие до косточки.

3) Разрывы или разломы, обнажающие значительную часть мякоти и сильно изменяющие внешний вид плода.

с) Ферментация:

о ферментации свидетельствует наличие четко выраженного кисловатого привкуса или запаха или потемнение краски, которое ассоциируется с ферментацией или кислотностью.

д) Затвердения:

поверхностные затвердения (помимо трещин) диаметром более 10 мм (25/64 дюйма) и мелкие трещины, похожие на кружевной рисунок, диаметром более 20 мм (50/64 дюйма).

е) Ожоги:

солнечные ожоги или ожоги, вызванные чрезмерно высокой температурой в процессе сушки и заметно отражающиеся на внешнем виде, вкусе или обычной пригодности плодов к употреблению в пищу.

ф) Повреждения насекомыми:

видимые повреждения, нанесенные насекомыми или вредителями.

г) Плоды, поврежденные насекомыми и клещами:

плоды, поврежденные вследствие присутствия мертвых насекомых и/или клещей.

h) **Плодоножка:**

часть стебля, соединяющая плод с ветвью.

i) **Плесень:**

образования плесени, видимые невооруженным глазом.

j) **Гниль:**

разложение, вызванное бактериями или грибами, в результате которого мякоть плода оказывается непригодной к потреблению.

k) **Наличие посторонних веществ растительного происхождения:**

листья, плодоножки, травинки, кусочки древесины или схожие вещества.

l) **Минеральные примеси:**

зола, не растворимая в кислоте.

В. Однородность размеров

Плоды, упакованные в соответствии с методами калибровки, предусмотренными в настоящем стандарте, должны быть в основном одинакового размера. В пятикилограммовой пробе плодов, взятой из определенной партии, разница между количеством плодов самого мелкого размера и количеством плодов самого крупного размера в расчете на 500 г не должна превышать:

- a) 25 для партии чернослива, содержащей от 44 до 50 плодов на 500 г;
- b) 35 для партии чернослива, содержащей от 55 до 77 плодов на 500 г;
- c) 45 для партии чернослива, содержащей более 77 плодов на 500 грамм.

разница подсчитывается исходя из 10% (по весу) пробы для самых мелких плодов и 10% (по весу) пробы для самых крупных плодов.
