



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.: General  
11 May 2015  
Russian  
Original: English

---

**Европейская экономическая комиссия**

**Комитет по торговле**

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

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

**Шестьдесят вторая сессия**

Измир, Турция, 29 июня – 3 июля 2015 года

Пункт 3 с) предварительной повестки дня

**Рассмотрение рекомендаций ЕЭК ООН**

**Пересмотренная рекомендация в отношении  
сушеного винограда (предложения Турции)\***

Приводимая ниже пересмотренная рекомендация в отношении сушеного винограда представлена делегацией Турции. Предлагаемые изменения выделены жирным шрифтом и подчеркнуты. Текст в квадратных скобках может по-прежнему быть предметом обсуждения.

---

\* Настоящий документ был представлен после истечения десятидневного предельного срока с целью включения в него поправок, предложенных Докладчиком.

GE.15-09775 (R) 190515 200515



\* 1 5 0 9 7 7 5 \*

Просьба отправить на вторичную переработку



## Рекомендация ЕЭК ООН в отношении сушеного винограда

### I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеный виноград семенных и бессемянных разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Vitis vinifera L.*, который предназначен для непосредственного употребления в пищу.

### II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеного винограда на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

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

#### A. Минимальные требования<sup>1</sup>

Сушеный виноград всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должен быть:

- неповрежденным; однако наличие небольших поверхностных повреждений не считается дефектом;
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков и выделений;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без недостаточно развившихся ягод;
- без остатков стебля;
- без плодоножек, исключая партии сушеного винограда, поступающего в продажу с плодоножками;

---

<sup>1</sup> Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты" [www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf).

- без поврежденных ягод (в случае ягод, из которых были удалены семена, обычные механические повреждения, причиняемые в результате обычных операций по удалению семян, "повреждениями" не считаются);
- без различимых кристаллов сахара;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением легкого солоноватого привкуса хлорида натрия и/или хлорида кальция и легкого запаха и привкуса растительного масла и консервантов/добавок, включая диоксид серы.

Состояние сушеного винограда должно быть таким, чтобы он мог:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставленным в место назначения в удовлетворительном состоянии.

## **В. Содержание влаги<sup>2</sup>**

Содержание влаги в сушеном винограде не должно превышать:

18,0% для бессемянных разновидностей;

[18,0%; 20,0%] для коринковых разновидностей;

[18,0%; 19,0%] для семенных разновидностей и

31,0% для винограда разновидности Малага мускатель, обработанного консервантами<sup>3</sup>.

**Предложение Турции:**

**18,0% для бессемянных разновидностей;**

**18,0% для коринковых разновидностей;**

**19,0% для семенных разновидностей и**

**31,0% для винограда разновидности Малага мускатель, обработанного консервантами<sup>3</sup>.**

## **С. Классификация**

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", сушеный виноград подразделяется на следующие сорта:

высший сорт, первый сорт и второй сорт.

<sup>2</sup> Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, "Определение содержания влаги в сушеных продуктах" [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

<sup>3</sup> Оговорка Греции в пользу содержания влаги в размере 15% для сушеного винограда кишмишных или изюмных разновидностей и 16% для сушеного винограда коринковых разновидностей.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

### III. Положения, касающиеся калибровки

Калибр определяется:

- методом просеивания, т.е. по минимальному диаметру; или
- методом подсчета, т.е. по максимальному количеству ягод в 100 граммах.

### IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

#### A. Допуски по качеству

Если не указано иного, допуски по дефектам сушеного винограда в приводимых ниже таблицах представляют собой процентную долю дефектных ягод (по весу или количеству) в минимальной пробе весом 100 грамм.

Допуск по плодоножкам применяется лишь в отношении сушеного винограда, который поступает в продажу без плодоножек.

#### Сушеный виноград бессемянных разновидностей

Допускаемые дефекты	Допуски для дефектных плодов					
	Процентная доля по весу			Количество штук в 100 г		
	Высший сорт	Первый сорт		Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям						
Недостаточно развившиеся ягоды	2	3	5	-	-	-
Ягоды с плесенью <sup>4</sup>	[1; 2] <u>2</u>	2; 3 <u>3</u>	3; 4] <u>4</u>	-	-	-
Ягоды, поврежденные вредителями, с солнечными ожогами, механическими повреждениями, из которых:	2	3	<u>5</u> [4; 5]	-	-	-
- <del>ягоды, поврежденные вредителями, не более</del>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	=	=	=
- <del>ягоды с живыми насекомыми-вредителями</del>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>			
Ягоды с семенами среди ягод без семян ( <u>процентная доля</u> )	-	-	-	2	2	2

<sup>4</sup> Национальное законодательство Германии и Швейцарии не предусматривает каких-либо допусков для продукта с плесенью или продукта с мертвыми или живыми насекомыми.

Допускаемые дефекты	Допуски для дефектных плодов					
	Процентная доля по весу			Количество штук в 100 г		
	Высший сорт	Первый сорт		Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт
Засахарившиеся ягоды	5	<u>8</u>	<u>12</u> [12; 10]	15	-	-
Ягоды с прикрепленными плодоножками ( <u>процентная доля</u> )					[3	4]
					[2	4
б) Допуски по калибру						
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего ( <u>не применяются</u> )	[10		10	10]		
с) Допуски по другим дефектам						
Посторонние примеси растительного происхождения	0,01		0,02	0,03	-	-
Минеральные примеси	0,01		0,01	0,01	-	-
Остатки стебля (на кг)	-		-	-	1	2

## Сушеный виноград семенных разновидностей

Допускаемые дефекты	Допуски для дефектных плодов					
	Процентная доля по весу			Количество штук в 100 г		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям						
Недостаточно развившиеся ягоды	2		3	5	-	-
Ягоды с плесенью <sup>5</sup>	2[3]	<u>3</u>	3[4]	<u>4</u>	4	-
[Ягоды, поврежденные вредителями, с солнечными ожогами, механическими повреждениями], из которых:						
- ягоды, поврежденные вредителями, не более	3		4	5	-	-
Засахарившиеся ягоды	?		?	?	-	-
Ягоды с прикрепленными плодоножками ( <u>процентная доля</u> )	5		10	15	-	-
	-		-	-	<u>34</u>	<u>65</u>
б) Допуски по калибру						
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего ( <u>не применяются</u> )	?		?	?		
с) Допуски по другим дефектам						
Посторонние примеси растительного происхождения	0,01		0,02	0,03	-	-
Минеральные примеси	0,01		0,01	0,01	-	-
[Остатки стебля (на кг)]	-		-	-	1	2

<sup>5</sup> Польша считает, что допуск по видимым невооруженным глазом волокнам плесени должен составлять 0,5% для всех сортов.

## Сушеный виноград коринковых разновидностей

Допускаемые дефекты	Допуски для дефектных плодов						
	Процентная доля по весу			Количество штук в 100 г			
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям							
[Недостаточно развившиеся ягоды]	0,1	<b>0,5</b>	0,7; 2 <b>1</b>	1,5; 5 <b>3</b>	-	-	-
Ягоды с плесенью <sup>5</sup>	2[3]	3[4]	4	-	-	-	
Ягоды, поврежденные вредителями, с солнечными ожогами, механическими повреждениями], из которых:	1	2	3	-	-	-	
ягоды, поврежденные вредителями, не более	?	?	?				
Засахарившиеся ягоды	5	10	15	-	-	-	
Ягоды с прикрепленными плодоножками ( <b>процентная доля</b> )	-	-	-	2	3	3	
б) Допуски по калибру	?	?	?				
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего ( <b>не применяются</b> )							
с) Допуски по другим дефектам							
Посторонние примеси растительного происхождения	0,01	0,02	0,03	-	-	-	
Минеральные примеси	0,01	0,01	0,01	-	-	-	
Остатки стебля (на кг)	-	-	-	1	1	1	

## V. Положения, касающиеся товарного вида

## A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеного винограда одинакового происхождения, качества, калибра, разновидностей или коммерческого вида (если указывается) и года сбора урожая, исключая упаковки со смешанным продуктом.

Видимая часть содержимого упаковки, за исключением упаковок, где верхний слой состоит из сушеного винограда "мускатель", должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## B. Упаковка

Сушеный виноград должен быть упакован 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 и 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".

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>6</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### A. Опознавательные 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>7</sup>.

### [B. Характер продукта]

#### Вариант 1:

- "Виноград сушеный" или "Виноград вяленый"
- Название разновидности (факультативно)
- Коммерческий вид, указываемый следующим образом:
  - Бессемянный (в стране, экспортирующей или импортирующей этот продукт, в маркировке может указываться "Виноград вяленый – бессемянный" или "Кишмиш" или "Томпсон бессемянный" или "Виноград вяленый – бессемянный")
  - Семенной (в случае семенных разновидностей следует указывать, что соответствующая разновидность является семенной) (например, "Виноград вяленый – семенной")
    - С удаленными семенами (в случае винограда семенных разновидностей, из которого семена были удалены механическим способом)
    - ~~Коринка~~
    - ~~С неудаленными семенами (в случае винограда семенных разновидностей, из которого не были удалены семена)~~

<sup>6</sup> На потребительских упаковках должны указываться: наименование продукта, вес нетто и происхождение.

<sup>7</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 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

- Коринка
- Форма поступления продукта в продажу: "В гроздях" (при необходимости)

**Вариант 2:**

**["Виноград сушеный" или "Виноград вяленый"]**

**Это обобщенное название**

- ~~▲ может заменяться названием "Кишмин" в случае сушеного винограда, получаемого из разновидности "Томпсон бессемянный";~~
- ~~▲ может дополняться названием разновидности с указанием "бессемянный", если бессемянный сушеный виноград получают из других разновидностей, помимо разновидности "Томпсон бессемянный";~~
- ~~▲ должно дополняться термином "семенной и, возможно, где применимо, названием разновидности;~~
- ~~▲ должно заменяться словом "коринка" в случае сушеного винограда, получаемого из разновидности "Коринтиаки".~~
- ~~▲ Форма поступления продукта в продажу: "В гроздях" или "С плодоножками" (при необходимости).~~

**C. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>8</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

**D. Товарные характеристики**

- Сорт;
- Калибр (в случае проведения калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно);
- "Высушенный естественным способом" (факультативно).

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

Принят в 1992 году.

Пересмотрен в 20XX году.

---

<sup>8</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.