



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты

Шестьдесят четвертая сессия

Женева, 5–7 июля 2017 года

Пункт 5 а) предварительной повестки дня

Разработка новых стандартов:

кусочки сушеной мякоти кокосов

Проект стандарта на кусочки сушеной мякоти кокосов

Представляемый ниже документ подготовлен Докладчиком (Соединенные Штаты) для его рассмотрения и комментирования Специализированной секцией*.

* Настоящий документ представлен с опозданием с целью отражения в нем дополнительных материалов, полученных от делегаций.



I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на кусочки очищенной и не очищенной от семенной кожицы сушеной обезвоженной мякоти кокосов разновидностей, происходящих от (*Cocos nucifera L.*), которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на измельченную кокосовую стружку (стандарт Кодекса) и на кусочки сушеной мякоти кокосов, предназначенные для промышленной переработки и производства измельченной кокосовой стружки.

Кусочки сушеной мякоти кокосов получают из не полностью развившейся мякоти молодых кокосов либо из очищенной¹ или не очищенной от семенной кожицы полностью развившейся мякоти кокосов.

Кусочки сушеной мякоти кокосов могут поступать в продажу в следующих формах²:

- ломтиков/хлопьев и полосок шириной 6–12,5 мм, толщиной 3 мм и длиной максимум 20 мм;
- кубиков со стороной минимум 8 мм;
- брусочков неправильной формы длиной не более 30 мм;
- кусочков другой формы нарезки-кусочков доброкачественной мякоти кокосов характерной окраски, неправильной формы, неодинакового размера и толщины, исключая целые плоды.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству кусочков сушеной мякоти кокосов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной 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.

A. Минимальные требования

Кусочки сушеной мякоти кокосов всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- неповрежденными [(только для ломтиков и кубиков)]; 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;
- из достаточно развившейся мякоти;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;

¹ Удаление кожицы коричневого цвета (тесты/семенной оболочки), которая соединяет мякоть с внутренней поверхностью эндокарпия.

² См. определения в приложении.

- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без поверхностных пороков, [ожогов,] участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более [20]% 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 легкого запаха консервантов/добавок³.

Состояние кусочков сушеной мякоти кокосов должно быть таким, чтобы они могли:

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

[В. Содержание влаги]⁴

Содержание влаги в случае кусочков сушеной мякоти кокосов, не обработанных консервантами, не должно превышать 3,5%.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», кусочки сушеной мякоти кокосов 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 кусочков сушеной мякоти кокосов всех сортов является факкультативной. Однако в случае проведения калибровки, калибр определяется по диаметру наиболее широкой части.

³ Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Кусочки сушеной мякоти кокосов можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

⁴ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, «Определение содержания влаги в сушеных продуктах», http://www.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой упаковке или партии (для продукта, поставляемого навалом) допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

[A. Допуски по качеству]

<i>Допускаемые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
a) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	5	10	15
из которого не более:			
продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки	3	5	7
продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы	1	2	3
из которого не более:			
продукт с плесенью	0,5	0,5	1,0
продукт, подвергшийся прогорканию или поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи	0,5	1,5	3
из которого не более:			
продукт, подвергшийся прогорканию	0,5	1	2
продукт, подвергшийся незначительному гниению	0	0,5	1
продукт с живыми насекомыми и повреждениями, причиненными насекомыми	1	2	3
из которого не более:			
продукт с живыми насекомыми	0	0	0
b) Допуски по калибру			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки	10	10	15
наличие кусочков среди кубиков (по весу)	2	5	10
c) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, фрагменты семенной кожицы (по весу)	3	7	10
остатки семенной кожицы/тесты среди кусочков, очищенных от семенной кожицы	1	2	2

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки⁵ (или партии, если продукт поставляется навалом) должно быть однородным и состоять лишь из кусочков сушеной мякоти кокосов одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности или коммерческого вида (если указывается).

Кусочки сушеной мякоти кокосов высшего и первого сортов должны быть одной и той же разновидности и/или одного и того же коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

Кусочки сушеной мякоти кокосов должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать 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

Кусочки сушеной мякоти кокосов могут [должны] поставляться в мешках или в жесткой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес:

- для продукта, предназначенного для немедленного употребления, могут использоваться небольшие упаковки (упаковки предварительной расфасовки);
- размеры и число упаковок в коробке должны согласовываться покупателем и продавцом.

⁵ Термин «упаковки» включает «потребительские упаковки» и «упаковки с предварительно расфасованной продукцией». Упаковка представляет собой индивидуально упакованную часть партии, включая содержимое. Упаковка предназначена для облегчения погрузки, разгрузки и транспортировки того или иного количества потребительских упаковок, продукции навалом или продукции, уложенной в определенном порядке, с целью предотвращения их повреждения при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке. Упаковка может представлять собой потребительскую упаковку. Дорожные, железнодорожные, морские и авиационные контейнеры упаковками не считаются. Потребительская упаковка представляет собой индивидуально упакованную часть партии, включая содержимое. В месте покупки потребительская упаковка служит для конечного пользователя или потребителя единицей торговли.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁶ или упаковке с ячейками 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 код и страна, если она отличается от страны происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом⁷.

B. Характер продукта

- наименование продукта;
- название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно) {в зависимости от характера продукта};
- вид или форма поступления в продажу {в соответствии с используемыми в стандарте определениями};
- «регидратированные», «высушенные на солнце» и т.д. (в случае необходимости).

C. Происхождение продукта

- страна происхождения⁸ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая {в зависимости от характера продукта};
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

⁶ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁷ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. 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.

⁸ Должно указываться полное или обычно используемое название.

Приложение

Определения терминов и дефектов для кусочков сушеной мякоти кокосов

- a) **Ломтики:** длинные кусочки мякоти кокосов.
 - b) **Кусочки мякоти кокосов:** равные по своим размерам кусочки/кубики и/или другие формы нарезки мякоти кокосов.
 - c) **Гниение:** заметное разложение любой части кусочков мякоти кокосов, вызванное деятельностью микроорганизмов.
 - d) **Мякоть кокоса:** часть плода без экзокарпия и эндокарпия, представляющая собой мясистый слой белого цвета с внешней семенной кожицей коричневого цвета (тестой) или без нее.
 - e) **Плесень:** наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени.
 - f) **Ферментация:** обусловленные ферментацией повреждения, которые существенным образом отражаются на характерном внешнем виде и/или вкусе продукта.
 - g) **Минеральные примеси:** зола, не растворимая в кислоте.
 - h) **Посторонние вещества растительного происхождения:** любое вещество помимо кусочков сушеной мякоти кокосов.
 - i) **Повреждения, причиненные насекомыми:** заметные повреждения, причиненные насекомыми и животными-паразитами, или присутствие мертвых насекомых или их остатков.
 - j) **Чрезмерно высушенные:** пересушенные (передержанные) или ломкие.
 - k) **Прогорклый:** полупрозрачный на вид продукт с аномально неприятным запахом.
-