



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 с) предварительной повестки дня

Разработка новых стандартов: сушеная папайя

Проект стандарта на сушеную папайю

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 [зрелые, очищенные от кожуры и сушеные] плоды папайи разновидностей, происходящих от *Carica papaya* семейства Caricaceae и их гибридов, которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные зрелые плоды папайи, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные зрелые плоды папайи могут поступать в продажу в следующих формах¹:

- ломтиков; продольных ломтиков, нарезаемых (вдоль) по всей длине плода или его части;
- брусочков и/или кубиков;
- тонких кусочков и полосок неправильной формы и неодинакового размера и толщины, получаемых из доброкачественных и зрелых плодов папайи, исключая целые плоды;
- кроме того, допускается любая другая форма нарезки продукта при условии, что она указывается в маркировке и отличается от других форм нарезки, например «кожа» манго, пластины или трубочки.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных зрелых плодов папайи 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

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

- неповрежденными (только для ломтиков круглой/продолговатой формы); 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/или клещей, их остатков или выделений;

¹ См. определения в приложении.

- 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/добавок².

Состояние сушеных зрелых плодов папайи должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. [Содержание влаги]³

Содержание влаги в сушеных зрелых плодах папайи должно быть следующим:

- 11–18: 15,0% для сушеных зрелых плодов папайи, не обработанных консервантами;
- от 18,0 до 25,0: 25,0% для сушеных зрелых плодов папайи, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью их сохранения (например, путем пастеризации).

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», сушеные зрелые плоды папайи 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 зрелых плодов папайи всех сортов является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру наиболее широкой части.

² Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные зрелые плоды папайи можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

³ 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. 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>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,			
из которого не более:			
продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки	5	10	15
продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы	1	4,5	9
из которого не более:			
продукт с плесенью	0	0,5	1,0
продукт, подвергшийся ферментации или поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи	0,5	1,5	3
из которого не более:			
продукт, подвергшийся ферментации	0,5	1	2
продукт, подвергшийся незначительному гниению	0	0,5	1
продукт с живыми насекомыми и повреждениями, причиненными насекомыми	2	2	6
из которого не более:			
продукт с живыми насекомыми	0	0	0
б) Допуски по калибру			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки	10	15	20
наличие кусочков среди половинок зрелых плодов папайи (по весу)	2	7	13
в) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, отделившиеся черешки, косточки, фрагменты косточек и фрагменты кожуры (по весу)	3	7	10
незрелые/зрелые плоды среди зрелых/ незрелых плодов	0	4	10

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки⁴ (или партии, если продукт поставляется навалом) должно быть однородным и состоять лишь из сушеных зрелых плодов папайи одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности или коммерческого вида (если указывается).

Сушеные зрелые плоды папайи высшего и первого сортов должны быть одной и той же разновидности и/или коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

Сушеные зрелые плоды папайи 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 зрелые плоды папайи 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.

⁴ 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 упаковке⁵ 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 индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом⁶.

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 происхождения 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)

⁵ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁶ 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.

Приложение

Определения терминов и дефектов для сушеных зрелых плодов папайи

- a) **Половинки:** зрелые плоды папайи, разрезанные продольно на две приблизительно равные части
 - c) **Продольные ломтики зрелых плодов папайи:** кусочки, нарезаемые вдоль зрелого плода папайи
 - d) **Кусочки папайи:** плоды папайи, нарезанные на приблизительно равные по своим размерам кусочки/кубики
 - e) **Гниение:** заметное разложение любой части зрелых плодов папайи, вызванное деятельностью микроорганизмов
 - f) **Плесень:** наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени
 - g) **Ферментация:** обусловленные ферментацией повреждения, которые существенным образом отражаются на характерном внешнем виде и/или вкусе продукта
 - h) **Минеральные примеси:** зола, не растворимая в кислоте
 - i) **Посторонние вещества растительного происхождения:** любое вещество помимо сушеных зрелых плодов папайи
 - j) **Повреждения, причиненные насекомыми:** заметные повреждения, причиненные насекомыми и животными-паразитами, или присутствие мертвых насекомых или их остатков
 - k) **Ржавчина:** пятна красновато-коричневой окраски
 - l) **Спелые:** полностью созревшие плоды
 - m) **Чрезмерно высушенный:** пересушенные (передержанные) или пустотелые
-