



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 6 предварительной повестки дня

Корректировка и пересмотр стандартов

Чернослив

Документ, представленный Францией*

Настоящий документ подготовлен во исполнение решения Рабочей группы начать работу по приведению стандарта на чернослив (ECE/CTCS/WP.7/2016/2, пункт 24) в соответствие с типовой формой стандартов, утвержденной Руководящим комитетом по потенциалу и стандартам торговли (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/23 и ECE/TRADE/C/WP.7/2008/24).

* Настоящий документ был представлен с опозданием ввиду несвоевременного получения материалов.



I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на чернослив, полученный из пригодных для сушки слив разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus Domestica L.*, и предназначенный для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки.

Настоящий стандарт не распространяется на чернослив, обработанный посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенный для промышленной переработки.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству чернослива 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 требования¹

Чернослив всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должен быть:

- неповрежденным; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом {отдельные стандарты, в зависимости от характера продукта и его предполагаемого товарного вида, могут предусматривать, что продукт необязательно должен быть неповрежденным};
- целым или без косточек, без плодоножек;
- мясистым, эластичным и мягким;
- с морщинистой кожурой;
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистым, практически без видимых посторонних веществ²;
- достаточно развившимся;
- без живых насекомых-вредителей независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;

¹ 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», см. http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.doc

² Добавленные ингредиенты не считаются посторонними веществами при условии, что они не запрещены законодательством страны-импортера.

- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или пространственных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более ...% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением легкого привкуса хлорида натрия [и легкого запаха консервантов/добавок].

Состояние чернослива должно быть таким, чтобы он мог:

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

В. Содержание влаги³

Содержание влаги в черносливе не должно превышать 35,0%.

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

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», чернослив подразделяется на следующие сорта: первый сорт и второй сорт.

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

В зависимости от товарного вида чернослив может быть одного или двух сортов, определение которым дается ниже.

i) Чернослив **целый** с косточками может быть только одного сорта, который обозначается следующим образом: «ЧЕРНОСЛИВ» – «Первый сорт».

Он должен быть хорошего качества и обладать признаками, свойственными разновидности и коммерческому виду использованных слив. Он может иметь незначительные поверхностные дефекты и дефекты в окраске при условии, что они отрицательно не сказываются на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

ii) Чернослив **без косточек** подразделяется на два сорта:

- «Чернослив без косточек» – «Первый сорт»: косточки из чернослива этого сорта должны извлекаться с помощью метода, позволяющего максимально сохранить целостность кожицы плода, при этом для удаления косточки должно делаться не более двух надрезов;
- «Чернослив без косточек, извлеченных под давлением» – «Тип Е» или «Второй сорт»: из чернослива этого сорта косточки могут удаляться под

³ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, «Определение содержания влаги в сушеных продуктах», см. http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

давлением. Количество надрезов, необходимых для удаления косточки, не ограничивается.

III. Положения, касающиеся калибровки

Независимо от способа упаковки «чернослив» и «чернослив без косточек» подлежит калибровке, которая производится по минимальному и максимальному количеству плодов в 500 г (или в одном фунте – 453 г) с учетом содержания влаги, указанного на упаковке. Используются следующие шкалы калибров:

A. Европейская номенклатура «ЧЕРНОСЛИВ»

<i>Название калибра</i>	<i>Количество плодов в 500 г</i>	<i>Количество плодов в 453 г</i>
Сверхкрупный	не более 44	не более 40
Очень крупный	от 44 до 55	от 40 до 50
Крупный	от 55 до 66	от 50 до 60
Средний	от 66 до 77	от 60 до 70
Мелкий	от 77 до 99	от 70 до 90
Очень мелкий	более 99	более 90

B. Американская номенклатура «ЧЕРНОСЛИВ»

<i>Название калибра</i>	<i>Количество плодов в 500 г</i>	<i>Количество плодов в 453 г</i>
Сверхкрупный	не более 28	не более 25
Очень крупный	от 28 до 44	от 25 до 40
Крупный	от 44 до 66	от 40 до 60
Средний	от 66 до 94	от 60 до 85
Мелкий	от 94 до 110	от 85 до 100

C. «Чернослив без косточек» – «Первый сорт»

Для чернослива без косточек калибр определяется путем подсчета плодов до удаления косточек.

- Крупный: не более 67 плодов в 500 г/не более 60 плодов в 453 г;
- Средний более 67 плодов в 500 г/более 60 плодов в 453 г.

D. «Чернослив без косточек, извлеченных под давлением» – «Тип E», «Второй сорт»

Калибровка чернослива без косточек, извлеченных под давлением, не является обязательной, за исключением случаев, когда он продается в небольших потребительских упаковках.

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.

А. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты (в % от веса) ⁴	Чернослив	Чернослив без косточек	Чернослив без косточек, извлеченных под давлением
	Первый сорт	Первый сорт	Второй сорт II
А. Общие допуски	12	12	15
В. Конкретные дефекты			
Максимум в рамках общего допуска:			
i) продукт с нехарактерной окраской и текстурой	12	12	15
ii) продукт с трещинами по краям	12	12	15
iii) продукт с поврежденной кожицей или мезокарпием, каллюсами, тепловыми повреждениями, повреждениями, причиненными насекомыми	8	2	4
iv) продукт, подвергшийся ферментации	4	2	4
v) продукт с посторонними веществами растительного происхождения	1	1	1
vi) продукт, подвергшийся незначительному гниению; продукт с плесенью ^{5, 6}	1	0,5	2
vii) продукт с насекомыми и клещами ⁴	0,5	0,5	0,5
С. Чернослив без косточек			
viii) чернослив с целыми косточками	-	2	4
ix) чернослив с фрагментами косточек	2	2	4

Допуск на живых паразитов не разрешается.

В. Минеральные примеси

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

С. Допуски по калибру

Метод определения однородности по калибру указан в приложении к настоящему стандарту.

Предложение исключить ссылку на приложение и включить его непосредственно в текст стандартам:

Чернослив, прошедший калибровку в соответствии с положениями настоящего стандарта, должен быть в целом однородным по своему размеру.

⁴ Стандартные определения терминов и дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

⁵ Национальное законодательство Германии и Швейцарии не разрешает допуски в отношении продукта с плесенью, продукта, подвергшегося гниению, или продукта с мертвыми или живыми насекомыми.

⁶ Польша выступает за то, чтобы для всех сортов максимальный допуск в отношении продукта с плесенью и продукта, подвергшегося незначительному гниению, составлял 0,5%.

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 партий чернослива, содержащих от 44 до 55 плодов на 500 г;
- b) 35 для партий чернослива, содержащих от 55 до 77 плодов на 500 г;
- c) 45 для партий чернослива, содержащих 77 плодов на 500 г.

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

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из чернослива одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки) и разновидности или коммерческого вида (если указывается)⁷.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

Плоды первого сорта должны быть одной и той же разновидности и/или одного и того же коммерческого вида.

B. Упаковка

Чернослив должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

⁷ ~~{Определения: Термин «упаковки» означает 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 товарной единицей.}~~

Предложение включить определения из глоссария терминов:

Упаковка: упаковка представляет собой индивидуально упакованную часть партии и 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 или загрязнения (например, картонные коробки, пластиковые мешки, ящичные поддоны и т.д.). Упаковка может представлять собой потребительскую упаковку. Дорожные, железнодорожные, морские и авиационные контейнеры упаковками не считаются.

Потребительская упаковка: потребительская упаковка представляет собой индивидуально упакованную часть партии, которая в месте покупки служит для конечного пользователя или потребителя товарной единицей.

Упаковки предварительной расфасовки являются одним из видов потребительских упаковок, в которых пищевой продукт полностью или частично покрыт упаковочным материалом, но таким образом, что содержимое не может быть изменено без вскрытия или смены упаковки. Защитная пленка, покрывающая отдельный продукт, упаковкой предварительной расфасовки не считается.

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

Чернослив может поставляться:

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

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи⁸.

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 органом⁹.

B. Характер продукта

- Наименование продукта: «чернослив», «чернослив без косточек» или «чернослив без косточек, извлеченных под давлением».
- Для продукта первого сорта: название разновидности или коммерческое название, признанное в рамках устоявшейся торговой практики.
- Содержание влаги указывается следующим образом:
 - «Максимальное содержание влаги 29%» и/или «полусухой», если содержание влаги составляет от 24 до 29%;
 - «Максимальное содержание влаги 35%» и/или «готов для употребления в пищу», если содержание влаги составляет от 29 до 35%;
 - указание содержания влаги необязательно, если оно составляет менее 24%.

⁸ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁹ 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.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название¹⁰.

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае проведения калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
 - либо путем указания минимального и максимального количества плодов, содержащегося в 500 г (или в 453 г), т.е. «X/Y плодов в 500 г»;
 - либо путем указания соответствующего названия, за которым следуют минимальное и максимальное количество плодов, содержащихся в 500 г (или в 453 г);
- год сбора урожая {в зависимости от характера продукта};
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно);
- Вес нетто.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

¹⁰ Должно указываться полное или обычно указываемое название.

Приложение

Определения терминов и дефектов для чернослива

На основе приложения III к типовой форме стандартов

a) **Краевые трещины:** затверделые трещины, образующиеся на краях плода во время его роста, длиной более 10 мм (25/64 дюйма.), но менее 15 мм (38/64 дюйма).

b) **Повреждения кожицы или мезокарпия:**

1) затверделые трещины (помимо краевых), которые образуются во время роста плода и длина которых составляет в общей сложности более 10 мм (25/64 дюйма);

2) трещины, борозды или разрывы, уходящие вглубь до косточки;

3) борозды или разрывы, обнажающие значительную часть мякоти и существенным образом изменяющие внешний вид плода.

c) **Ферментация:** признаком ферментации является либо наличие четко выраженного кисловатого привкуса или запаха, либо потемнение окраски, которое обычно обусловлено ферментацией или кислотностью.

d) **Каллюсы:** затвердения на поверхности (помимо трещин) диаметром более 10 мм (25/64 дюйма) и мелкие кружевные трещины диаметром более 20 мм (50/64 дюйма).

e) **Тепловые повреждения:** повреждения, вызванные солнечными ожогами или чрезмерной тепловой обработкой в процессе дегидратации и существенным образом изменившие внешний вид, вкус или пригодность плодов к употреблению в пищу.

f) **Повреждения, причиненные насекомыми:** заметные повреждения, причиненные насекомыми и животными-паразитами.

g) **Присутствие мертвых насекомых и/или клещей.**

h) **Плодоножка:** часть стебля, которой слива прикреплена к ветви.

i) **Плесень:** наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени.

j) **Гниение:** разложение, вызванное деятельностью бактерий или грибов, в результате которого мякоть плода становится непригодной для употребления в пищу.

k) **Посторонние вещества растительного происхождения:** листья, плодоножки, стебли, фрагменты древесины, земля или аналогичные материалы.

h) **Минеральные примеси:** зола, не растворимая в кислоте.