



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
12 April 2018
Russian
Original: English

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 пятая сессия

Женева, 25–27 июня 2018 года

Пункт 5 с) предварительной повестки дня

Разработка новых стандартов

Проект стандарта на сушеную зрелую папайю

Документ представлен секретариатом

Приводимый ниже проект стандарта содержит поправки, внесенные на сессии Специализированной секции в июле 2017 года, а также заключенный в квадратные скобки текст для рассмотрения и комментирования Специализированной секцией.

Настоящий документ подготовлен в соответствии с ECE/CTCS/2015/7 (часть II, раздел А, подраздел с)).



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 формах:

- 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 плодов папайи, исключая целые плоды; и
- допускается любая другая форма нарезки продукта при условии, что она указывается в маркировке сушеной папайи.

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 законный владелец несет ответственность за соблюдение его требований. Законный владелец 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 небольших поверхностных повреждений, небольших царапин [и слегка поврежденных краев] не считается дефектом;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистыми; 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 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/добавок¹.

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]²

Содержание влаги в сушеных зрелых плодах папайи должно быть следующим:

- 18,0% для сушеных зрелых плодов папайи, не обработанных консервантами;
- от 18,0% до 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. Сушеные зрелые плоды папайи поступают в продажу в формах, которые указаны в разделе «Определение продукта». Требование в отношении однородности по калибру является для всех сортов факультативным.

IV. Положения, касающиеся допусков

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

¹ Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные зрелые плоды папайи можно окислять серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

² 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.

[А. 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,	5	10	15
из которого не более:			
продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки	5	8	10
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, гниению или порче,	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, поврежденный вредителями [продукт с живыми насекомыми и повреждениями, причиненными насекомыми]	2	2	6
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 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 плоды среди зрелых плодов	0	4	10

V. Положения, касающиеся товарного вида**A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки³ должно быть однородным и состоять лишь из сушеных плодов папайи одинакового происхождения, качества, калибра (в случае

³ 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

калибровки) и разновидности или коммерческого вида [или окраски] (если указывается).

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Сушеные 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».

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁴ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

А. 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 органом⁵.

В. Характер продукта

- «Сушеная зрелая папайя», с указанием формы поступления в продажу;
- название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно);
- «высушенные на солнце» и т. д. (в случае необходимости).

потребительская упаковка служит для конечного пользователя или потребителя единицей торговли.

⁴ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁵ 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 название.

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)
