

**Economic Commission for Europe**

**Steering Committee on Trade Capacity and Standards**

**Working Party on Agricultural Quality Standards**

**Specialized Section on Standardization of Fresh Fruit and Vegetables**

**Sixty-sixth session**

Geneva, 25-27 June 2018

Item 5 of the provisional agenda

**Development of new standards**

**Proposal by the delegation of Uzbekistan**

The following proposal to develop a new standard for dried melons was submitted by the delegation of the Uzbekistan.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-**  
**касающийся**  
**сбыта и контроля товарного**  
**качества**  
**СУШЕНОЙ ДЫНИ**

**Примечание:** Настоящий проект стандарта разработан рабочей группой НОС Узбекистана касающийся сбыта и контроля товарного качества Сушеной дыни  
Разработка новых стандартов: сушеная дыня

## **I. Определения продукта**

Настоящий стандарт распространяется на (зрелые, очищенные от кожуры и семян, сушеные) плоды дыни разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cucumis melo* L., предназначенный для непосредственного употребления в пищу, полученный в результате контролируемой сушки свежих дынь определенных разновидностей, выведенных из *Cucumis melo* L., плоды которых поддаются высушиванию.

Добавка подслащающих веществ и сахара не допускается.

Настоящий стандарт не распространяется на сушеные зрелые плоды дыни, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации, обжаривания или предназначенный для промышленной переработки.

Сушеные зрелые плоды дыни могут поступать на продажу в следующих формах<sup>1</sup>:

- продольных ломтиков, нарезанных (вдоль) по всей длине плода или его части;
- косички;
- брусков и/или кубиков;
- плоских кусочков и плоских неправильной формы, и неодинакового размера, и толщины, получаемых из доброкачественных и зрелых плодов дыни;
- кроме того, допускается любая другая форма нарезки продукта при условии, что она указывается в маркировке и отличается от других форм нарезки, например, пластины, трубочки, различные фигурки.

## **II. Положения, касающиеся качества**

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества сушеных дынь на стадии их экспортного контроля, после подготовки и упаковки.

Вместе с этим при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец несет ответственность за соблюдение его требований.

### **A. Минимальные требования**

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

- неповрежденными (только ломтиков продолговатой формы);
- однако наличие слегка поврежденных краев, небольших поверхностных повреждений и царапин не считается дефектом;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистыми; практически без видимых не пищевых посторонних веществ;
- достаточно ризвившимися;
- 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 распространение 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 поверхности влажности;

---

<sup>1</sup>Смотреть определения в приложении

-без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкусом хлорида натрия и легкого запаха консервантов/добавок<sup>2</sup>.

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

-выдерживать транспортировку, погрузку, разгрузку;

-быть доставленными в место назначения в удовлетворительном состоянии.

#### **В. [Содержание влаги]<sup>3</sup>**

Содержание влаги в сушеных плодах дыни должны быть следующим:

- от 11 до 18% для сушеных зрелых плодов дыни, не обработанных консервантами;

- от 18,0 до 25,0% для сушеных зрелых плодов дыни, 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 разделах «IV Положения, касающиеся допусков» подразделяются на следующие сорта:

Высший сорт, первый сорт, второй сорт.

Допустимые 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 дыни всех сортов является факультативной (необязательной). Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру наиболее широкой части или толщине в зависимости от формы продукты.

---

---

<sup>2</sup>Легкий запах двуокиси серы ( $SO_2$ ) не считается аномальным. Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные зрелые плоды дыни можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

<sup>3</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/standard/dry/standardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://WWW.unece.org/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.

(А. Допуски по качеству)

*Разрешенные допуски, процентная  
доля дефектного продукта,  
по количеству или весу*

Допускаемые дефекты	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Примечание
<b>а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более:</b>				
Продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами. Образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки	5,0	10,0	15,0	
Продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы , из которого не более:	1,0	5,0	10,0	
Продукт, подвергшийся незначительному гниению или порчи	0,5	1,5	3,0	
Из которого не более:				
Продукт подвергшийся ферментации	0,5	1,0	2,0	
Продукт подвергшийся незначительному гниению	-	0.5	1,0	
Продукт с живыми насекомыми и повреждениями причиненными насекомыми, из которого не более:	2,0	2,0	6,0	
Продукт с живыми насекомыми	Не допускается			
<b>б) Допуск по калибру</b>				
Для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки	10,0	15,0	20,0	
Наличие кусочков среди сушеных половинок зрелых плодов дыни (по весу)	2,0	8,0	15,0	
<b>с) допуски по другим дефектам</b>				
Посторонние не пищевые вещества, отделившиеся семена и фрагменты кожуры (по весу)	3,0	8,0	14,0	
Незрелые/зрелые плоды среды зрелых/незрелых плодов	1,0	5,0	10,0	

## **V. Положения, касающиеся товарного вида**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки<sup>4</sup> (или партии) должно быть однородным и состоять лишь из сушеных зрелых плодов дыни одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности или коммерческого вида (если указывается).

Зрелые сушеные плоды дыни высшего и первого сортов должны быть одной и той же разновидности и/или коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### **B. Упаковка**

Сушеные зрелые плоды дыни должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызвать внешнего или внутреннего повреждения сушеных зрелых плодов дыни. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с товарными характеристиками, разрешается, если для нанесения знаков или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила или клей.

### **C. Товарный вид**

Сушеные зрелые плоды дыни могут 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 в коробке должны согласовываться покупателем и продавцом.

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>5</sup> или упаковке с ячейками четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которая должны быть сгруппированы на одной стороне в видимы снаружи:

---

<sup>4</sup>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 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.

<sup>5</sup>Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

## **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 органом<sup>6</sup>.

## **В. Характер продукта**

- наименование продукта;
- название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно)
- вид или форма поступления в продажу (в соответствии с используемыми в стандарте определениями);

## **С. Происхождение продукта**

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

## **Д. Товарные характеристики**

- сорт;
- калибр (в зависимости от характера продукта);
- срок годности с указанием даты (факультативно)

## **Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

---

<sup>6</sup>Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка «упаковщик и/или грузоотправитель» либо соответствующие сокращения) должно 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 дыни

- а) Половинки: зрелые плоды дыни, разрезанные продольно на две приблизительно равные части;
- с) Продольные ломтик зрелых плодов дыни: кусочки, нарезаемые вдоль зрелого плода дыни;
- д) Кусочки дыни: плоды дыни, нарезанные на приблизительно равные по своим размерам кусочки/кубики;
- е) Гниение: заметное разложение любой части зрелых плодов дыни, вызванное деятельностью микроорганизмов;
- ф) 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;
- і) Посторонние вещества растительного происхождения: любое вещество помимо сушеных зрелых плодов дыни;
- ј) Повреждения, причиненные насекомыми: заметные повреждения, причиненные насекомыми и животными-паразитами, или присутствие мертвых насекомых или их остатков;
- к) Ржавчина: пятна красновато-коричневой окраски;
- l) Спелые: полностью созревшие плоды;
- m) Чрезмерно высушенный: пересушенные (передержанные) или пустотелые.

Эти показатели качества: факультативно

Калории, ккал: 341, белки, г: 0.7, жиры, г: 0.1, углеводы, г: 82.2