



---

## **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 шестая сессия**

Женева, 24–26 июня 2019 года

Пункт 3 а) предварительной повестки дня

**Рассмотрение существующих стандартов ЕЭК ООН**

### **Чернослив**

#### **Документ, представленный Францией**

Замечания и предложения, содержащиеся в настоящем документе, представлены Специализированной секции делегацией Франции.

Специализированной секции предлагается обсудить этот пересмотренный текст. Он подготовлен в соответствии с документами ECE/CTCS/2017/10 (раздел II с) и ECE/CTCS/2018/2 (раздел VII а).



## Чернослив/сушеные сливы<sup>1</sup>

Замечание французской делегации: В тексте на французском языке следует использовать только термин «Pruneaux» («чернослив»), а не термин «Prunes séchées» («сушеные сливы»), который не обозначает готовую продукцию.

### I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на чернослив разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus Domestica* L., который предназначен для непосредственного употребления в пищу 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.

Чернослив может поступать в продажу в следующих формах:

- чернослив целый с косточками – чернослив, из которого не были удалены косточки;
- чернослив целый без косточек – чернослив, из которого были удалены косточки.

Замечание французской делегации: Представляется, что информация о разновидности необходима для недопущения оппортунистических отклонений. (Например, во Франции для получения чернослива разрешается использовать только сливы сорта «д'Энте» (на международном уровне это культурный сорт Ажен)). Мы не можем использовать такие сорта, как «Стенли», «Кетше» и т. д. Обмен мнениями по этому вопросу будет приветствоваться.

### 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 требования<sup>2</sup>

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

<sup>1</sup> Могут использоваться слова «чернослив» или «сушеные сливы». Для удобства чтения во всем тексте используется слово «чернослив». В любом разделе стандарта оно может быть заменено словами «сушеные сливы», в том числе в положениях, касающихся маркировки.

<sup>2</sup> 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.unecce.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unecce.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

*Замечание французской делегации: Приложение «Определение терминов и дефектов» было исключено из настоящего варианта стандарта, в котором содержится ссылка на типовую форму стандартов. Однако некоторые дефекты, характерные для чернослива, не включены в типовую форму стандартов, которая более не содержит положений о размере дефектов. В частности, речь идет о «краевых трещинах», размере «механических повреждений» в мм, размере «калюсов» в мм, которые в предыдущем варианте были выделены в отдельную категорию.*

Замечание французской делегации: Франция хотела бы сохранить предыдущий вариант положения, в котором содержалось указание «приготовлен из физиологически спелых плодов». Объективным показателем спелости может служить кислотность чернослива.

- неповрежденным и без плодоножек; однако наличие небольших поверхностных повреждений не считается дефектом; плоды могут быть без косточек;

*Замечание французской делегации:* Термин «небольшие поверхностные повреждения» является двусмысленным. Необходимо уточнить это положение либо исключить его.

- мясистым, эластичным и упругим;
- с морщинистой кожицей;
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ<sup>3</sup>;
- 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 повреждений кожицы и/или мезокарпия, как то:

*Замечание французской делегации:* сохранить.

- затверделые трещины, образующиеся на краях плода во время его роста, рубцы, борозды или разрывы;
- борозды или разрывы, обнажающие значительную часть мякоти и существенным образом изменяющие внешний вид плода;
- [трещины, борозды или разрывы, уходящие вглубь до косточки;]

*Замечание французской делегации:* сохранить.

- составляющие в совокупности более 20 мм в диаметре;]

*Замечание французской делегации:* сохранить.

- 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/добавок.

*Замечание французской делегации:* Согласиться с наличием «привкуса хлорида натрия (соленый чернослив) или легкого запаха консервантов/добавок» значит пойти на снижение качества. Это может в конечном итоге привести к разрешению использования любых других добавок или консерванты, помимо сорбиновой кислоты (или ее соли, сорбата калия), которая, если ее применять в разрешенной дозе, остается без запаха.

Состояние чернослива должно быть таким, чтобы он мог:

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

[<sup>3</sup> Добавленные ингредиенты не считаются посторонними веществами при условии, что они не запрещены законодательством страны-импортера.]

## **В. Содержание влаги<sup>4</sup>**

*Замечание французской делегации:* Франция хотела бы сохранить следующее положение действующего стандарта: «Содержание влаги в черносливе не должно превышать 35%». «В случае чернослива с более высоким содержанием влаги, в маркировке следует указывать, что это черносливом с более высоким содержанием влаги, или же использовать другое эквивалентное название.». «С учетом действующих в стране-импортере положений может допускаться использование консервантов.». Кроме того, представляется, что сохранить чернослив с содержанием влаги более 23% без дополнительной консервационной обработки невозможно.

Содержание влаги в черносливе, не обработанном консервантами, не должно превышать 35,0 [30,0; 25,0] %.

В случае чернослива, содержание влаги в котором превышает 35,0 [25,0] % и который был обработан консервантами или с помощью других средств (например, путем пастеризации), в маркировке следует указывать, что это чернослив с высоким содержанием влаги, или же использовать другое эквивалентное название.

## **С. Классификация**

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

высший сорт, первый сорт и второй сорт.

*Замечание французской делегации:* В стандарте отсутствует какая-либо информация о высшем сорте.

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

## **III. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка чернослива производится по количеству плодов в 500 г (или в одном фунте (453 г)).

Калибровка чернослива без косточек должна производиться после извлечения косточек. С целью обеспечения однородности по калибру следует руководствоваться следующими положениями.

*Замечание французской делегации:* Делегация Франции не согласна с предложением: «Калибровка чернослива без косточек должна производиться после извлечения косточек». Напротив, калибр чернослива без косточек всегда определяется перед извлечением косточек.

### **А. Шкалы калибров**

*Замечание французской делегации:* В тексте следует указать, о каком черносливе идет речь: с косточками или без косточек.

<sup>4</sup> 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](http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

*Названия калибров при калибровке по количеству плодов в 500 г*

| <i>Название калибра</i> | <i>Количество плодов в 500 г</i> |
|-------------------------|----------------------------------|
| Супергигантский         | не более 33 плодов               |
| Гигантский              | от 34 до 44 плодов               |
| Очень крупный           | от 44 до 55 плодов               |
| Крупный                 | от 55 до 66 плодов               |
| Средний                 | от 66 до 77 плодов               |
| Мелкий                  | от 77 до 99 плодов               |
| Очень мелкий            | более 99 плодов                  |

*Замечание французской делегации в отношении названия «Супергигантский»:* Указанное количество плодов неверно. В соответствии с французскими правилами мы предлагаем: «Супергигантский: не более 32 плодов».

*Замечание французской делегации в отношении названия «Гигантский»:* Указанное количество плодов неверно. В соответствии с французскими правилами мы предлагаем: «Гигантский: от 33 до 44 плодов».

*Названия калибров при калибровке по количеству плодов в фунте (453 г)*

| <i>Название калибра</i> | <i>Количество плодов в фунте (453 г)</i> |
|-------------------------|--|
| Очень крупный           | от [36] до [43] плодов                   |
| Крупный                 | от [43] до [53] плодов                   |
| Средний                 | от [53] до [67] плодов                   |
| Мелкий                  | от [67] до [85] плодов                   |

*Замечание французской делегации в отношении названий калибров при калибровке по количеству плодов в фунте:* Франция не согласна с этим описанием. Если желательно сохранить эти названия, то предпочтительнее использовать термин «Американские названия калибров». Кроме того, «Названия калибров при калибровке по количеству плодов в фунте» вызывают путаницу, поскольку, например, название «Крупный» используется для обозначения различных калибров: калибр «Крупный» при калибровке по количеству плодов в 500 г (55–66 плодов) должен соответствовать 50–60 плодам при калибровке по количеству плодов в фунте, а не 43–53 плодам, как указано в таблице.

**В. Цифровые обозначения**

Категории калибров можно также обозначать с помощью цифр (путем указания диапазона среднего количества в 500 г или фунте (453 г)), например: 30/40; 35/45; 90/120 и т. д.

**С. «Чернослив без косточек, извлеченных под давлением»**

Калибровка чернослива без косточек, извлеченных под давлением, не является обязательной.

*Замечание французской делегации:* Франция хотела бы сохранить положение «...за исключением случаев, когда он продается в небольших потребительских упаковках.».

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

*Замечание французской делегации:* Понятие однородности по калибру должно применяться ко всем видам чернослива с косточками или без них.

В пятикилограммовой пробе плодов, взятой из определенной партии, разница между количеством самых мелких плодов и количеством самых крупных плодов в расчете на 500 г не должна превышать:

- 25 для партий чернослива, содержащих от 44 до 55 плодов на 500 г;
- 35 для партий чернослива, содержащих от 55 до 77 плодов на 500 г;
- 45 для партий чернослива, содержащих более 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.]

*Замечание французской делегации:* Мы отмечаем, что метод определения однородности по калибру, приведенный в приложении к предыдущей версии стандарта, теперь применяется лишь в отношении чернослива без косточек, извлеченных под давлением. Новый текст требует обеспечения однородности по калибру (V. A. Однородность), но из него исключено положение о методе определения однородности. В данном случае можно явно говорить о снижении качества.

#### 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.

##### [A. Допуски по качеству]

*Замечание французской делегации:* Имеется несоответствие или даже противоречие между разделом «II. A. Минимальные требования» и настоящим разделом. Например, в разделе II.A имеется позиция «без ферментации», а здесь установлен допуск в размере 1 или 2%; то же самое касается «плесени» и т. д.

| Допускаемые дефекты (в % по весу или количеству)                                   | Чернослив с косточками |             | Чернослив без косточек |             |
|--|------------------------|-------------|------------------------|-------------|
|  | Первый сорт            | Второй сорт | Первый сорт            | Второй сорт |
| а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,                   | 10                     | [15]        | 10                     | 15          |
| из которого не более:  |                        |             |                        |             |
| продукт с нехарактерной окраской и текстурой                                       | 10                     | 15          | 10                     | 15          |
| продукт с трещинами по краям   | 10                     | 15          | 10                     | 15          |
| продукт, подвергшийся гниению, порче, продукт с плесенью                           | 1                      | 2           | 0,5                    | 2           |
| продукт с поврежденной кожицей или мезокарпием, каллюсами, тепловыми повреждениями | [6                     | 10          | 2                      | 4]          |
| продукт с повреждениями, причиненными вредителями                                  | 2                      | 4           | 2                      | 4           |
| продукт, подвергшийся ферментации  | 1                      | 2           | 1                      | 2           |
| продукт с живыми насекомыми  | 0                      | 0           | 0                      | 0           |

| Допускаемые дефекты (в % по весу или количеству)                                     | Чернослив с косточками |             | Чернослив без косточек |             |
|--|------------------------|-------------|------------------------|-------------|
|  | Первый сорт            | Второй сорт | Первый сорт            | Второй сорт |
| b) Допуски по калибру  | 10                     | 10          | 10                     | 10          |
| для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки | 10                     | 10          | 10                     | 10          |
| c) Допуски по другим дефектам  |                        |             |                        |             |
| продукт с посторонними веществами (растительного происхождения)                      | 1                      | 1           | 1                      | 1           |
| продукт с посторонними веществами (минерального происхождения)                       | 0,1                    | 0,1         | 0,1                    | 0,1         |
| наличие косточек и фрагментов косточек среди чернослива без косточек                 |                        |             | [0,5] [2]              | [2,0] [4]   |

*Замечание французской делегации в отношении допускаемых дефектов в % по весу или количеству: Существует двусмысленность между весом и количеством: мы предлагаем сохранить только «в % по весу».*

*Замечание французской делегации в отношении допусков для продукта, подвергшегося гниению, порче, продукта с плесенью: Французское законодательство (Декрет 28/08/1972) гласит: «Продукт с плесенью, гнилью, живыми или мертвыми насекомыми или живыми клещами не допускается». Это следует уточнить в сноске внизу страницы.*

*Замечание французской делегации в отношении допусков по калибру: связан ли допуск по калибру с однородностью по калибру?*

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки<sup>5</sup> должно быть однородным и состоять лишь из чернослива одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки) и разновидности или коммерческого вида (если указывается).

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

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

<sup>5</sup> Предложение включить определения в глоссарий 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.]

## **В. Упаковка**

Чернослив должен быть упакован 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 упаковке<sup>6</sup> 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 органом<sup>7</sup>.

### **В. Характер продукта**

- Наименование продукта: «чернослив», «сушеные сливы», «чернослив с косточками», «чернослив без косточек» или «чернослив без косточек, извлеченных под давлением».

*Замечание французской делегации: Франция хотела бы сохранить упоминание максимального уровня содержания влаги: «Максимальное содержание влаги XX%».*

### **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>8</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### **D. Товарные характеристики**

- Сорт;
- калибр, выраженный в соответствии с положениями раздела III, либо;

<sup>6</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.



- путем указания минимального и максимального количества плодов, содержащихся в 500 г или в одном фунте (453 г), т. е. «X/Y плодов в 500 г»;
- путем указания соответствующего названия, за которым следуют минимальное и максимальное количество плодов, содержащихся в 500 г или в одном фунте (453 г);
- год сбора урожая (факультативно);
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно);
- вес нетто.

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

---