



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 4 с) предварительной повестки дня

сушеные дыни**Поправки к рекомендациям по сушеным дыням *****Документ представлен Узбекистаном**

Настоящий документ был представлен докладчиком (Узбекистан). В нем содержатся предложения о внесении поправок к рекомендации в отношении сушеных дынь, которые были разработаны в течение испытательного периода в один год. Делегации приглашаются рассмотреть предлагаемые изменения.

Он подготовлен в соответствии с разделом II документа ECE/CTCS/2017/10 и разделом VIIa документа ECE/CTCS/2018/2.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные дыни разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Cucumis melo L.*, которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные дыни, обработанные посредством соления, ~~обсахаривания~~ осахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные дыни могут поступать в продажу в следующих формах:

- продольных ломтиков, нарезанных по всей длине плода или его части;
- косичек – продольных ломтиков, сплетенных в косичку в виде веревки;
- кубиков;
- полосок неправильной формы и ~~неодинакового~~ разного размера;

* Представлен в указанную выше дату ввиду несвоевременного получения материалов.

- допускается любая другая форма нарезки сушеных дынь при условии, что она отличается от вышеприведенных и указывается в маркировке продукта.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных дынь на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец/продавец 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

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

- неповрежденными; 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;
- без поверхностных пороков, 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 легкого солоноватого привкуса хлорида натрия и/или хлорида кальция или легкого кислого привкуса лимонной кислоты и легкого запаха консервантов/добавок, включая двуокись серы.

Состояние сушеных дынь должно быть таким, чтобы они могли:

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

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» http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf.

[B. Содержание влаги]²

Содержание влаги в сушеных дынях должно быть следующим:

- не более 18,0% для сушеных дынь, не обработанных консервантами;
- от 18,0 до 25,0% для сушеных дынь, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью их сохранения (например, путем пастеризации).

C. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», сушеные дыни 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 дынь является факультативной. Однако, в случае проведения калибровки, калибр определяется по диаметру наиболее широкой части плода в его продольном сечении, в зависимости от формы продукта.

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]

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

<i>Допускаемые дефекты</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:	5	10	15
продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки (Каллюсы свойственны свежим фруктам, но не очищенным нарезанным высушенным дыням. В процессе сушки повреждения и рубцы могут быть не только из за воздействия тепла но и холодной сушки или сублимационной сушки.)	5	10	15

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.

<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу</i>			
<i>Допускаемые дефекты</i>	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы,	0,5	4,5	9,0
из которого не более: продукт с плесенью	0	0,5	1,0
Продукт, подвергшийся ферментации, гниению или порче, из которого не более: (Нет необходимости указывать в группе, поскольку имеются отдельные допуски по каждому дефекту)	0,5	1,5	3,0
продукт, подвергшийся ферментации	0,5	1,0	2,0
продукт, подвергшийся гниению	-	0,5	1,0
Продукт, поврежденный вредителями	2	2	6
продукт с живыми насекомыми	0	0	0
b) Допуски по калибру (в случае калибровки)			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	15	20
кусочки среди ломтиков сушеных дынь (по весу)	2	8	15
c) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, отделившиеся семена и фрагменты кожуры	1	± 2	± 3
кусочки не полностью созревших плодов среди кусочков зрелых сушеных дынь (Не соответствует английской версии стандарта. Необходимо удалить.)	0	1	3
окраска, отличающаяся от указанной (Нужно изменить уровни допуска. Но, в целом оставить дефекты касающиеся окраски.)	5	10	15

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных дынь одинакового происхождения, качества, формы и калибра (в случае калибровки), а также разновидности (если указывается) и окраски (если указывается).

~~[Кроме того, сушеные дыни высшего сорта должны иметь яркую окраску.]~~

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Сушеные дыни 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 упаковке³ 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 органом⁴.

В. Характер продукта

- «Сушеные дыни»;
- форма поступления в продажу;
- название разновидности (факультативно);
- [«мягкие плоды» или эквивалентное название (в случае необходимости)];
- «высушенные на солнце» или метод сушки (факультативно).

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁵ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;

³ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁴ 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.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.

- год сбора урожая (факультативно);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)
