



---

## **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 седьмая сессия

Женева, 15–17 июня 2020 года

Пункт 3 предварительной повестки дня

Рассмотрение существующих стандартов ЕЭК ООН

### **Рекомендация в отношении чернослива\***

#### **Документ представлен секретариатом**

Приводимый ниже документ подготовлен делегацией Франции и содержит поправки, которые были включены на сессии Специализированной секции в 2019 году, а также новые предложения. На своей сессии в 2019 году Рабочая группа продлила испытательный период этой Рекомендации еще на один год.

В квадратные скобки заключены положения, по тексту которых в испытательный период будут проведены консультации. Положения о параметрах калибровки и таблица допусков находятся в процессе рассмотрения, и предложения об их пересмотре будут представлены делегацией Франции, руководителем рабочей группы.

Настоящий документ представляется в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и A/74/6 (Sect.20), и дополняющими документами.

---

\* Настоящий документ был представлен в указанную выше дату, с тем чтобы обеспечить возможность для представления замечаний по предлагаемым поправкам.



## Чернослив<sup>1</sup>

### I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные зрелые сливы (чернослив) разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus domestica 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 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.

### 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:

- без плодоножек;
- мясистым, эластичным и упругим;
- 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;

<sup>1</sup> В некоторых странах термин «чернослив» используется на взаимозаменяемой основе с термином «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.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf).

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

- без повреждений кожицы и/или мезокарпия, составляющих в совокупности более 20 мм в диаметре, как то:
    - 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;
  - без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
  - без ферментации;
  - без аномальной поверхностной влажности;
  - без постороннего запаха и/или привкуса.
- Состояние чернослива должно быть таким, чтобы он мог:
- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
  - быть доставленным в место назначения в удовлетворительном состоянии.

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

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

Однако, если содержание влаги в черносливе превышает 35,0%, в маркировке следует указывать, что это чернослив с более высоким содержанием влаги, или же использовать другое эквивалентное название.

Чернослив может обрабатываться консервантами или с помощью других средств (например, путем пастеризации).

## **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.

## **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 до извлечения косточек. С целью обеспечения однородности по калибру следует руководствоваться следующими положениями.

<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 e.pdf>. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

**а. [Шкалы калибров]**

*Названия калибров при калибровке по количеству плодов в 500 г (европейские обозначения)*

<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

*Названия калибров при калибровке по количеству плодов в фунте (американские обозначения)*

<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

*Делегация Франции предлагает два варианта обозначения калибров.*

Вариант 1: использовать «европейские обозначения», которые следует согласовать.

Вариант 2: использовать как «европейские», так и «американские» обозначения (как это было в стандарте 2003 года).

*Замечание: Франция предпочитает начать с «европейских обозначений» и предлагает, чтобы количество плодов в фунте было сопоставимо с их количеством в 500 г.*

**б. [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 косточки, извлеченный под давлением»]**

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

**d. Однородность по калибру**

[Замечание Франции: *Критерий однородности по калибру должен применяться ко всем видам чернослива, а не только к черносливу без косточек, извлеченных под давлением.*]

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

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 в 500 г;
- 35 для партий чернослива, содержащих от 55 до 77 плодов в 500 г;
- 45 для партий чернослива, содержащих более 77 плодов в 500 г.

~~Разница подсчитывается исходя из 10% (по весу) пробы для самых мелких плодов и 10% (по весу) пробы для самых крупных плодов.~~ [Замечание Франции: Допуск по калибру приведен в таблице ниже.]

#### 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]

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 <sup>5</sup>	1	2	0,5	2
продукт с плесенью <sup>6</sup>	0,5	1		
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
б) Допуски по калибру	10	10	10	10
для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки	10	10	10	10
в) Допуски по другим дефектам				
продукт с посторонними веществами (растительного происхождения)	1	1	1	1

<sup>5, 6</sup> Национальное законодательство Франции не разрешает применять какие-либо допуски в отношении продукта с плесенью, продукта, подвергшегося гниению, или продукта с мертвыми или живыми насекомыми.

Допускаемые дефекты (в % по весу или количеству)	Чернослив с косточками		Чернослив без косточек	
	Первый сорт	Второй сорт	Первый сорт	Второй сорт
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]

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки<sup>7</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.

### B. 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».

<sup>7</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.]

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>8</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/перевозчик:

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>9</sup>.

### B. Характер продукта

- Наименование продукта: «чернослив», «сушеные сливы», «чернослив с косточками», «чернослив без косточек» или «чернослив без косточек, извлеченных под давлением».
- Содержание влаги указывается следующим образом: «Максимальное содержание влаги XX%».

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>10</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### D. Товарные характеристики

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

### E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

---

<sup>8</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>9</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>10</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.