



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/1999/11  
1 April 1999

RUSSIAN  
Original: FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на  
скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке  
стандартов на сухие и сушеные продукты (плоды)  
Сорок шестая сессия, Женева, 7-10 июня 1999 года

Пункт 7 повестки дня

ПЕРЕСМОТР ТИПОВОЙ ФОРМЫ СТАНДАРТОВ НА СУХИЕ И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ  
ПРИЛОЖЕНИЕ III: ТЕРМИНЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
В СТАНДАРТАХ НА СУХИЕ И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ, И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

Предложение, представленное Испанией

**Введение:** На последней сессии было принято решение пересмотреть типовую форму стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные плоды (докладчик: Германия) и приложения к ней (докладчик: Испания) (см. документ TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, пункт 48). Рабочая группа утвердила этот проект (см. документ TRADE/WP.7/1998/9, пункт 19).

Большая часть текста была составлена заново; так, к старому тексту приложения III имеют отношение только пункты, помеченные звездочкой.

Текст, который надлежит исключить, зачеркнут, а текст, куда необходимо внести изменения, отнесен серым. Может оказаться, что в процессе перепечатки серый фон стал менее контрастным.

## ПРИЛОЖЕНИЕ III

### ТЕРМИНЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СТАНДАРТАХ НА СУХИЕ И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ, И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

#### 1. Рекомендуемые термины

- Ядро : съедобная часть плода в скорлупе, соответствующая семени сухого плода, покрытая кожицей или внешней оболочкой (семенная кожура или эписпермий).
- Очищенное или ошелушенное ядро : ядро, лишенное оболочки или внешней кожицы.
- Скорлупа : несъедобная одревесневшая часть сухих плодов, которая защищает ядро и соответствует эндокарпию (плоды-костянки), перекарпию (плоды в орешках) или семенной кожуре (стробилы или плоды в шишках).
- Сердцевина : несъедобная часть сухих плодов-костянок, которая соответствует эндокарпию и семени плода.
- Непосредственно готовые к употреблению : сухие или сушеные плоды, которые должны поступать к конечному потребителю в своем настоящем виде, не подвергаясь никаким другим манипуляциям, кроме связанных с предпродажной подготовкой или упаковкой. Операции сортировки, отбора, калибровки и т.д. не считаются операциями переработки.
- Переработка : отличающаяся от предпродажной подготовки или упаковки операция, предусматривающая существенное видоизменение продукта или его товарного вида, как, например, удаление скорлупы, шелушение ("repelado"), обжаривание, изготовление брикетов, паст или порошков и т.д.
- Пищевая переработка : любая другая операция, предусматривающая получение производных пищевых продуктов (масел, ароматизаторов или вкусовых добавок и т.д.) или использование в качестве ингредиента при производстве различных пищевых продуктов.

- Достаточно сухие или высушенные : сухие или сушеные плоды с обусловленным их собственным развитием или с помощью естественных или искусственных систем сушки содержанием влаги, обеспечивающим их сохранность; в этих случаях, как правило, необходимо указывать максимальное содержание влаги в продукте.
- Естественная сушка : снижение уровня содержания влаги, обеспечиваемое исключительно за счет аэрации и/или температуры окружающего воздуха без применения внешних источников тепла или высушивающих или обезвоживающих веществ.
- Зрелые плоды : сухие или сушеные плоды достаточного уровня зрелости с учетом их биологической природы и товарного предназначения (в случае необходимости могут указываться такие параметры, как минимальное содержание сахара, кислотность, минимальная степень окрашивания, стадия развития и т.д.).
- Консервант : добавка, которая продлевает срок годности пищевых продуктов, защищая их от повреждений, вызываемых микроорганизмами или биологическими изменениями.
- Сортировка : действие и результат классификации сухих или сушеных плодов по их величине, весу или объему; определяется серией рядов или интервалов, определяемых их максимальными и минимальными размерами, которые в различных случаях могут быть выражены через диаметр срединного сечения плода, максимальный диаметр, объемный вес, количество плодов на единицу веса и т.д.
- Калибровка : действие и результат классификации сухих плодов по их заданному минимальному или максимальному размеру; может быть выражено указанием минимального размера со словами "и более" или указанием максимального размера со словами "и менее".
- Коммерческий тип : плоды, относящиеся к различным сортам, но имеющие схожий внешний вид и характерные отличия, или совокупность сортов, официально определенная страной-производителем.
- Партия : количество продукта, которое на стадии экспортного контроля обладает одинаковыми отличительными особенностями с точки зрения идентификации упаковщика или отправителя, характера продукта и его происхождения, коммерческой категории, типа упаковки и товарного вида продукта и в случае необходимости сорта и/или коммерческого типа и размера или сортировки по величине.

## 2. Определение дефектов

### а) Родовые определения

- \*Пятна :** видимое и локализованное изменение внешнего или внутреннего цвета и/или текстуры, независимо от его причины или происхождения (внутреннего или внешнего) (в случае необходимости указывать максимальную общую площадь одного пятна, признаваемую допустимой).
- Изменение цвета :** значительное изменение типичного внешнего или внутреннего цвета, включая, в частности, почернение и/или появление очень темных цветов, независимо от причины изменения или его происхождения (внутреннего или внешнего).
- \*Механические повреждения :** раздробления, трещины, разрывы, порезы или побитости, затрагивающие значительную часть кожуры, шелухи или скорлупы, или мякоти плода, или его ядра (в случае необходимости указывать максимальную общую площадь или длину, считающуюся допустимой).
- \*Повреждения насекомыми или другими зоопаразитами :** повреждения или видимые загрязнения, вызванные насекомыми, клещами, короедами или другими зоопаразитами, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или экскрементов.
- Живые паразиты (насекомые, клещи и другие) :** присутствие подобных живых вредителей независимо от стадии их развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).
- \*Гниль** значительное разложение, вызванное деятельностью микроорганизмов; обычно сопровождается изменением текстуры (обмяклость или водянистость) и/или изменениями цвета (появление вначале коричневатых тонов и почернение в конце процесса).
- \*Плесень :** наличие видимых невооруженным глазом нитей плесени внутри или на внешней поверхности плода или ядра.
- \*Аномальный посторонний запах и/или вкус :** запах или вкус, несвойственный продукту.

\*Поверхностные дефекты: приставшие или вдавившиеся грязь, земля или крошка.

\*Посторонние вещества

Посторонние тела: любое видимое и/или различимое тело или вещество, обычно не сопутствующее продукту, за исключением неорганических примесей (см. ниже определения посторонних растительных материалов).

Аномальная внешняя влажность:

присутствие свободной воды или следов отпотевания непосредственно на продукте, независимо от их происхождения, в том числе и в случае конденсации, вызванной разницей между температурой продукта и температурой окружающего воздуха.

Неорганические примеси: зола, не растворимая в соляной кислоте.

#### В) Специфические определения по сухим плодам (в скорлупе или очищенным)

**Дефекты скорлупы:**

\*Любой дефект, изменяющий вид или качество скорлупы, как, например:

\*Раздавленная скорлупа: скорлупа расколота, треснувшая или имеющая механические повреждения; отсутствие очень небольшой по размеру части скорлупы или легкое растрескивание не считаются дефектом, но при том обязательном условии, что ядро остается защищенным.

Имеющая механические повреждения:

скорлупа с хорошо различимыми механическими повреждениями, даже если они являются поверхностными, как, например, четко выраженные следы отслаивания. (отставания околоплодника).

\*Посторонние

растительные материалы: безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, как, например, остатки обертки (плоды в шишках) или чешуек или околоплодника (плоды-костянки).

**Дефекты ядра съедобной части продукта:**

Любой дефект, изменяющий внешний вид, пищевые качества, способность выдерживать хранение или качество плода, такие, как:

~~Поверхностные повреждения:~~ — повреждения, портящие внешний вид продукта, в том числе пятна, обесцвеченные места, разорванная кожура, солнечные ожоги и приставший перикарпий и т.д.

~~Глубокие повреждения:~~ — повреждения, значительно влияющие на внешний вид или сохранность продукта: вдавившаяся земля, расколы, трещины, следы трения, следы раздавливания, повреждения, вызванные любыми другими причинами, и т.д.

~~Внутренние дефекты:~~ — аномалии, не характерные для спелого плода данной разновидности, при надлежащих условиях хранения и транспортировки, которые представляют собой, в частности, незрелые, недоразвитые, проросшие и несформировавшиеся плоды и т.д.

Пустые или полые

сухие плоды: сухой плод, ядро которого не сформировалось.

Неполные: ядра, в которых отсутствует по меньшей мере треть от целого плода. (в случае необходимости указать иную пропорцию)

\*Расколотые: ядра ~~плоды~~, в которых отсутствует более трети целого ядра ~~целого плода~~. (в случае необходимости указать иную пропорцию)

\*Кусочки: часть ядра ~~плода~~, меньшая трети ~~целого ядра~~ ~~целого плода~~ (в случае необходимости добавить или заменить путем указания размера или диаметра в мм)

Поврежденные

механическим путем: ядра, частично поврежденные (неполные), половинки или осколки (отделение семядолей) или имеющие поверхностные механические повреждения; отсутствие незначительной части оболочки, царапины и очень легкие поверхностные повреждения (составляющие менее ... мм от диаметра или длины и ... мм глубины) не считаются дефектами. (в случае необходимости добавить конкретные указания относительно половинок или осколков).

Недоразвитые: ядро должно быть полностью развившимся и почти полностью занимать внутреннюю полость скорлупы; форма ядра может быть различной в зависимости от разновидности или коммерческого типа, однако ядро не должно быть деформированным или иметь сморщенные части.

- Ссохшиеся: ядра, в значительной степени изборожденные, высохшие, сморщившиеся или отвердевшие; происхождение этих дефектов может быть самым разнообразным (условия хранения, определяемые разновидностью характерные особенности, стрессовые условия в период формирования плода, такие, как высокие температуры воздуха, засушливость и т.д.)
- Пятна или физиологические изменения: изменения цвета ядра и иногда его текстуры или вкуса; происхождение этих дефектов может быть самым разнообразным (чрезмерно высокая температура в процессе сушки, старение или складское хранение в неблагоприятных условиях и т.д.).
- Деформации: рубцы или деформации, вызванные механическими повреждениями, вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.
- \*Дефекты, вызванные избытком тепла: дефекты, вызванные **чрезмерно высокой температурой во время сушки или переработки**, повлекшие за собой **значительные** изменения внешнего вида, вкуса и пищевых качеств продукта.
- \*Ферментация: дефекты, вызванные **ферментацией действием ферментов, энзимов или бактерий**, заметно изменившим характерный внешний вид и/или вкус продукта.
- \*Прогорклость: окисление липидов **или образование несвязанных жирных кислот**, вызывающие характерный неприятный привкус; **маслянистый внешний вид мякоти не указывает обязательно на то, что ядро является прогорклым.**
- \*Прорастание: **различное развитие проростка, даже если он не виден снаружи.**
- Парные: ядра характерной формы, что является следствием развития двух семян в одной скорлупе.
- \*Посторонние растительные материалы: безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, **такие, как остатки скорлупы, оболочки и т.д.**

**с) Специфические определения по сушеным плодам**

Имеющие механические повреждения:

сушеные плоды с различными механическими повреждениями; царапины и очень легкие поверхностные повреждения (по величине меньше ... мм диаметра или длины и ... мм глубины) не считаются дефектами; что касается продуктов, подвергшихся операциям удаления сердцевины, семечек, плодоножек или стебельков, то нормальные механические повреждения, связанные с этими операциями, не считаются дефектами.

\*Дефекты, вызванные избытком тепла:

повреждения, вызванные солнечными лучами или чрезмерно высокой температурой во время сушки, вызывающие значительное изменение внешнего вида, вкуса или пищевых качеств продукта.

Дефекты текстуры:

плоды с безмякотными частями (отвердевшими, ссохшимися или полыми), которые занимают более ... части плода.

Деформации:

рубцы или деформации, вызванные механическими повреждениями (град, побитости, следы трения и т.д.), вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.

\*Ферментация:

дефекты, вызванные ферментацией действием ферментов, энзимов или бактерий, существенно изменяющим характерный внешний вид и/или вкус продукта.

\*Прогорклость:

окисление липидов или образование несвязанных жирных кислот, что придает продукту характерный неприятный привкус.

\*Кусочки:

часть плода, меньшая трети целого плода. (в случае необходимости указать иную пропорцию или заменить указанием величины в мм)

\*Посторонние растительные материалы:

безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки плодоножек или стебельков листьев или семян.

-----