



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Семьдесят первая сессия

Женева, 2–4 ноября 2015 года

Пункт 6 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты**

**Пересмотренная рекомендация ЕЭК ООН в отношении
сушеных абрикосов (испытательный период – один год)**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренной рекомендации ЕЭК ООН в отношении сушеных абрикосов с испытательным периодом еще на один год.



Пересмотренная рекомендация ЕЭК ООН в отношении сушеных абрикосов

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные абрикосы разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus armeniaca* L., которые предназначены для непосредственного употребления в пищу. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные абрикосы, которые обработаны или предназначены для промышленной переработки, исключая сушеные абрикосы, которые предназначены для смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки.

Сушеные абрикосы могут поступать в продажу в следующих формах:

- сушеные абрикосы целые с косточками;
- сушеные абрикосы целые без косточек;
- сушеные абрикосы половинками (которые получают путем продольного разрезания плодов на две части перед сушкой);
- сушеные перезрелые абрикосы: абрикосы целые и половинками неправильной формы, неодинакового размера и толщины, которые утратили свой обычный контур и стали совершенно плоскими по краю.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных абрикосов 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 абрикосы всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны быть:

- неповрежденными; однако наличие небольших поверхностных повреждений не считается дефектом; плоды могут поступать в продажу без косточек или разрезанными на половинки;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимися;

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.

- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков и выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространённых пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 5% 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 или хлорида кальция и легкого запаха консервантов/добавок, включая двуокись серы.

Состояние сушеных абрикосов должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в сушеных абрикосах должно быть следующим:

- не более 25,0% для сушеных абрикосов, не обработанных консервантами;
- свыше 25,0%, но не более 40,0% для сушеных абрикосов, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью обеспечения их сохранности (например, путем пастеризации), при этом в случае продукта с содержанием влаги от 32,0% до 40,0% в маркировке должно указываться, что это плоды с высоким содержанием влаги, или же использоваться эквивалентное название.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", сушеные абрикосы 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 является обязательной для сушеных абрикосов высшего и первого сортов.

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.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Калибр определяется по:

- количеству плодов в килограмме (1 000 г) или
- диаметру (диаметр представляет собой кратчайшую ось внешней стороны половинки абрикоса в ее обычном состоянии).

Однородность по калибру определяется с помощью одной из следующих шкал:

A. По количеству плодов в килограмме

<i>Код калибра</i>	<i>Количество целых плодов с косточками в килограмме</i>	<i>Количество целых плодов без косточек в килограмме</i>	<i>Количество половинок в килограмме</i>
0	Менее 60	Менее 80	Менее 160
1	61–80	81–100	161–200
2	81–100	101–120	201–240
3	101–120	121–140	241–280
4	121–140	141–160	281–320
5	141–160	161–180	321–360
6	161–180	181–200	361–400
7	181–200	201–220	401–440
8	201 и более	221 и более	441 и более

B. По диаметру

<i>Диапазон (мм)</i>	<i>Диапазон (дюймы)</i>
34 мм и более	1 3/8 дюйма и более
31–34 мм	1 1/4–1 3/8
28–31	1 1/8–1 1/4
25–28	1–1 1/8
20–25	13/16–1
Менее 20 мм	Менее 13/16

C. Допускаются диапазоны размеров, помимо указанных в таблицах A и B, при условии, что используемый диапазон обозначается соответствующим образом в маркировке. Однако в случае указания кода калибра он не должен противоречить кодам калибров в варианте A.

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.

А. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу ^а		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	9	15	20
из которого не более:			
продукт с плесенью	1	1	1
продукт, подвергшийся гниению	1	1	2
продукт, поврежденный вредителями	1	2	4
продукт, подвергшийся ферментации (плоды, не обработанные консервантами)	2	2	5
продукт, подвергшийся ферментации (плоды, обработанные консервантами)	1	1	2
продукт с живыми насекомыми	0	0	0
грязный продукт	2	5	8
продукт с существенными дефектами окраски или текстуры, тепловыми повреждениями и солнечными ожогами	5	8	10
продукт с пятнами	3	5	10
продукт с рубцами и каллюсами	3	6	8
б) Допуски по калибру ^б :			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, выраженному диаметром (в случае проведения калибровки), всего (если калибр определяется по количеству плодов в одном килограмме, настоящий допуск не применяется)	10	10	10
в) Допуски по другим дефектам:			
посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения, исключая косточки, фрагменты косточек в случае плодов без косточек (по весу)	0,5	0,5	0,5
наличие косточек, фрагментов косточек и стебельков в случае плодов без косточек	1	1	2
наличие кусочков среди целых плодов и половинок	2	4	6
сушеные абрикосы, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных	10	10	10

^а Минимальный вес пробы для испытания составляет один килограмм.

[^б Если калибровка производится по количеству плодов в одном килограмме (1 000 г), то вес 10 самых тяжелых сушеных абрикосов не должен в два раза превышать вес 10 самых легких сушеных абрикосов. Для всех сортов допускается наличие в общей сложности 20% абрикосов соседнего более крупного или соседнего более мелкого калибра.]

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных абрикосов одинакового происхождения, качества, формы и калибра (в случае проведения калибровки), а также, если указывается, разновидности и/или года урожая.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Сушеные абрикосы 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.

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.

В. Характер продукта

- "Сушеные абрикосы" либо (в случае необходимости) "Сушеные абрикосы с высоким содержанием влаги" или эквивалентное название;
- Форма;
- Название разновидности (факультативно).

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр (в случае проведения калибровки), выраженный в соответствии с Разделом III;
 - Диапазон размеров, который в случае варианта А может быть заменен кодом калибра;
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Высушенные естественным способом" (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1996 году.

Пересмотрен в 2015 году.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.