



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Семьдесят четвертая сессия

Женева, 12–14 ноября 2018 года

Пункт 10 предварительной повестки дня

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

Чернослив

Документ представлен секретариатом

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве рекомендации в отношении чернослива/сушеных слив с испытательным периодом в один год. В квадратные скобки заключены положения, по тексту которых в испытательный период будут проведены консультации. Он подготовлен в соответствии с разделом II с документа ЕСЕ/СТС/2017/10 и разделом VII а документа ЕСЕ/СТС/2018/2.



Чернослив/сушеные сливы¹

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.

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 требования²

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

- неповрежденным и без плодоножек; однако наличие небольших поверхностных повреждений не считается дефектом; плоды могут быть без косточек;
- 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 веществ³;
- без живых насекомых-вредителей независимо от стадии их развития;

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

² 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/StandardLayout DDP e. pdf>.

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

- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
 - [без повреждений кожицы и/или мезокарпия, 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;]
 - составляющие в совокупности более 20 мм в диаметре;]
 - 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.
- Состояние чернослива должно быть таким, чтобы он мог:
- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
 - быть доставленным в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Содержание влаги⁴

Содержание влаги в черносливе, не обработанном консервантами, не должно превышать 35,0 [30,0; 25,0]%.⁴

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 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.

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:

⁴ 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/StandardLayout DDP e. pdf>. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

а. Шкалы калибров

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

Названия калибров при калибровке по количеству плодов в фунте

<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

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 косточек, извлеченных под давлением»

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

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 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.]

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 (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 кожей 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
с) 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]

V. Положения, касающиеся товарного вида**A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки⁵ должно быть однородным и состоять лишь из чернослива одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки) и разновидности или коммерческого вида (если указывается).

⁵ [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,

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.

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 упаковке⁶ 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 органом⁷.

В. Характер продукта

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

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁸ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

но таким образом, что содержимое не может быть изменено без вскрытия или смены упаковки. Защитная пленка, покрывающая отдельный продукт, упаковкой предварительной расфасовки не считается.]

⁶ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁷ 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.

⁸ Должно указываться полное или обычно используемое название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр, выраженный в соответствии с положениями раздела III, либо;
 - путем указания минимального и максимального количества плодов, содержащегося 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 пометка о контроле (факультативно)
