



## Экономический и Социальный Совет

Distr.: General  
31 August 2018  
Russian  
Original: English

---

### 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

### Сушеные бананы

#### Документ представлен секретариатом

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве нового Стандарта ЕЭК ООН на сушеные бананы. Он подготовлен в соответствии с разделом II с документа ECE/CTCS/2017/10 и разделом VII а документа ECE/CTCS/2018/2.



## I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на незрелые и зрелые, очищенные от кожуры и сушеные бананы разновидностей, происходящих от *Musa acuminata* и *Musa balbisiana* и их гибридов, 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 бананы, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные бананы могут поступать в продажу в следующих формах:

- ломтиков:
  - ломтиков продолговатой/овальной/эллипсной формы, нарезаемых поперечно к продольной оси;
  - продольных ломтиков, получаемых путем разрезания бананов продольно или по всей длине на две приблизительно равные половинки или несколько кусочков;
  - полосок;
- брусочков неправильной формы или приблизительно равных по своим размерам кубиков; и
- допускается любая другая форма нарезки сушеных бананов 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 бананов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки законный владелец несет ответственность за соблюдение его требований. Законный владелец 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

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

- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- 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 ожогов, 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 привкуса хлорида натрия и легкого запаха консервантов/добавок<sup>1</sup>.

Состояние сушеных бананов должно быть таким, чтобы они могли:

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

## **В. Содержание влаги<sup>2</sup>**

Содержание влаги в сушеных бананах должно быть следующим:

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

## **С. Классификация**

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», сушеные бананы 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**

Сушеные бананы поступают в продажу в формах, которые указаны в разделе «Определение продукта». Требование в отношении однородности по калибру является для всех сортов факультативным. Однако они должны быть достаточно однородными по форме и калибру.

## **IV. Положения, касающиеся допусков**

В каждой упаковке или партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

<sup>1</sup> Легкий запах двуокиси серы (SO<sub>2</sub>) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные бананы можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

<sup>2</sup> 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](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

## А. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	5	10	15
из которого не более:			
продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки	5	8	10
продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы,	1	4,5	9
из которого не более:			
продукт с плесенью	0	0,5	1,0
продукт, подвергшийся ферментации, гниению или порче,	0,5	1,5	3
из которого не более:			
продукт, подвергшийся ферментации (только для сушеных зрелых бананов)	0,5	1	2
продукт, подвергшийся незначительному гниению	0	0,5	1
продукт, поврежденный вредителями	2	2	6
продукт с живыми насекомыми	0	0	0
б) Допуски по калибру			
для продукта, не соответствующего указанному калибру	10	15	20
наличие кусочков среди половинок (по весу)	2	7	10
в) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, фрагменты внутреннего слоя кожуры (по весу)	0,5	0,5	0,5
незрелые плоды среди зрелых плодов	0	4	6

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### А. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных бананов одинакового происхождения, качества и формы поступления в продажу, а также разновидности или коммерческого вида (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### В. Упаковка

Сушеные бананы 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 упаковке<sup>3</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:

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>4</sup>.

### **B. Характер продукта**

- «Сушеные зрелые бананы» или «Сушеные бананы» с указанием формы поступления в продажу;
- название разновидности или коммерческого вида (факультативно);
- «высушенные на солнце» или метод сушки (факультативно).

### **C. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>5</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### **D. Товарные характеристики**

- сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

<sup>3</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>4</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>5</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

**Е. Официальная пометка о контроле (факультативно)**

---