



Европейская экономическая комиссия**Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества****Семьдесят пятая сессия****Женева, 19–21 ноября 2019 года****Пункт 8 предварительной повестки дня****Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты****Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха****Документ представлен секретариатом**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве нового Стандарта ЕЭК ООН на дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха. 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 очищенные и не очищенные от семенной кожицы дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха разновидностей (культурных сортов), происходящих от (*Cocos nucifera* 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 дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха получают из мякоти свежерасколотых кокосовых орехов. Мякоть должна быть достаточно твердой, при этом она может быть полностью или не полностью развившейся; кусочки мякоти могут быть очищены¹ и не очищены от семенной кожицы.

¹ Удаление кожицы коричневого цвета (тесты/семенной оболочки), которая соединяет мякоть с внутренней поверхностью эндокарпия.



Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха могут поступать в продажу в следующих формах:

- кокосовой стружки;
 - кокосовой стружки сверхмелкого помола;
 - кокосовой стружки мелкого помола;
 - кокосовой стружки среднего помола;
- ломтиков, полосок, чипсов и хлопьев;
- кубиков;
- кусочков другой формы нарезки-кусочков неправильной формы, неодинакового размера и толщины, исключая цельную мякоть кокосового ореха.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству дегидратированных кусочков мякоти кокосового ореха 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

Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха 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 поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске, распространенных пятен или участков с приставшей тестой (в случае очищенных от семенной кожицы кусочков мякоти кокосового ореха), которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 20% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- непрогорклыми;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия и легкого запаха консервантов/добавок².

² Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

Состояние дегидратированных кусочков мякоти кокосового ореха должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги³

Содержание влаги в дегидратированных кусочках мякоти кокосового ореха не должно превышать 3,5%.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха 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 дегидратированных кусочков мякоти кокосового ореха всех сортов является факультативной, однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру наиболее широкой части.

- Кокосовая стружка;
 - кокосовая стружка сверхмелкого помола – продукт, не менее 90% (по весу) которого легко проходит через сито с квадратными отверстиями размером 0,85 мм, но максимум 25% (по весу) которого проходит через сито с отверстиями размером 0,50 мм;
 - кокосовая стружка мелкого помола – продукт, не менее 80% (по весу) которого легко проходит через сито с квадратными отверстиями размером 1,40 мм, но максимум 20% (по весу) которого проходит через сито с отверстиями размером 0,71 мм;
 - кокосовая стружка среднего помола – продукт, не менее 90% (по весу) которого легко проходит через сито с квадратными отверстиями размером 2,80 мм, но максимум 20% (по весу) которого проходит через сито с отверстиями размером 1,40 мм;
- ломтики, полоски и хлопья шириной 6–12,5 мм, толщиной 3 мм и длиной максимум 20 мм;
- чипсы шириной 6–12,5 мм и длиной более 20 мм;
- кубики со стороной минимум 8 мм;
- брусочки неправильной формы длиной не более 30 мм.

³ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов «Определение содержания влаги в дегидратированных продуктах». http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

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	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a) 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	3	5	7
продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы,	1	2	3
из которого не более:			
продукт с плесенью	0,5	0,5	1,0
продукт, подвергшийся прогорканию, гниению или порче,	0,5	1,5	3
из которого не более:			
продукт, подвергшийся прогорканию	0,5	1	2
продукт, подвергшийся незначительному гниению	0	0,5	1
продукт с повреждениями, причиненными вредителями	0,5	1	1
продукт с живыми насекомыми	0	0	0
b) Допуски по калибру			
для продукта, не соответствующего указанному калибру	10	10	15
наличие кусочков среди кубиков (по весу)	2	5	10
c) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества (по весу)	1	2	2
остатки семенной кожицы/тесты среди кусочков, очищенных от семенной кожицы	3	7	10

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из дегидратированных кусочков мякоти кокосового ореха одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки) и формы поступления в продажу.

Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха высшего и первого сортов должны быть из мякоти, достигшей одинакового уровня развития.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать 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 упаковке⁴ 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 органом⁵.

В. Характер продукта

- «Дегидратированные кусочки мякоти кокосового ореха» с указанием формы поступления в продажу;
- название разновидности (факультативно).

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁶ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;

⁴ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁵ 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.

⁶ Должно указываться полное или обычно используемое название.

- год сбора урожая (факультативно);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)
