



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
9 September 2019
Russian
Original: English

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

Сушеные зрелые плоды папайи

Документ представлен секретариатом

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве нового Стандарта ЕЭК ООН на сушеные зрелые плоды папайи. 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 очищенные и не очищенные от кожуры сушеные зрелые плоды папайи разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Carica papaya* семейства Caricaceae 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 зрелые плоды папайи, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные зрелые плоды папайи могут поступать в продажу в следующих формах:

- ломтиков различной длины и толщины;
- брусочков и/или кубиков;
- тонких кусочков и полосок неправильной формы; и
- допускается любая другая форма поступления сушеных зрелых плодов папайи в продажу 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 зрелых плодов папайи 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 зрелые плоды папайи 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, 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/добавок¹.

Состояние сушеных зрелых плодов папайи должно быть таким, чтобы они могли:

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

B. Содержание влаги²

Содержание влаги в сушеных зрелых плодах папайи должно быть следующим:

- не более 18,0% для сушеных зрелых плодов папайи, не обработанных консервантами;

¹ Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные зрелые плоды папайи можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

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

- от 18,0% до 25,0% для сушеных зрелых плодов папайи, 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 зрелые плоды папайи 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 сушеных зрелых плодов папайи всех сортов и требование в отношении их однородности по калибру являются факультативными, однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру наиболее широкой части.

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой упаковке или 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		
	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	0,5	1	2
продукт, подвергшийся гниению	0	0,5	1
продукт, поврежденный вредителями	0,5	1	1
продукт с живыми насекомыми	0	0	0

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
b) Допуски по калибру			
для продукта, не соответствующего указанному калибру	10	15	20
c) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, семена и фрагменты семян, фрагменты кожуры (по весу)	0,5	0,5	1
незрелые плоды среди зрелых плодов	0	1	3

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных зрелых плодов папайи одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), формы поступления в продажу, а также, если указывается, разновидности или окраски.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Сушеные зрелые плоды папайи 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:

³ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

A. Оповещательные 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.

B. Характер продукта

- «Сушеные зрелые плоды папайи» с указанием формы поступления в продажу;
- название разновидности и/или окраска (факультативно);
- «высушенные на солнце» или метод сушки (факультативно).

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения 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).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

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.