

Стандарт ЕЭК ООН,
касающийся сбыта и контроля
товарного качества



СУШЁНЫХ АБРИКОСОВ DDP-15

Пояснительная брошюра



ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЪЕДИНЕННЫХ
НАЦИЙ

Стандарт ЕЭК ООН,
касающийся сбыта и контроля
товарного качества



СУШЁНЫХ АБРИКОСОВ DDP-15

Пояснительная брошюра



ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЪЕДИНЕННЫХ
НАЦИЙ

Примечание

Торговые стандарты качества сельскохозяйственной продукции разрабатываются и утверждаются Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Эти международные стандарты способствуют упрощению процедур торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, содействуют повышению прибыльности и защищают интересы потребителей. Они используются правительствами, производителями, торговыми организациями, импортерами и экспортерами, а также международными организациями. Они охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и продукты из яиц.

Пояснительная брошюра к новому Стандарту на Сушеные абрикосы была подготовлена для обеспечения единообразного толкования стандарта и, соответственно, упрощения торговли этим продуктом на международных и национальных рынках. Она адресована производителям и торговым организациям, а также контрольным органам. Она согласуется с последним изданием нового Стандарта на сушеные абрикосы (DDP 15), принятым в 2016 году. Последующие версии стандарта, в случае его пересмотра, будут помещаться на веб-сайте: <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

Все члены Организации Объединенных Наций могут на равноправной основе участвовать в деятельности Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.

Дополнительную информацию можно получить на веб-сайте: <https://unece.org/trade/working-party-agricultural-quality-standards-wp7>









Употребляемые обозначения и изложение материала в настоящем издании не означают выражение со стороны Секретариата Организации Объединенных Наций какого бы то ни было мнения относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание отдельных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы можно свободно цитировать или перепечатывать, однако при этом необходимо давать соответствующее уведомление.

Любые замечания или запросы просьба направлять по следующему адресу:

Agricultural Quality Standards Unit
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agrstandards@unece.org

Содержание

I. Определение продукта	1	
II. Положения, касающиеся качества	7	
III. Положения, касающиеся калибровки.....	27	
IV. Положения, касающиеся допусков.....	31	
V. Положения, касающиеся товарного вида.....	33	
VI. Положения, касающиеся маркировки.....	37	
Приложение I Плакат стандарта ЕЭК ООН DDP-15, касающийся товарного качества сушеных абрикосов	41	
Приложение II Стандарт ЕЭК ООН DDP-15, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеных абрикосов	42	

Официальный текст стандарта выделен голубым жирным шрифтом; текст пояснений к стандарту - черным шрифтом. Ссылки на фотографии, используемые для целей наглядного объяснения, выделены черным жирным шрифтом. Весь текст стандарта без пояснительного текста содержится в приложении II.



Определение продукта

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 быть представлены в одной из следующих форм:

- Целые, с косточками
- Целые, без косточек
- Половинки (продольно разрезанные на две части перед сушкой)
- Перезрелые: Целые и половинчатые абрикосы неправильной формы, неодинакового размера и толщины, которые утратили свой обычный контур и стали совершенно плоскими по краю

Толкование: Примеры форм сушеных абрикосов показаны на **фотографиях 1–4**.

Фотография 1

Определение продукта
- Целые, с косточками



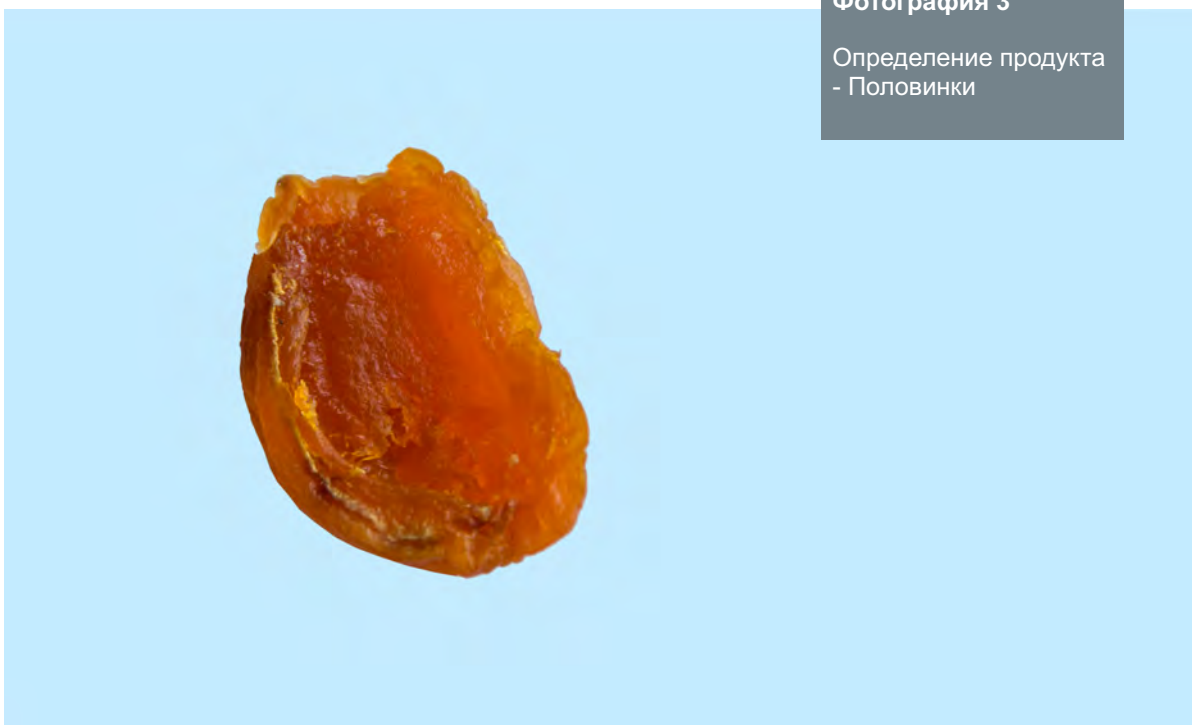
Фотография 2

Определение продукта
- Целые, без косточек



Фотография 3

Определение продукта
- Половинки



Фотография 4

Определение продукта
- Перезрелые





Положения, касающиеся качества

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, если стандарт применяется на стадии после экспортной отправки, владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продукта, который не отвечает требованиям настоящего стандарта, не может выставлять такой продукт или предлагать для продажи 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 обладать следующими характеристиками:

- неповрежденными; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом; плоды могут быть без косточек или разрезанными на половинки

Толкование: Сушеные абрикосы не должны иметь повреждений, влияющих на целостность плода или половинок, что означает цельные плоды; без повреждений и физических дефектов на поверхности.

Примеры, касающиеся минимального требования «неповрежденными», приводятся на **фотографиях 5–6**.

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%3e.





Фотография 6

Минимальное требование «неповрежденными»: Поврежденные, разорванные сушеные абрикосы – не допускаются

- Пояснительная брошюра к Стандарту на сушёные абрикосы DDP-15.....

-доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается

Толкование: Сушеные абрикосы не должны быть затронуты какой-либо болезнью или серьезной порчей, которые заметно сказываются на их внешнем виде, потребительском качестве или сохранности. В частности, должны быть исключены плоды, пораженные гниением, даже если признаки очень незначительные, но могут сделать продукт непригодным для употребления по прибытии в пункт назначения.

Примеры, касающиеся минимального требования “доброкачественные”, приводятся на **фотографии 7**.



- чистыми; практически без видимых посторонних веществ

Толкование: Выражение “практически без” означает, что допускается наличие незначительных следов посторонних веществ. Пыль, загрязнение или видимые остатки химических веществ не допускается.

Примеры, касающиеся минимального требования “чистыми”, показаны на **фотографиях 8–11**.

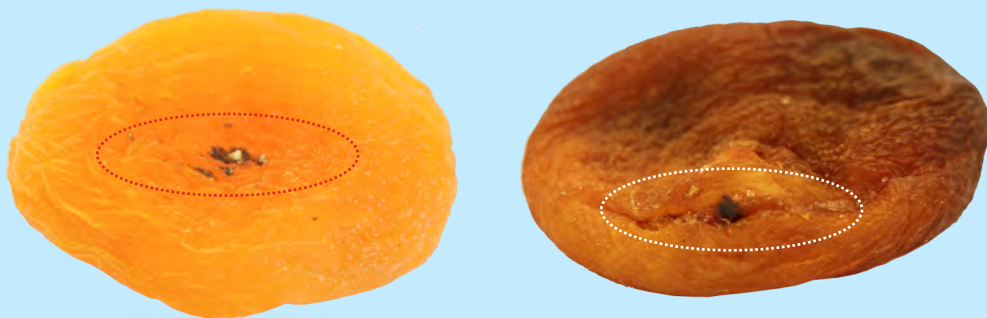


Фотография 8

Минимальное требование «чистыми». Практически чистые (следы посторонних примесей растительного происхождения) - допускаются в разрешенных пределах

Фотография 9

Минимальное требование «чистыми». Незначительные следы грязи - допускаются в разрешенных пределах



Фотография 10

Минимальное требование «чистыми». Наличие значительных посторонних веществ - Не допускается



Фотография 11

Минимальное требование «чистыми», присутствие большого количества земли
- Не допускается



- достаточно развившимся

Толкование: Предназначенные для сушки абрикосы должны быть достаточно развившимися. Если они недостаточно развиты, сушеные продукты будут меньше по размеру, бледным по цвету и менее мясистыми по сравнению с типичными характеристиками товарного типа. Недостаточно развившиеся сушеные абрикосы не допускаются.

Пример, касающийся минимального требования “достаточно развившимися”, показана на **фотографии 12**.

Фотография 12

Минимальное требование «достаточно развившимися».
Слева – полностью развившийся абрикос;
Справа – недостаточно развившийся абрикос – не допускаются



- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития

Толкование: Присутствие насекомых-вредителей ухудшает товарный вид и коммерческую привлекательность сушеных абрикосов и негативно сказывается на их сохранности. Поэтому партия, в которой присутствует хоть одно живое насекомое-вредитель, не допускается. В данном контексте термин “насекомые-вредители” означает насекомых и клещей на различных стадиях их развития, включая яйца, личинки и взрослые насекомые.

Примеры, касающиеся минимального требования “без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития”, показаны на **фотографии 13**.

Фотография 13

Минимальное требование «без живых насекомых - вредителей». Присутствие живых насекомых - вредителей, – не допускаются



- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков и выделений

Толкование: Сушеные абрикосы должны быть без повреждений, причиненных вредителями, в том числе грызунами, мертвых насекомых и клещей или частей мертвых насекомых и клещей (яиц, личинок, взрослых насекомых), а также их остатков или выделений.

Примеры, касающиеся минимального требования “без повреждений, причиненных вредителями”, показаны на **фотографии 14**.



Фотография 14
Минимальное требование «без повреждений, причиненных вредителями». Продукт поврежденный вредителями – не допускаются

- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают, в совокупности, более 5% поверхности продукта

Толкование: Наличие сушеных абрикосов с поверхностными пороками, участками с изменениями в окраске или распространенными пятнами, которые покрывают не более 5% поверхности плода, допускается для всех сортов. Сушеные абрикосы с поверхностными пороками и/или с участками с изменениями в окраске, которые покрываются более 5% поверхности продукта, не допускаются.

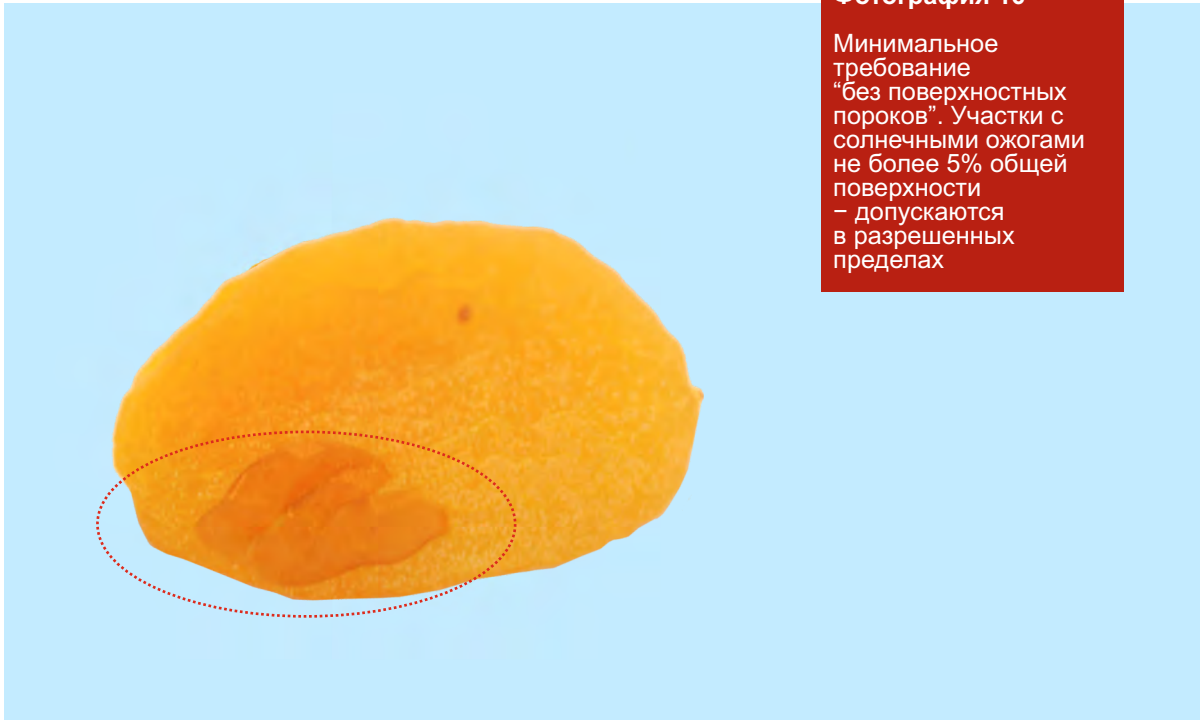
Примеры, касающиеся минимального требования “без поверхностных пороков”, показаны на **фотографиях 15–18**.



Фотография 15
Минимальное требование “без поверхностных пороков”. Участки с пятнами не более 5% общей поверхности, – допускаются в разрешенных пределах

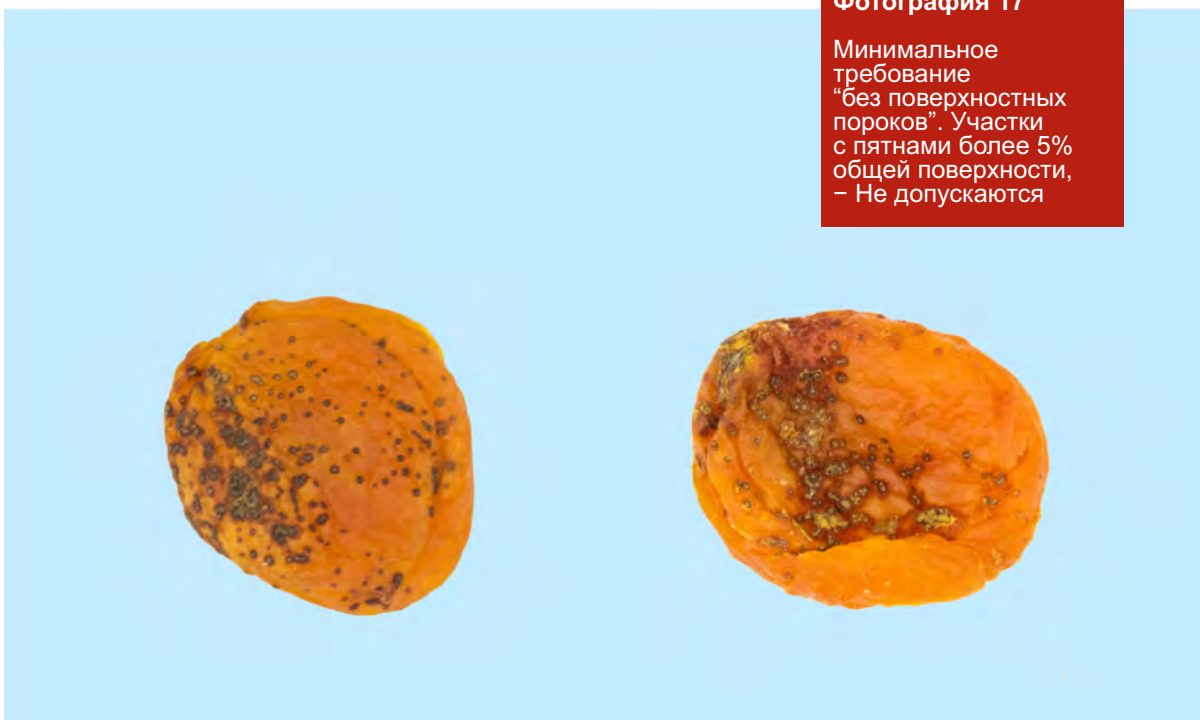
Фотография 16

Минимальное требование “без поверхностных пороков”. Участки с солнечными ожогами не более 5% общей поверхности – допускаются в разрешенных пределах



Фотография 17

Минимальное требование “без поверхностных пороков”. Участки с пятнами более 5% общей поверхности, – Не допускаются



Фотография 18

Минимальное требование “без поверхностных пороков”. – слева: пробковая кожа; справа: серьезный дефект цвета - оба дефекта, превышающие 5% общей поверхности. – допускаются в пределах



- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;

Толкование: Избыточное содержание влаги в сушеных абрикосах и/или избыточная влажность в складских помещениях, а также теплые условия во время хранения сушеных абрикосов способствуют увеличению образования волокон и / или спор плесени, вызывая ухудшение цвета, текстуры, аромата, запаха и вкуса продуктов.

Пример, касающиеся минимального требования “без видимых невооруженным глазом волокон плесени”, показаны на **фотографии 19**.



Фотография 19

Минимальное требование «без плесени». Ранний признак плесени - не допускается.

- без ферментации

Толкование: Процесс ферментативного расщепления углеводов микроорганизмами в анаэробных условиях, изменяется структура и цвет поверхности и мякоти сушеного абрикоса.

Примеры, касающиеся минимального требования “без ферментации”, показаны на **фотографиях 20**.



Фотография 20
Минимальное требование «без ферментации». Сушеный абрикос с ранними признаками ферментации - не допускается

- без аномальной поверхностной влажности

Толкование: Настоящее положение касается избыточного содержания влаги, например, в результате присутствия воды внутри упаковки.

Необходимо обеспечивать соблюдение положений о максимальном содержании влаги, содержащихся в разделе II.B.

- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением легкого солоноватого привкуса хлорида натрия или хлорида кальция и легкого запаха консервантов/ добавок, включая двуокись серы.

Толкование: Это положение применяется в отношении сушеных абрикосов, хранившихся или транспортировавшихся в плохих условиях в результате чего они приобрели посторонние запахи и/или привкус, например от соседства с другими сильно пахнущими продуктами.

Состояние сушеных абрикосов должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку;
- доставляться 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 использовать эквивалентное название.

Толкование: Максимальное содержание влаги означает предельно допустимое содержание влаги в продукте для целей его коммерциализации. Содержание влаги в различных товарных типах не является одинаковым и зависит от текстуры их мякоти, однако важно понимать, что содержание в продукте чрезмерной влаги повышает активность микроорганизмов и стимулирует развитие насекомых и, соответственно, заражение и порчу продукта.

таблица 1

Тип продукта	Максимальное содержание влаги в % (по массе)
Сушеные абрикосы, не обработанные консервантами;	не более 25.0%
Сушеные абрикосы, обработанные консервантами;	свыше 25.0%, но не более 40.0%

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 и второй сорт.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, сохранности и товарном виде в упаковке.

Толкование: Примеры, касающиеся классификации показаны на **фотографиях 21–24**. Эта классификация должна соответствовать разделу IV., Положения, касающиеся допусков, см. стр.31.

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%3e. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Фотография 21

Примеры натуральных
сушеных абрикосов.



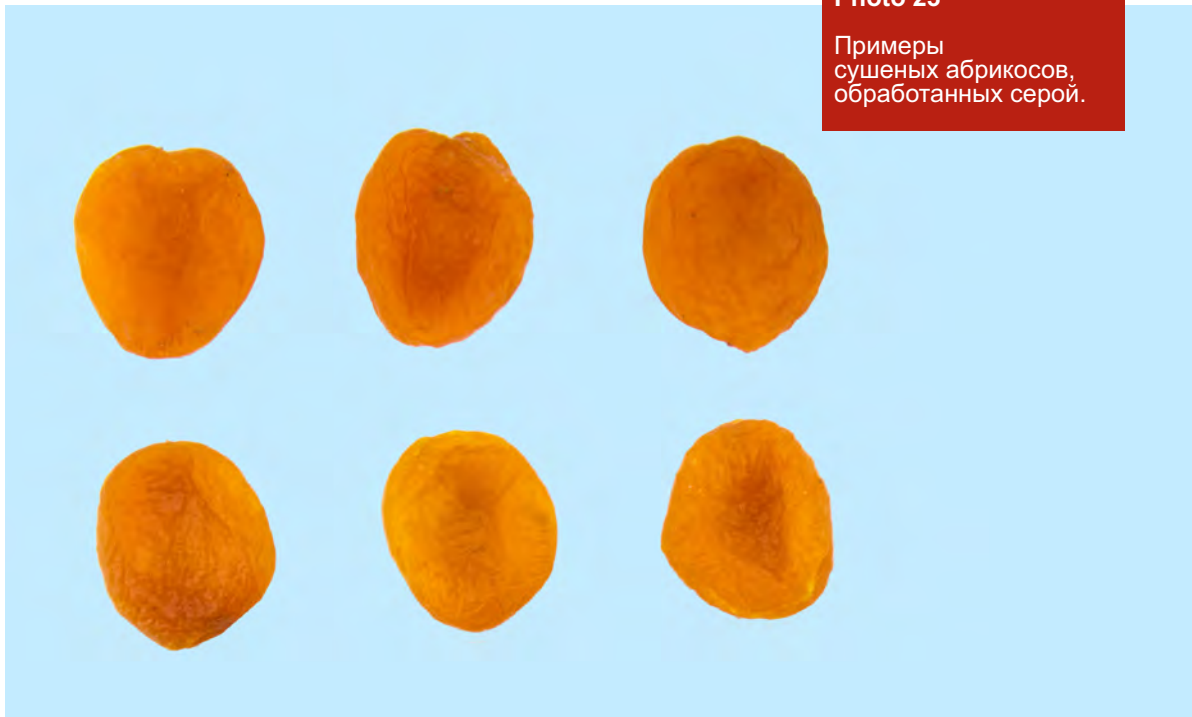
Фотография 22

Примеры натуральных
сушеных абрикосов.



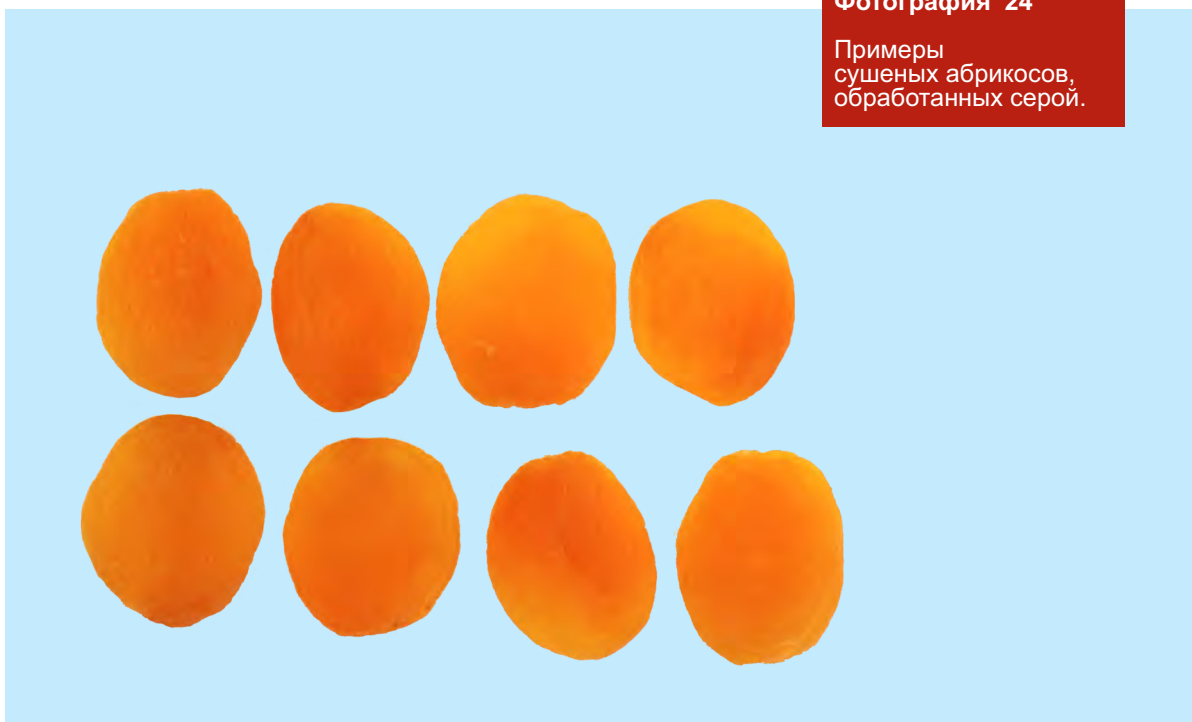
Photo 23

Примеры
сушеных абрикосов,
обработанных серой.



Фотография 24

Примеры
сушеных абрикосов,
обработанных серой.





Положения касающиеся калибровки

III. Положения касающиеся калибровки

Калибровка является обязательной для сушеных абрикосов высшего и первого сортов. 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:

А. По количеству плодов в килограмме:

Код калибра	Количество целых плодов с косточками в килограмме	Количество целых плодов без косточек в килограмме	Количество половинок в килограмме
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

Для обеспечения однородности плодов высшего сорта по калибру вес десяти самых тяжелых сушеных абрикосов не должен в два раза превышать вес десяти самых легких сушеных абрикосов того же калибра.

В. По диаметру:

Диапазон (мм)	Диапазон (дюймы)
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

С. Допускаются диапазоны размеров, помимо указанных в таблицах А и В, и коды калибров, помимо указанных в таблице А, при условии, что используемый диапазон обозначается соответствующим образом в маркировке:

Код калибра	Количество целых плодов без косточек в килограмме		
А	140 и менее	или	32 мм и более
В	141–180	или	29–32 мм
С	181–220	или	25–29 мм
Д	221–260	или	21–25 мм
Е	261 и более	или	Менее 20 мм

Однако в случае указания кода калибра он не должен противоречить кодам калибров в варианте А.



Фотография 25

Метод определения калибровки сушеных абрикосов осуществляется измерением наибольшего поперечного диаметра



Положения, касающиеся ДОПУСКОВ


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. Допуск 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:	9	15	20
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	3	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: продукт, не соответствующий указанному калибру, выраженному диаметром (в случае проведения калибровки по диаметру), всего	10	10	10
с) 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 стелек 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.



Положения,
касающиеся
ТОВАРНОГО ВИДА

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 указываются, разновидности и/или года урожая.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Толкование: Поскольку единообразие размера не является обязательным для второго сорта, сушеный абрикос этого сорта должна быть однородной по размеру только в том случае, если размер указан на упаковке. Сушеные абрикосы Высшего и I сортов должны быть одинакового размера в соответствии с Разделом III, и размер должен быть указан.

Товарный вид не должен вводить в заблуждение, т.е. сокрытие в нижних слоях упаковки продукта, который имеет более низкое качество и меньший калибр по сравнению с видимой частью содержимого упаковки и тем, что указано в маркировке, не допускается.

Примеры, касающиеся однородности, показаны на **фотографиях 26–28**

Фотография 26

Товарный вид: «Однородность». Товарный вид представлен в ровных рядах и слоях (один слой) и качество для Высшего сорта





Фотография 27

Товарный вид:
«Однородность».
Товарный вид
представлен
в ровных рядах и
слоях (один слой) и
качество для
Первого сорта



Фотография 28

Товарный вид:
«Однородность».
Пример презентации
насыпью в упаковке и
качеству для
Второго сорта

В. 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, допускаются 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».

Толкование: Упаковка должна быть такого качества и прочности, чтобы обеспечивать сохранность сушеных абрикосов во время транспортировки, погрузки и разгрузки.

Цель этого положения состоит в том, чтобы обеспечить, что материалы, использованные внутри упаковки, сохранили продукт соответствующим образом. Чистые материалы должны быть использованы для защиты продукта от посторонних веществ, например листьев, песка или земли, которые могут вызвать негативное влияние на продукт и его товарный вид.

Примеры упаковки показаны на **фотографии 29**.



Фотография 29
Пример сушеных абрикосов в потребительской упаковке



Положения,
касающиеся
маркировки

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.

Толкование: В случае использования потребительских упаковок в отношении маркировки применяются требования страны назначения (потребления).

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.

Пояснение: Для целей инспекции термин “упаковщик” означает лицо или компанию, которые несут ответственность за упаковку продукта. Кодовое обозначение представляет собой не товарный знак, а официальную систему контроля, позволяющую легко определить лицо или компанию, ответственные за упаковку. Грузоотправитель (поставщик или экспортер) может брать на себя исключительную ответственность, в случае чего указание “упаковщика” в соответствии с приведенным выше определением является факультативным.

B. Характер продукта

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

C. Происхождение продукта

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

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.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название

D. Товарные характеристики

- Сорт

Толкование: Указание сорта является обязательным.

- Калибр (в случае проведения калибровки), выраженный в соответствии с:
 - вариантом А – цифровым кодом (как определено в Разделе III) и/или диапазоном; или
 - вариантом В – диаметром (как определено в Разделе III); или
 - вариантом С – буквенным кодом и диапазоном.

Толкование: Указание калибра является обязательным для высшего и первого сортов и факультативным для второго сорта. Калибр можно указывать по количеству плодов в килограмме или по диаметру (диапазон в миллиметрах или в дюймах).

- Год сбора урожая (факультативно).

- «Высушенные естественным способом» (факультативно).

- «Срок годности» с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1996 году.

Пересмотрен в 2016 году.

Примеры маркировки показаны на фотографии 30-32.



- Пояснительная брошюра к Стандарту на сушёные абрикосы DDP-15.....

Фотография 31

Маркировка, нанесенная на картонную коробку



Фотография 32

Маркировка на задней стороне произведена в соответствии с требованиями страны назначения (потребления)



Приложение I



UNECE

ТОВАРНОЕ КАЧЕСТВО СУШЕНЫХ АБРИКОСОВ*

ОПРЕДЕЛЕНИЕ & КЛАССИФИКАЦИЯ



Стандарт ЕЭК ООН на сушеные абрикосы* распространяется на сушеные абрикосы, обработанные и необработанные с SO₂, которые предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Сушеные абрикосы подразделяются на следующие сорта: **высший сорт, первый сорт, второй сорт.**

Классификация определяется в соответствии с дефектами, разрешенными в разделе Стандарта «IV. Положения, касающиеся допусков».



ДЕФЕКТЫ КАЧЕСТВА

ПРОДУКТ С ПЛЕСЕНЬЮ			ПРОДУКТ С ПЯТНАМИ		
ПРОДУКТ, ПОДВЕРГШИЙСЯ ГНИЕНИЮ			ПРОДУКТ С РУБЦАМИ И КАЛЛУСАМИ		
ПРОДУКТ, ПОВРЕЖДЕННЫЙ ВРЕДИТЕЛЯМИ			ПОСТОРОННИЕ ВЕЩЕСТВА И ПОСТОРОННЫЕ ПРИМЕСИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (исключая косточки, фрагменты косточек в случае плодов без косточек)		
ПРОДУКТ, ПОДВЕРГШИЙСЯ ФЕРМЕНТАЦИИ			НАЛИЧИЕ КОСТОЧЕК, ФРАГМЕНТОВ КОСТОЧЕК И СТЕБЕЛЬКОВ В СЛУЧАЕ ПЛОДОВ БЕЗ КОСТОЧЕК		
ГРЯЗНЫЙ ПРОДУКТ			НАЛИЧИЕ КУСОЧКОВ СРЕДИ ЦЕЛЫХ ПЛОДОВ И ПОЛОВИНОК		
ПОВРЕЖДЕНИЯМИ И СОЛНЕЧНЫМИ ОЖОГАМИ			<p>* Стандарт ЕЭК ООН на сушеные абрикосы и электронную версию этого плаката можно загрузить по следующему вебсайту: www.unece.org/trade/agr/welcome.html</p> <p>* Стандарты ЕЭК ООН публикуются на трех официальных языках Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций: английском, русском и французском. В случае расхождения официальной версии Постера с версией, переведенной на национальные языки, преимущественную силу имеет английская и русская версии.</p>		

Приложение II

Стандарт ЕЭК ООН DDP-15, касающийся сбыта и контроля товарного качества 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;

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/StandardLayout DDP_e.pdf%3e.

- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимися;
- 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 распространенных 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.

таблица 1

Тип продукта	Максимальное содержание влаги в % (по массе)
Сушеные абрикосы, не обработанные консервантами;	не более 25,0%
Сушеные абрикосы, обработанные консервантами;	с выше 25,0%, но не более 40,0%

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/Standard Layout/StandardLayoutDDP_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/Standard%20Layout/StandardLayoutDDP_e.pdf)
При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

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, сохранности и товарном виде в упаковке.

таблица 2

Классификация	Описание
Высший сорт	<p>Этот сорт высшего качества должен обладать следующими характеристиками:</p> <ul style="list-style-type: none"> • однородные по цвету и размеру • незначительные поверхностные дефекты в пределах допусков
Первый сорт	<p>Этот сорт хорошего качества должен обладать следующими характеристиками:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не значительные дефекты цвета • не значительные дефекты внешнего вида
Второй сорт	<p>Этот класс включает сушеные абрикосы, которые не могут претендовать на включение на высшие и первые классы, но которые удовлетворяют минимальным требованиям качества, указанным выше.</p>

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка является обязательной для сушеных абрикосов высшего и первого сортов.

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:

А. По количеству плодов в килограмме:

Код калибра	Количество целых плодов с косточками в килограмме	Количество целых плодов без косточек в килограмме	Количество половинок в килограмме
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

Для обеспечения однородности плодов высшего сорта по калибру вес десяти самых тяжелых сушеных абрикосов не должен в два раза превышать вес десяти самых легких сушеных абрикосов того же калибра.

В. По диаметру:

Диапазон (мм)	Диапазон (дюймы)
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

- Пояснительная брошюра к Стандарту на сушёные абрикосы DDP-15.....

С. Допускаются диапазоны размеров, помимо указанных в таблицах А и В, и коды калибров, помимо указанных в таблице А, при условии что используемый диапазон обозначается соответствующим образом в маркировке:

Код калибра	Количество целых плодов без косточек в килограмме		
A	140 и менее	или	32 мм и более
B	141–180	или	29–32 мм
C	181–220	или	25–29 мм
D	221–260	или	21–25 мм
E	261 и более	или	Менее 20 мм

Однако в случае указания кода калибра он не должен противоречить кодам калибров в варианте А.

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:	9	15	20
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	3	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: продукт, не соответствующий указанному калибру, выраженному диаметром (в случае проведения калибровки по диаметру), всего	10	10	10
с) 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 стелек 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.

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.

B. Характер продукта

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

C. Происхождение продукта

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

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.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.

D. Товарные характеристики

Сорт.

Калибр (в случае проведения калибровки), выраженный в соответствии с:

- вариантом А – цифровым кодом (как определено в Разделе III) и/или диапазоном; или
- вариантом В – диаметром (как определено в Разделе III); или
- вариантом С – буквенным кодом и диапазоном.
- Год сбора урожая (факультативно).
- «Высушенные естественным способом» (факультативно).
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1996 году.

Пересмотрен в 2016 году.

