



---

**Европейская экономическая комиссия****Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества****Специализированная секция по разработке стандартов  
на сухие и сушеные продукты****Шестьдесят восьмая сессия**

Женева, 16–18 июня 2021 года

Пункт 5 а) предварительной повестки дня

**Рассмотрение существующих стандартов****Предлагаемая пересмотренная Рекомендация  
в отношении чернослива\*****Документ представлен секретариатом**

Приводимые ниже предложения (выделены соответствующим образом) были представлены делегациями Германии, Кыргызской Республики, Соединенных Штатов, Узбекистана и Франции на рассмотрение Специализированной секции. Специализированной секции предлагается продолжить обсуждение нерешенных вопросов и предложений, подготовленных Докладчиком (Франция).

Настоящий документ представляется в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и A/75/6 (Разд. 20) и дополнительной информацией.

**I. Определение продукта**

Настоящий стандарт распространяется на сушеные зрелые сливы (чернослив<sup>1</sup>) разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus domestica* 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 чернослив, обработанный посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенный для промышленной переработки.

---

\* Представлена с опозданием из-за ограниченности ресурсов секретариата.

<sup>1</sup> В некоторых странах термин «чернослив» используется на взаимозаменяемой основе с термином «сушеные сливы». Для удобства чтения во всем тексте используется слово «чернослив». В любом разделе стандарта оно может быть заменено словами «сушеные сливы», в том числе в положениях, касающихся маркировки.



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 требования<sup>2</sup>

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

- без плодоножек;
- мясистым, эластичным и упругим; доброкачественным;
- продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистым, практически без видимых посторонних веществ<sup>3</sup>;

*Замечание Франции:* Сохранить сноску в отношении 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 повреждений кожицы и/или мезокарпия, составляющих в совокупности более 20 мм в диаметре, как то:
- затверделые трещины, образующиеся на краях плода во время его роста, рубцы, борозды или разрывы;
- борозды или разрывы, обнажающие значительную часть мякоти и существенно образом изменяющие внешний вид плода;
- трещины, борозды или разрывы, уходящие вглубь до косточки;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

<sup>2</sup> 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. [https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf).

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

Состояние чернослива должно быть таким, чтобы он мог:

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

## **В. Содержание влаги<sup>4</sup>**

Содержание влаги в черносливе не должно превышать 35,0 %.

*Замечание Соединенных Штатов:* рекомендация заменить 35,0 на 25,0 %.

Однако, если содержание влаги в черносливе превышает 35,0 %, в маркировке следует указывать, что это чернослив с более высоким содержанием влаги, или же использовать другое эквивалентное название.

*Замечание Соединенных Штатов:* рекомендация заменить 35,0 на 25,0 %.

Чернослив может обрабатываться консервантами или с помощью других средств (например, путем пастеризации).

## **С. Классификация**

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», чернослив подразделяется на следующие сорта:

первый сорт и второй сорт.

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

## **[Ш. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка чернослива производится по количеству плодов в 500 г или в одном фунте (453 г). Приводимые названия калибров не соотносятся друг с другом.

Калибровка чернослива без косточек должна производиться до извлечения косточек. С целью обеспечения однородности по калибру следует руководствоваться следующими положениями.]

*Замечание Соединенных Штатов:* заменить слово «до» словом «после».

*Замечание Германии:* Это предложение взято из первоначального варианта, но оно странное. Когда калибр указывается на упаковке, эта информация используется для проверки соответствия указанного калибра фактическому. Однако, если основой для указания калибра служит какой-то исчезнувший элемент (чернослив с косточками), то что означает эта информация для инспектора, потребителя или торговца, которые не знакомы с этим методом калибровки? Устоявшиеся традиции — это хорошо, но актуальны ли они сегодня? Не лучше ли требовать указания калибра чернослива без косточек?

*Замечание Франции:* Инструмента для калибровки продукта после удаления косточек не существует. Единственной возможностью является контроль и сортировка плодов после удаления косточек, но это приведет к увеличению производственных затрат.

<sup>4</sup> Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, «Определение содержания влаги в сушеных продуктах». См. [https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Кроме того, страны-производители могли бы договориться о новой шкале калибров для чернослива без косточек. Для этого потребуется время.

**а. [Шкалы калибров]**

*Названия калибров при калибровке по количеству плодов в 500 г (европейские обозначения)*

*Замечание Франции:* Если возможно сохранить только один из вариантов обозначений калибров из стандарта 2003 года, то Франция хотела бы сохранить вариант под названием «европейские обозначения». Мы считаем, что количество плодов чернослива в одном фунте должно быть сопоставимо с их количеством в 500 г. Если не будет достигнуто договоренности, Франция предлагает сохранить оба варианта обозначений: «европейские» и «американские», как это было в стандарте 2003 года.

*Замечание Соединенных Штатов:* США рекомендуют использовать «Названия калибров при калибровке по количеству плодов в 500 г» и «Названия калибров при калибровке по количеству плодов в фунте».

*Замечание Германии:* В международном стандарте нам следует избегать таких терминов, как «европейские» или «американские обозначения». Следует разрешить обе системы: «Названия калибров при калибровке по количеству плодов в 500 г» и «Названия калибров при калибровке по количеству плодов в фунте». При этом следует знать, что перевести калибры одной системы в калибры другой системы просто так не получится. Эти системы не соотносятся друг с другом.

*Замечание Франции:* Если нам следует избегать использования таких терминов, как «европейские» или «американские» обозначения, то в разделе А необходимо указать: «Приводимые ниже системы обозначений не соотносятся друг с другом».

<i>Название калибра</i>	<i>Количество плодов в 500 г</i>
Супергигантский	не более 33 32 плодов
Гигантский	от 33 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

*Замечание Франции (март 2021 года):* Ниже мы предлагаем новую таблицу калибров по количеству плодов в 500 г после удаления косточек

<i>Название калибра</i>	<i>Количество плодов в 500 г</i>
Супергигантский	от 34 до 50 плодов
Гигантский	от 40 до 56 плодов
Очень крупный	от 58 до 74 плодов
Крупный	от 72 до 88 плодов
Средний	от 88 до 104 плодов
Мелкий	от 104 до 120 плодов
Очень мелкий	более 120 плодов

*Названия калибров при калибровке по количеству плодов в фунте  
(американские обозначения)*

<i>Название калибра</i>	<i>Количество плодов в фунте (453 г)</i>
Очень крупный	от [36] до [43] плодов <i>Замечание Соединенных Штатов:</i> Заменить «от [36] до» на «не более»
Крупный	от [43] до [53] плодов <i>Замечание Соединенных Штатов:</i> Заменить «43» на «44»
Средний	от [53] до [67] плодов <i>Замечание Соединенных Штатов:</i> Заменить «53» на «54»
Мелкий	от [67] до [85] плодов <i>Замечание Соединенных Штатов:</i> Заменить «67» на «68»

**b. [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.

**c. [«Чернослив без косточек, извлеченных под давлением»]**

Калибровка чернослива без косточек, извлеченных под давлением, является факультативной, за исключением случаев, когда он продается в потребительских упаковках.

*Замечание Соединенных Штатов:* Исключить слова «за исключением случаев, когда он продается в потребительских упаковках» — в них нет необходимости.

*Замечание Кыргызстана:* Что касается исключения чернослива без косточек, извлеченных под давлением, то Кыргызстан согласен с тем, что критерий однородности по калибру должен применяться ко всем видам чернослива без косточек.

**d. Однородность по калибру**

*Замечание Франции:* Добавление отсутствующего заголовка: «d. Однородность по калибру.» Без этого заголовка может возникнуть путаница, поскольку создается впечатление, что текст об однородности по калибру относится к разделу «с. Чернослив без косточек, извлеченных под давлением».

*Замечание Франции:* Критерий однородности по калибру должен применяться ко всем видам чернослива, а не только к черносливу без косточек, извлеченных под давлением.

*Замечание Соединенных Штатов:* США согласны с тем, что критерий однородности по калибру должен применяться ко всем видам чернослива.

*Замечание Кыргызстана:* Что касается исключения чернослива без косточек, извлеченных под давлением, то Кыргызстан согласен с тем, что критерий однородности по калибру должен применяться ко всем видам чернослива без косточек.

*Замечание Узбекистана:* Узбекистан согласен с тем, что критерий однородности по калибру должен применяться к черносливу без косточек, извлеченных под давлением, и к черносливу без косточек, извлеченных не под давлением.

На самом деле, не должно проводиться никакого различия между способами удаления косточек, механическими или электрическими, если внешний вид чернослива является коммерчески приемлемым. В действительности нам лучше удалить этот раздел С.

В противном случае, давайте вернемся к изданию DDP 07 2003 года, в котором есть только чернослив без косточек, извлеченных с помощью двух надрезов (первый сорт), и чернослив без косточек, извлеченных под давлением (второй сорт). Думаю, что в этом случае чернослив из стран Центральной Азии имеет больше шансов быть отнесенным к первому сорту.

*Замечание Франции:* Качество чернослива без косточек, извлеченных под давлением, отличается от качества классического чернослива. Поэтому мы хотели бы сохранить раздел С. В противном случае мы согласны сохранить Стандарт DDP 07 в редакции 2003 года.

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 в 500 г;
- 35 для партий чернослива, содержащих от 55 до 77 плодов в 500 г;
- 45 для партий чернослива, содержащих более 77 плодов в 500 г.

Разница подсчитывается исходя из 10 % (по весу) пробы для самых мелких плодов и 10 % (по весу) пробы для самых крупных плодов.]

*Замечание Соединенных Штатов:* исключить приведенное выше предложение «Разница ...».

*Замечание Франции:* сохранить это предложение; его исключение было ошибкой, поскольку это является частью процедуры расчета для целей проверки однородности по калибру.

*Замечание Франции:* Допуск по калибру приведен в таблице ниже.

#### 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]

<i>Допускаемые дефекты (в % по весу или количеству)</i>	<i>Чернослив с косточками</i>		<i>Чернослив без косточек</i>	
	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	10	[15]	10	15

*Замечание Франции:* Важно сохранить лишь критерий «по весу», поскольку наличие обоих критериев может вводить в заблуждение покупателя и продавца в рамках их деловых отношений.

из которого не более:				
продукт с нехарактерной окраской и текстурой	10	15	10	15
продукт с трещинами по краям	10	15	10	15
<i>Замечание Соединенных Штатов:</i>	6[8]	8[10]	6[8]	8[10]
продукт, подвергшийся гниению, порче*	1	2	0,5	2
продукт с плесенью*	0,5	1	0,5	1
продукт с поврежденной кожицей или мезокарпием, каллюсами, тепловыми повреждениями	[6 [2]	10 4	2	4]
<i>Замечание Соединенных Штатов:</i>				
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

*Замечание Франции:* Этот допуск уже учтен в методе, описанном в разделе D.

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, по количеству <i>Замечание</i> <i>Соединенных</i> <i>Штатов:</i>	[0,5] [2] 1 США рекомендуют 0,5 % для обоих сортов, поскольку из-за различий в качестве между первым и вторым сортами извлечение косточек не должно влиять на безопасность.	[2.0] [4] 1 США рекомендуют 0,5 % для обоих сортов
---	--	--

\* Национальное законодательство Франции не разрешает применять какие-либо допуски в отношении продукта с плесенью, продукта, подвергшегося гниению, или продукта с мертвыми или живыми насекомыми.

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки<sup>5</sup> должно быть однородным и состоять лишь из чернослива одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки) и разновидности или коммерческого вида (если указывается).

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.

### B. 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

<sup>5</sup> [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, но таким образом, что содержимое не может быть изменено без вскрытия или смены упаковки. Защитная пленка, покрывающая отдельный продукт, упаковкой предварительной расфасовки не считается.]

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>6</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/перевозчик:

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>7</sup>.

### B. Характер продукта

- Наименование продукта: «чернослив», «сушеные сливы», «чернослив с косточками», «чернослив без косточек» или «чернослив без косточек, извлеченных под давлением»
- Название разновидности (факультативно)

*Замечание Франции:* От используемой разновидности сливы напрямую зависит качество чернослива. А также цена. Поэтому, эта информация очень важна для торговцев и покупателей.

- [В случае чернослива с высоким содержанием влаги указывается «Максимальное содержание влаги [XX] %»].

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>8</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр, выраженный в соответствии с положениями раздела III, либо:

<sup>6</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>7</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>8</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

- путем указания минимального и максимального количества плодов, содержащихся в 500 г или в одном фунте (453 г), т. е. «X/Y плодов в 500 г» или «X/Y плодов в фунте»; 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.

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

---