



Европейская экономическая комиссия**Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества****Семьдесят шестая сессия**

Женева, 15–17 ноября 2021 года

Пункт 7 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты****Чернослив* ¹****Документ представлен секретариатом**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве стандарта ЕЭК ООН на чернослив.

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 документом A/75/6 (Разд. 20) и дополнительной информацией.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на чернослив (сушеные зрелые сливы) 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.

Чернослив может поступать в продажу в следующих формах:

- чернослив целый с косточками — чернослив, из которого не были удалены косточки;

* Настоящий документ был представлен в указанную выше дату ввиду ограниченности ресурсов.

¹ 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 целый без косточек — чернослив, из которого были удалены косточки.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству чернослива после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение требований стандарта. Владелец/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их любым образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом.

A. Минимальные требования²

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;
- 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 существенным 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.

Состояние чернослива должно быть таким, чтобы он мог:

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

² 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/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf.

В. Содержание влаги³

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

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.

С целью сохранения 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.

III. 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 после извлечения косточек.

С целью обеспечения однородности по калибру следует применять следующие таблицы или цифровые обозначения.

А. Шкалы калибров по весу, по количеству

Таблица А

Названия калибров при калибровке по количеству плодов в 500 г

Название калибра	Количество плодов в 500 г	
	Чернослив без косточек	Чернослив с косточками
Супергигантский	не более 44	не более 32
Гигантский	от 45 до 56	от 33 до 44
Очень крупный	от 57 до 72	от 45 до 55
Крупный	от 73 до 84	от 56 до 66
Средний	от 85 до 100	от 67 до 77
Мелкий	от 101 до 120	от 78 до 99
Очень мелкий	более 120	более 99

³ 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/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Таблица В
Названия калибров чернослива без косточек при калибровке по количеству плодов в фунте (453 г)

<i>Название калибра</i>	<i>Количество плодов в фунте (453 г)</i>
Очень крупный	не более 36–43 плодов
Крупный	от 44 до 53 плодов
Средний	от 54 до 67 плодов
Мелкий	от 68 до 85 плодов

В. 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.

С. «Чернослив без косточек, извлеченных под давлением»

Калибровка чернослива без косточек, извлеченных под давлением, является факультативной.

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.

<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, из которого не более:				
продукт с нехарактерной окраской и текстурой	10	15	10	15
продукт, подвергшийся ферментации	1	2	1	2
продукт с повреждениями, причиненными вредителями ^а	2	4	2	4
продукт, подвергшийся гниению или порче ^а	1	2	0,5	2
из которого продукт с плесенью ^а	0,5	1	0,5	1
продукт с поврежденной кожицей или мезокарпием, каллюсами, тепловыми повреждениями	2	4	2	4
продукт с трещинами по краям			8	10
продукт с живыми насекомыми	0	0	0	0
б) Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего — в зависимости от характеристик продукта	10	10	10	10

Допускаемые дефекты (в % по весу или количеству)	Чернослив с косточками		Чернослив без косточек	
	Первый сорт	Второй сорт	Первый сорт	Второй сорт
с) Допуски по другим дефектам				
посторонние вещества, т. е. плодоножки (прикрепленные или остатки), листья (целые или остатки) (по весу)	1	1	1	1
посторонние вещества, например камни, металл и стекло (по весу)	0,1	0,1	0,1	0,1
наличие косточек и фрагментов косточек среди плодов без косточек	–	–	2	2

^a Франция не разрешает применять какие-либо допуски в отношении продукта с повреждениями, причиненными вредителями, продукта, подвергнувшегося гниению, и продукта с плесенью.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из чернослива одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности (если указывается), года сбора урожая (если указывается).

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Плоды первого сорта должны быть одной и той же разновидности.

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 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.

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

A. Оповестительные 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, если страна, применяющая такую систему, включена в базу данных ЕЭК ООН.

B. Характер продукта

- Наименование продукта: «чернослив», «сушеные сливы», «чернослив с косточками», «чернослив без косточек» или «чернослив без косточек, извлеченных под давлением»;
- наименование разновидности (факультативно);
- чернослив с высоким содержанием влаги или мягкий чернослив, или эквивалентное название и содержание влаги, в случае необходимости.

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорту;
- калибр, выраженный в соответствии с положениями раздела III, либо:
 - 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 калибров при калибровке по количеству плодов в 500 г или в одном фунте (453 г);
- год сбора урожая (факультативно);
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно)/обязательно для продукта с высоким содержанием влаги;
- вес нетто.

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1988 году.

Пересмотрен в 2021 году.

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2020 года.

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.