



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

Семидесятая сессия

Женева, 14–16 июня 2023 года

Пункт 8 (а) предварительной повестки дня

Пояснительные материалы:

Пояснительные материалы, разработанные

**Центрально-Азиатской Рабочей Группой
по продвижению экспорта сельхозпродукции**

Текст пояснительных материалов к стандартам на сушеные дыни, сушеную хурму, арахис в скорлупе и ядра арахиса

**Документ представлен Центрально-Азиатской Рабочей Группой по
продвижению экспорта сельхозпродукции**

Резюме

Следующий документ содержит текст пояснительного материала, разработанного Центрально-Азиатской Рабочей Группой по продвижению экспорта сельхозпродукции, включающей Казахстан, Кыргызстан, Таджикистан и Узбекистан, для упрощения оценки качества сушеных дынь, сушеной хурмы, арахиса в скорлупе и ядер арахиса.

Специализированной секции предлагается рассмотреть текст пояснительного материала с целью проверки его правильности. Также предлагается рассмотреть возможность разработки пояснительных материалов для этой продукции Специализированной секцией.



I. Товарное качество сушеной дыни

A. Определение и классификация

Настоящий материал распространяется на (зрелые, очищенные от кожуры и семян, сушеные) плоды дыни разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cucumis melo* L., предназначенные для непосредственного употребления в пищу, полученные в результате контролируемой сушки свежих дынь определенных разновидностей, выведенных из *Cucumis melo* L.

Материал разработан на основе стандарта Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) DDP-30, касающегося сбыта и контроля товарного качества сушеных дынь.

B. Дефекты качества

- 1) Продукт с повреждениями
- 2) Продукт с признаками ферментации
- 3) Продукт, подверженный гниению или порче
- 4) Продукт, поврежденный вредителями
- 5) Продукт с посторонними веществами, семенами и фрагментами
- 6) Дефекты по окраске, наличие пятен
- 7) Продукт с плесенью

C. Содержание влаги

Содержание влаги в сушеных дынях должно быть следующим:

- не более 18,0 % для сушеных дынь, не обработанных консервантами
- от 18,0 % до 25,0 % для сушеных дынь, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью их сохранения (например, путем пастеризации)

II. Товарное качество сушеной хурмы

A. Определение и классификация

Настоящий материал распространяется на сушеную цельную хурму разновидностей (культурных сортов), выращенных из *Diospyros kaki Thunb*, *Diospyros lotus* L., и их гибриды и межвидовые гибриды, предназначенные для непосредственного употребления или в пищу, когда предназначены для смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления без дальнейшей обработки. Этот материал не применяется к сушеной хурме, которая обрабатывается солением, засахариванием, ароматизацией или обжаркой или для промышленной переработки.

Материал разработан на основе стандарта ЕЭК ООН DDP-34, касающегося сбыта и контроля товарного качества сушеной хурмы.

B. Дефекты качества

- 1) Продукт с повреждениями
- 2) Продукт с признаками ферментации

- 3) Продукт, подверженный гниению или порче
- 4) Продукт, поврежденный вредителями
- 5) Продукт с посторонними веществами, семенами и фрагментами
- 6) Продукт с плесенью

С. Содержание влаги

Содержание влаги в сушеной хурме должно быть следующим:

- не более 25,0 % для сушёной хурмы, не обработанной консервантами
- от 25,0 % до 35,0 % для сушеной хурмы, обработанной консервантами или с помощью других средств с целью ее сохранения (например, путем пастеризации)

III. Товарное качество сырого и жареного арахиса в скорлупе

A. Определение и классификация

Настоящий материал распространяется на не очищенный от скорлупы сырой и жареный арахис разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Arachis hypogaea* L., который предназначен для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу. Настоящий материал не распространяется на арахис в скорлупе, обработанный посредством соления, глазирования или ароматизации или предназначенный для промышленной переработки.

Материал разработан на основе стандарта ЕЭК ООН DDP-35, касающегося сбыта и контроля товарного качества сырого и жареного арахиса в скорлупе.

B. Дефекты качества

- 1) Продукт с повреждениями
- 2) Неразвитая скорлупа
- 3) Продукт, подверженный гниению или порче
- 4) Продукт, поврежденный вредителями
- 5) Продукт с посторонними веществами, семенами и фрагментами
- 6) Дефекты по окраске, наличие пятен
- 7) Продукт с плесенью

С. Содержание влаги

Содержание влаги в арахисе в скорлупе должно быть следующим:

- не более 10,0 % для сырого арахиса в скорлупе
- не более 4,0 % для жареного арахиса в скорлупе

IV. Товарное качество сырых и жареных ядер арахиса

A. Определение и классификация

Настоящий материал распространяется на сырые и жареные ядра арахиса разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Arachis hypogaea* L., которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий материал не распространяется на ядра арахиса, обработанные посредством соления, глазирования или ароматизации или предназначенные для промышленной переработки.

Материал разработан на основе стандарта ЕЭК ООН DDP-36, касающегося сбыта и контроля товарного качества сырых и жареных ядер арахиса.

B. Дефекты качества

- 1) Продукт с повреждениями
- 2) Незрелые сморщенные семена
- 3) Продукт, подверженный гниению или порче
- 4) Продукт, поврежденный вредителями
- 5) Продукт с посторонними веществами, семенами и фрагментами
- 6) Дефекты по окраске, наличие пятен
- 7) Продукт с плесенью

C. Содержание влаги

Содержание влаги в ядрах арахиса должно быть следующим:

- не более 10,0 % для сырых ядер арахиса
 - не более 4,0 % для жареных ядер арахиса
-