
СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-07,

касающийся сбыта и
контроля товарного качества

ЧЕРНОСЛИВА

ИЗДАНИЕ 2021



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк и Женева, 2021

Примечание

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

Настоящий стандарт на чернослив основан на документе ECE/CTCS/WP.7/2021/13, который был пересмотрен и утвержден на семьдесят шестой сессии Рабочей группы (с последующей процедурой «отсутствия возражений» в соответствии со специальными процедурами в период COVID-19).

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland

Стандарт ЕЭК ООН DDP-07, касающийся сбыта и контроля товарного качества чернослива

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
- 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 требования¹

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:

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» https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf.

- 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 доставленным в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Содержание влаги²

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.

² Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сушеных продуктах» https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

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

Таблица В

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

Название калибра	Количество плодов в фунте (453 г)
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.

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

Допускаемые дефекты (в % по весу или количеству)	Чернослив с косточками		Чернослив без косточек	
	Первый сорт	Второй сорт	Первый сорт	Второй сорт
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 ^a	2	4	2	4
продукт, подвергшийся гниению или порче ^a	1	2	0,5	2
из которого продукт с плесенью ^a				
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
(b) Допуски по калибру (в случае калибровки)				
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего — в зависимости от характеристик продукта	10	10	10	10
(c) 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, подвергшегося 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 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, 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 происхождения⁵ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт
- 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

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.

- 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.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1988 году.

Пересмотрен в 2021 году.

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2020 года.
