

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-19**

касающийся сбыта и  
контроля товарного качества

**СУШЕНЫХ ТОМАТОВ**

**ИЗДАНИЕ 2007**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк, Женева 2007

## Примечание

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества 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. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: (<http://www.unece.org/trade/agr/>).

Настоящий текст основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2007/18, принятом на шестьдесят третьей сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.

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  
Trade and Timber Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations,  
Geneva 10, CH-1211, Switzerland  
Tel: +41 22 917 1366  
Fax: +41 22 917 0629  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-19,

касающийся сбыта и контроля товарного качества

### СУШЕНЫХ ТОМАТОВ

#### I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на сушеные томаты разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Lycopersicon esculentum* Mill, и их гибридов, которые предназначены для непосредственного употребления или для использования в пищевой промышленности, когда их предполагается смешивать с другими продуктами для непосредственного употребления без дальнейшей переработки.

[Настоящий стандарт не распространяется на сушеные томаты, предназначенные для промышленной переработки.]

Форма нарезки сушеных томатов может быть следующей:

- Целиком
- Половинки: Разрезаны на две равные части по продольной оси;
- Французская лапша: Полоски шириной приблизительно 6-7 мм и длиной, характерной для сушеных томатов;
- Четвертинки: Кусочки неправильной формы длиной приблизительно 12-25 мм;
- Восьмушки: Кусочки неправильной формы длиной приблизительно 6-12 мм;
- Мелкие кубики: Кусочки неправильной формы размером приблизительно 3-6 мм в виде неровных кубиков;
- Сверхмелкие кубики: Сушеные томаты зернообразной формы длиной 1,5-3 мм;
- Другие формы нарезки: Подлежит определению.

#### II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных томатов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении на стадиях послеэкспортного контроля владелец несет ответственность за соблюдение требований стандарта. Владелец/продавец продукта, не соблюдающий требования настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты

или предлагать их для продажи или поставлять, или реализовывать их в какой-либо иной форме.

#### **А. Минимальные требования<sup>1</sup>**

Сушеные томаты всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- неповрежденными (только для целых плодов и половинок); однако наличие слегка поврежденных краев, незначительных поверхностных повреждений и небольших царапин не считается дефектом;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
- 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, явно контрастирующих с остальной поверхностью продукта и покрывающих в совокупности более 5% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без признаков ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;

---

<sup>1</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 <[http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_r.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_r.pdf)>.

- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия и других консервантов/добавок<sup>2</sup>.

Состояние сушеных томатов должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать транспортировку, погрузку, разгрузку;
- доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

## **В. Содержание влаги<sup>3</sup>**

Сушеные томаты имеют неодинаковое содержание влаги в соответствии с приводимыми ниже обозначениями. Текстура сушеных томатов варьируется в зависимости от содержания влаги следующим образом:

<b>Содержание влаги в сушеных томатах</b>			
<b>Обозначение уровня содержания влаги</b>	<b>Минимальный показатель</b>	<b>Максимальный показатель</b>	<b>Текстура</b>
Высокое содержание влаги	25	50	Мягкая и гибкая
Нормальное содержание влаги	18	25	Твердая, но гибкая
Пониженное содержание влаги	12	18	Очень твердая
Низкое содержание влаги	6	12	Жесткая и хрупкая

Сушеные томаты, обработанные консервантами или другими предохраняющими способами (например, пастеризацией), могут обладать влажностью в пределах между 25 и 50 процентами.

---

<sup>2</sup> Легкий запас двуокиси серы (SO<sub>2</sub>) не считается "аномальным". Консерванты могут применяться в соответствии с законодательством страны-импортера.

<sup>3</sup> Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, озаглавленном "Определение содержания влаги в сухих продуктах"  
<[http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_r.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_r.pdf)>.  
В спорных случаях используется лабораторный эталонный метод.

### С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе IV "Положения, касающиеся дефектов", сушеные томаты подразделяются на следующие сорта:

Высший сорт, первый сорт, второй сорт.

Допускаемы дефекты не должны влиять на общий товарный вид продукта, качество, сохранность и вид в упаковке.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка сушеных томатов для всех сортов не является обязательной. При калибровке необходимо указывать метод калибровки.

### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявляемым к качеству и размерам указанного сорта.

#### А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски процентная доля дефектных сушеных томатов по весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для сушеных томатов, не отвечающих минимальным требованиям,	5	10	15
из которых не более:			
- с признаками ферментации, гнилые, заплесневелые или поврежденные вредителями, из которых не более	1	2	3
- заплесневелые	0,5	1	1
- с признаками ферментации	0,5	1	1
- Механические повреждения, разрывы, каллюсы и рубцы; для целых плодов и половинок	2	3	5
- Пятна и дефекты окраски; для целых плодов и половинок	4	6	9

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски процентная доля дефектных сушеных томатов по весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
- Грязные плоды	0	0,5	1
- Мягкие плоды (низкое содержание влаги), рубцы, бородавчатость и другие поверхностные дефекты (за исключением абсцессы томатов)	1	2	3
<b>b) Допуски по размеру</b>			
- Допуски в отношении продукта, не соответствующего указанному размеру, если проводится калибровка	10	10	10
<b>с) Допуски по другим дефектам</b>			
- Посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения (листья, древесные частицы, остатки веток и стебли)	0,5	1	1,5
- Живые насекомые	0	0	0

## V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных томатов одинакового происхождения, качества и размера (в случае калибровки).

- сушеные томаты высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду и иметь четкую однородную окраску.
- Сушеные томаты первого сорта должны иметь достаточно однородную окраску.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. Упаковка

Сушеные томаты 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 упаковке не должно содержаться каких-либо посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков в разделе IV "Положения, касающиеся допусков".

### **C. Товарный вид**

Сушеные томаты должны поставляться в жесткой или мягкой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

## **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На каждой упаковке<sup>4</sup> должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### **A. Опознавательные обозначения**

Упаковщик и/или грузоотправитель: наименование и адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и, если не является страной происхождения, страна) или кодовое обозначение<sup>5</sup>.

---

<sup>4</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>5</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого наименования и адреса. Вместе с тем 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 алфавитный код признающей страны в соответствии со стандартом ISO 3166, если она не является страной происхождения.

**В. Характер продукта**

- "Сушеные томаты"
- Название разновидности и/или коммерческого вида/типа: "сушеные томаты", "томаты, высушенные на солнце", "томаты, высушенные в туннельном устройстве" или другое эквивалентное название с указанием: "томаты целые", "половинки", "французская лапша", "четвертинки", "восьмушки", "кубики", "сверхмелкие кубики" или другой вид нарезки.

**С. Происхождение продукта**

- происхождение продукта и, необязательно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

**Д. Товарные характеристики**

- размер (в случае калибровки); выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (необязательно);
- содержание влаги/обозначение (необязательно/обязательно для продукта с высоким содержанием влаги);
- "срок годности" с указанием даты (необязательно).

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

Принято в 2007 году

\* \* \* \* \*