

СТАНДАРТ DDP-20

касающийся сертификации и
контроля товарного качества

СУШЕНЫХ ПЕРСИКОВ

ИЗДАНИЕ 2008



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк, Женева, 2008

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.

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/>).

Настоящее издание стандарта на сушеные персики основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2008/14.

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,
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agristandards@unece.org

СТАНДАРТ DDP-20,

касающийся сбыта и контроля товарного качества

СУШЕНЫХ ПЕРСИКОВ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на сушеные и регидратированные персики разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus persica* Sieb. и Zucc., которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные персики, обработанные посредством обсахаривания и ароматизации или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные персики могут быть представлены в виде:

- целых плодов (без косточек)
- половинок (персики без косточек, разрезанные продольно на две равные части до сушки)
- ломтиков (преимущественно параллельно нарезанные длинные кусочки неодинакового размера и толщины)
- кусочков (кусочки доброкачественных персиков без косточек неправильной формы, неодинакового размера и толщины)

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях послеекспортной 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.

А. Минимальные требования¹

Сушеные персики 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, небольших поверхностных повреждений и небольших царапин не считается дефектом;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, 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 клещей, их остатков и выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 5% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия и других консервантов/добавок².

¹ Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандарта, 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>.

² Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается "аномальным". Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные персики можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

Состояние сушеных персиков должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги³

Содержание влаги в сушеных персиках, не обработанных консервантами, не должно превышать 20,0%.

Содержание влаги в сушеных персиках, обработанных консервантами или с помощью других средств для их сохранения, может составлять от 20,0% до 37,0%.

С. Классификация

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

высший сорт, первый сорт, 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 сушеных персиков всех сортов является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по:

- диаметру: максимальному диаметру сушеного плода
- количеству: количеству единиц (половинок) сушеных плодов в 1 000 г или фунте (453,5 г).

³ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, "Определение содержания влаги в сушеных фруктах". (http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_r.pdf.) При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ⁴	Разрешенные допуски процентная доля дефектных сушеных персиков по количеству или весу ⁵		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для сушеных персиков, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	10	15	20
- подвергшиеся ферментации или поврежденные вредителями, гнилые или заплесневелые, из которых	2	3	5
заплесневелые ⁶ :	1	1	2
- с поверхностными пороками, изменениями в окраске и/или грязными плодами	3	5	10
- с механическими повреждениями, рубцами и каллюсами	3	5	8
- с существенными дефектами текстуры и тепловыми повреждениями	2	3	5
- с живыми насекомыми	0	0	0
б) Допуски по калибру для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки			

⁴ Стандартные определения дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов на сухие и сушеные продукты.

⁵ Минимальный вес пробы для испытания составляет один килограмм.

⁶ Оговорка Польши, предлагающей для всех сортов допуск по плесени в размере 0,5%.

Допустимые дефекты ⁴	Разрешенные допуски процентная доля дефектных сушеных персиков по количеству или весу ⁵		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
- в случае калибровки по количеству (количеству единиц продукта в килограмме/фунте) допуск для количества выше или ниже указанного диапазона значений или предельного значения составляет	2	2	2
- в случае калибровки по диаметру единиц продукта допуск, по количеству, для единиц продукта, не соответствующих указанному в маркировке калибру, составляет	10	10	10
с) Допуски по другим дефектам			
- наличие половинок, ломтиков или кусочков среди целых плодов	1	2	3
- Наличие целых плодов, ломтиков и кусочков среди половинок	1	2	3
- Посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения	0,5	0,5	0,5
- Наличие косточек в целых сушеных персиках	0,25	0,5	0,75
- Наличие фрагментов косточек среди половинок и кусочков плодов	1	3	5
- Сушеные персики других разновидностей или коммерческих видов, помимо указанных	10	10	10

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных персиков одинакового происхождения, качества и калибра (в случае калибровки). Сушеные персики высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду и иметь положительно однородную окраску⁷. Сушеные персики первого сорта должны иметь достаточно однородную окраску.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Сушеные персики 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 упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков".

C. Товарный вид

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

⁷ Для высшего сорта разрешается окраска в гамме максимум трех последовательных цветов, а для первого сорта - в гамме максимум пяти последовательных цветов.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁸ 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 органом⁹.

B. Характер продукта

- "Сушеные персики" вместе с указанием "целые плоды", "половинки", "ломтики" или "кусочки";
- "Регидратированные" или эквивалентное название, если применимо;
- Разновидность и/или коммерческий вид (факультативно).

C. Происхождение продукта

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

⁸ Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁹ 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 алфавитный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III
- Год сбора урожая (факультативно)
- Содержание влаги (факультативно, но обязательно в случае высокого содержания влаги)
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 2008 году

* * * * *