

Стандарт ЕЭК ООН DDP-19, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеных или дегидратированных томатов

I. Определение продукта

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

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

Сушеные томаты могут поступать в продажу в следующих формах:

- целых плодов;
- половинок: двух равных частей, отделенных друг от друга по продольной оси;
- французской лапши: полосок шириной приблизительно 6–7 мм и длиной максимум 50 мм (если не указано иное);
- четвертинок: кусочков неправильной формы шириной приблизительно 6–7 мм и длиной приблизительно 12–25 мм (если не указано иное);
- восьмушек: кусочков неправильной формы шириной приблизительно 6–7 мм и длиной приблизительно 6–13 мм;
- мелких кубиков: кусочков неправильной формы размером приблизительно 3–6 мм в виде неровных кубиков;
- сверхмелких кубиков: сушеных томатов зернообразной формы длиной 1,5–3 мм;
- допускаются формы поступления в продажу, заметно отличающиеся от приведенных выше, при условии, что они соответствующим образом указываются в маркировке.

II. Положения, касающиеся качества

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. 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

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

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/trade/wp7/DDP-Standards>.

характеристиками, видимыми невооруженным глазом или в соответствующих случаях при помощи приспособлений, обеспечивающих коррекцию остроты зрения до 20/20²:

- 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 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/или клещей, их остатков или выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, явно контрастирующих с остальной поверхностью продукта и покрывающих в совокупности более 5 процентов поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без признаков ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия и легкого запаха консервантов/добавок³.

Состояние сушеных томатов должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги⁴

Содержание влаги в сушеных томатах и их текстура должны быть такими, как указано в приводимой ниже таблице:

Содержание влаги в сушеных томатах			
Обозначение уровня содержания влаги	Минимальный показатель	Максимальный показатель	Текстура
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

² При оценке дефектов лупа, бинокулярная оптика или другое увеличительное оборудование не используются.

³ Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные томаты можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

⁴ Содержание влаги определяется с помощью Метода 1 и/или 2, указанных в приложении I к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Содержание влаги в сушеных томатах, обработанных консервантами или с помощью других средств для их сохранения (например, посредством пастеризации), может составлять от 25 до 50 процентов.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», сушеные томаты 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 томатов всех сортов является факультативной. В случае калибровки необходимо указывать метод калибровки.

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>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта по количеству или весу</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более:			
продукт, поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи	5	10	15
продукт с плесенью	1	2	3
продукт, подвергшийся ферментации	0,5	1	1
продукт с механическими повреждениями, разрывами, каллюсами и рубцами, для половинок	0,5	1	1
продукт с пятнами и дефектами окраски, для целых плодов и половинок	2	3	5
грязные плоды	4	6	9
мягкие плоды (низкое содержание влаги), продукт с рубцами, бородавчатостью и другими поверхностными дефектами (за исключением абсцессы томатов)	0	0,5	1
б) Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего:	1	2	3
в) Допуски по другим дефектам			
посторонние примеси (органического происхождения), например листья, древесные частицы, остатки веток и стебли, и посторонние вещества (неорганического	10	10	10
	0,5	1	1,5

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта по количеству или весу</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)			
продукт с живыми насекомыми	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 калибра (в случае калибровки)⁵.

- Сушеные томаты высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду и иметь четкую однородную окраску, за исключением плодов смешанной окраски.
- Сушеные томаты первого сорта должны иметь достаточно однородную окраску.

Однако смесь сушеных томатов явно различных окрасок или коммерческих видов может упаковываться в одну потребительскую упаковку при условии, что она является однородной по качеству, а в случае каждой соответствующей разновидности и/или окраски — по происхождению.

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 упаковках не должно содержаться практически никаких посторонних веществ и примесей в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁶ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

⁵ Определение термину «упаковки» дается в приложении III к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты.

⁶ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

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 органом⁷, если страна, применяющая такую систему, включена в Регистр кодовых обозначений ЕЭК ООН.

B. Характер продукта

- «Сушеные томаты»;
- название разновидности и/или коммерческого вида/формы поступления в продажу (факультативно): «сушеные томаты», «томаты, высушенные на солнце», «томаты, высушенные в туннельном устройстве» или другое эквивалентное название с указанием формы поступления в продажу: «целые плоды», «половинки», «французская лапша», «четвертинки», «восьмушки», «кубики», «сверхмелкие кубики» или другие формы поступления в продажу.

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁸ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно);
- содержание влаги/обозначение (обязательно для продукта с высоким содержанием влаги);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 2007 году.

Пересмотрен в 2024 году.

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2022 года.

⁷ 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.

⁸ Должно указываться полное или обычно используемое название.