

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-24

касающийся сбыта и контроля товарного качества

целые сушеные перцы стручковые острые

ИЗДАНИЕ 2013



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Нью-Йорк и Женева, 2013

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>

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 Development, Trade, and Land Management Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-mail: agrstandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН DDP-24, касающийся сбыта и контроля товарного качества целых сушеных перцев стручковых острых

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на целые сушеные перцы стручковые острые¹ разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Capsicum annuum* L., *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*, которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на целые сушеные перцы стручковые острые, предназначенные для промышленной переработки.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству целых сушеных перцев стручковых острых на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец/продавец 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.

A. Минимальные требования¹

Целые сушеные перцы стручковые острые всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны быть:

- неповрежденными; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом; плодоножка и чашечка могут отсутствовать, но мякоть в районе чашечки должна быть неповрежденной; плодоножка и чашечка, в случае их наличия, должны быть неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;

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"
www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf.

- достаточно развившимися;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и клещей, их остатков или выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 25% поверхности продукта;
- без плесени;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние целых сушеных перцев стручковых острых должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги²

Максимальное содержание влаги в целых сушеных перцах стручковых острых указано в приводимой ниже таблице:

<i>Коммерческий вид</i>	<i>Максимальное содержание влаги в % (по массе)</i>
"Гуахильо", "Пасилья" и другие коммерческие виды со схожей текстурой мякоти	13,5
"Анчо", "Мулато" и другие коммерческие виды со схожей текстурой мякоти	12,5
"Пуйя" и другие коммерческие виды со схожей текстурой мякоти	10,0
"Де арболь" и другие коммерческие виды со схожей текстурой мякоти	9,0

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", целые сушеные перцы стручковые острые подразделяются на следующие сорта:

высший сорт, первый сорт и второй сорт.

² Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, "Определение содержания влаги в сушеных продуктах" www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

D. Окраска

Требования в отношении окраски коммерческих видов целых сушеных перцев стручковых острых являются обязательными и определены в приводимой ниже таблице:

<i>Коммерческий вид</i>	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй Сорт</i>
"Гуахильо"	Однородная; интенсивно- или темно-красная, без изменений в окраске	Незначительные отклонения в интенсивности окраски без изменений в окраске	Отклонения в интенсивности окраски, включая изменения в окраске в пределах минимальных требований
"Пуйя"	Однородная; интенсивно- или темно-красная, без изменений в окраске	Незначительные отклонения в интенсивности окраски без изменений в окраске	Отклонения в интенсивности окраски, включая изменения в окраске в пределах минимальных требований
"Анчо"	Однородная; светло- или темно-красная, без изменений в окраске	Незначительные отклонения в интенсивности окраски без изменений в окраске	Отклонения в интенсивности окраски, включая изменения в окраске в пределах минимальных требований
"Мулато"	Однородная; интенсивно-черная, без изменений в окраске	Незначительные отклонения в интенсивности окраски без изменений в окраске	Отклонения в интенсивности окраски, включая изменения в окраске в пределах минимальных требований
"Пасилья"	Однородная; интенсивно-черная, без изменений в окраске	Незначительные отклонения в интенсивности окраски без изменений в окраске	Отклонения в интенсивности окраски, включая изменения в окраске в пределах минимальных требований
"Де арболь"	Однородная; интенсивно-красная, без изменений в окраске	Незначительные отклонения в интенсивности окраски без изменений в окраске	Отклонения в интенсивности окраски, включая изменения в окраске в пределах минимальных требований
Прочие	Однородная; окраска, характерная для коммерческого вида, без изменений в окраске	Незначительные отклонения в интенсивности окраски без изменений в окраске	Отклонения в интенсивности окраски, включая изменения в окраске в пределах минимальных требований

Е. Острота

Острота коммерческих видов целых сушеных перцев стручковых острых указана в приложении.

В случае возникновения спора или поступления соответствующего запроса упаковщик и/или грузоотправитель/поставщик представляет информацию об уровне остроты.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибр определяется по длине (т.е. по расстоянию от верхушки до точки крепления плодоножки к чашечке).

Калибровка коммерческих видов производится в соответствии с приводимой ниже таблицей:

<i>Коммерческий вид</i>	<i>Сорт</i>	<i>Длина (см)</i>
"Пасилья"	Высший сорт	> 20
	Первый сорт	> 14
	Второй сорт	< 14
"Гуахильо"	Высший сорт	> 14
	Первый сорт	> 10
	Второй сорт	< 10
"Пуйя"	Высший сорт	> 10
	Первый сорт	> 8
	Второй сорт	< 8
"Анчо", "Мулато"	Высший сорт	> 10
	Первый сорт	> 7
	Второй сорт	< 7
"Де арболь"	Высший сорт	> 9
	Первый сорт	> 9
	Второй сорт	< 9
"Чипотле"	Высший сорт	> 7
	Первый сорт	> 4
	Второй сорт	< 4
"Каскабель"	Высший сорт	> 5
	Первый сорт	> 3
	Второй сорт	< 3
"Абанеро", "Катарина"	Высший сорт	≥ 4
	Первый сорт	> 2
	Второй сорт	< 2
"Пикин" ("Птичий глаз")	Высший сорт	≤ 1
	Первый сорт	≤ 1
	Второй сорт	≤ 1

Калибровка других коммерческих видов осуществляется в соответствии с существующей торговой практикой.

Калибровка является обязательной для целых сушеных перцев стручковых острых высшего и первого сортов.

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

A. Допуски по качеству

<i>Допускаемые 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>
a) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более:	5	10	15
Продукт с поверхностными пороками, пятнами, участками с изменениями в окраске, ожогами, царапинами, рубцами и деформациями	2	5	10
Гнилой и заплесневелый продукт	0,5	1	2
Продукт, поврежденный вредителями	0,5	0,5	1
Продукт с живыми насекомыми	0	0	0
Продукт с отделившимися черешками и сломанный продукт	5	7	10
b) Допуски по калибру, в случае проведения калибровки			
Для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	10	10
c) Допуски по другим дефектам			
Посторонние вещества (по весу)	1	1	1
Целые сушеные перцы стручковые острые, относящиеся к другим коммерческим видам, помимо указанных	5	10	10

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из целых сушеных перцев стручковых острых одинакового происхождения, качества, окраски, калибра (в случае калибровки) и коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки:

B. Упаковка

Целые сушеные перцы стручковые острые должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, 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 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.

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

В. Характер продукта

- "Целые сушеные перцы стручковые острые"
- Название коммерческого вида
- Уровень остроты, обозначаемый словами "слабоострые", "среднеострые" "сильноострые" или "очень острые", в случае необходимости.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁵ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки); выраженный диапазоном предельных значений или минимальным предельным значением, за которым следуют слова "и более"
- Метод сушки (факультативно)
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 2013 году.

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.

Приложение

Острота некоторых коммерческих видов целых сушеных перцев стручковых острых

Указанные коммерческие виды целых сушеных перцев стручковых острых имеют остроту в соответствии с приводимой ниже таблицей.

<i>Уровень остроты</i>	<i>Капсаициноиды (мг/г сухого веса)</i>	<i>Острота (в единицах Сковилла)</i>	<i>Примеры коммерческих видов</i>
Слабоострые	60–200	900–3 000	"Анчо", "Мулато", "Пасилья"
Среднеострые	201–334	3 001–5 000	"Гуахильо", "Каскабель", "Катарина"
Средне- или сильноострые	335–2 009	5 001–30 000	"Пуйя", Де арболь", "Чипотле"
Сильноострые	2 010–6 670	30 001–100 000	"Пикин" ("Птичий глаз")
Очень острые	> 6 670	> 100 000	"Абанеро"

^a Шкала Сковилла представляет собой систему измерения остроты перцев стручковых острых. Для определения содержания капсаицинов в перцах стручковых острых может также использоваться высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ).