

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP- 28

касающийся сбыта и контроля товарного качества

СУШЕНЫЕ АНАНАСЫ

ИЗДАНИЕ 2014



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Нью-Йорк и Женева, 2014

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>

Новый стандарт на сушеные ананасы основан на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2014/19, который был пересмотрен и утвержден Рабочей группой на ее семидесятой сессии.

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: agristandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН DDP-28, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеных ананасов

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные ананасы разновидностей, происходящих от *Ananas comosus* (L.) Merr., которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные ананасы, обработанные посредством обсахаривания или ароматизации или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные ананасы могут поступать в продажу в следующих формах:

- целых кружков – одинаково нарезанных ломтиков круглой формы или колец, получаемых путем разрезания плодов ананаса с удаленными кожурой и сердцевиной поперек оси;
- полукружков – одинаково нарезанных половинок кружков приблизительно полукруглой формы;
- ломаных кружков – дугообразных кусочков, которые не обязательно должны быть одинаковыми по размеру и/или форме;
- палочек – тонких кусочков, получаемых путем разрезания плодов ананаса с удаленными кожурой и сердцевиной по радиусу и по всей длине;
- клинышков – достаточно одинаковых клинообразных кусочков, получаемых из кружков или их частей;
- брусочков – коротких толстых кусочков, получаемых из кружков и/или плодов ананаса с удаленными кожурой и сердцевиной;
- кубиков – достаточно одинаковых кубообразных кусочков, длина самого большого ребра которых составляет преимущественно 14 мм (0,55 дюйма) или менее.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных ананасов 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.

А. Минимальные требования¹

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

- неповрежденными (только для целых кружков); 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 20% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением легкого солоноватого привкуса хлорида натрия и/или хлорида кальция и легкого запаха консервантов/добавок, включая двуокись серы.

Состояние сушеных ананасов должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в сушеных ананасах должно быть следующим:

- не более 20,0% для сушеных ананасов, не обработанных консервантами;

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"

(<http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.pdf>).

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

- от 20,0% до не более 44,0% для сушеных ананасов, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью обеспечения их сохранности (например, путем пастеризации). В случае продуктов с содержанием влаги от 26,0% до 44,0% в маркировке должно указываться, что они представляют собой мягкие плоды/плоды с высоким содержанием влаги.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", сушеные ананасы 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 ананасов является факультативной.

IV. Положения, касающиеся допусков

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

А. Допуски по качеству

<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 с повреждениями, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки и сказывающимися на вкусе	10	15	20
продукт с плесенью	5	8	10
продукт, подвергшийся ферментации	0	0,5	1,0
продукт, подвергшийся гниению	0,5	1	2
продукт, подвергшийся гниению	0	0,5	1
продукт, поврежденный вредителями	0	0,5	1
продукт, поврежденный вредителями	2	2	6
продукт с живыми насекомыми	0	0	0

<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>
b) Допуски по калибру (в случае проведения калибровки) для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	10	10
наличие продукта других форм, помимо указанной (по весу)	2	7	13
c) Допуски по другим дефектам посторонние вещества органического происхождения, например фрагменты сердцевины и кожуры (количество (шт.) в килограмме)	1	2	3
посторонние вещества минерального происхождения (по весу)	0,025	0,025	0,025

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Сушеные ананасы 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".

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.

B. Характер продукта

- "Сушеные ананасы" либо "мягкие ананасы" или эквивалентное название (в случае необходимости);
- Форма.

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр (в случае калибровки);
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Высушенные на солнце" и т.д. (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 2014 году.

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.

