



Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят восьмая сессия

Женева, 5–7 ноября 2012 года

Пункт 7 с) предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты**

**Тексты для принятия в качестве новых/
пересмотренных стандартов ЕЭК ООН**

Стандарт ЕЭК ООН DDP-16, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеных яблок

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для принятия в качестве пересмотренного стандарта на сушеные яблоки.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные яблоки разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Malus domestica* Borkh, которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные яблоки, обработанные посредством обсахаривания или ароматизации или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные яблоки могут поступать в продажу в следующих формах:

- с кожурой и без кожуры;
- с сердцевиной и без сердцевины;
- целые плоды, половинки, кольца, ломтики и кусочки.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных яблок 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

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

- неповрежденными (только для целых плодов и половинок); однако наличие 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 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 живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков и выделений;
- 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;
- не пересушенными (ломкими или передержанными);
- не пустотелыми, исключая сушеные яблоки без сердцевины.

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", см. http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf.

Состояние сушеных яблок 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 яблоках должно быть следующим:

- 22,0% для яблок, не обработанных консервантами;
- 25,0% для яблок, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью обеспечения их сохранности (например, путем пастеризации).

С. Классификация

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

высший сорт, первый сорт и 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 яблок является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр целых плодов, половинок и колец определяется по диаметру наиболее широкой части.

Минимальный калибр составляет 23 мм.

Толщина ломтиков/колец и кусочков не может превышать 7 мм.

Разница между диаметрами самого крупного и самого мелкого плодов не должна превышать:

20 мм для целых плодов и половинок;

10 мм для ломтиков.

Ломтики: ширина не менее 90% (по весу) всех ломтиков должна составлять более 10 мм.

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

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.

A. Допуски по качеству

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля (исключая семена) 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,	5	10	15
из которого не более:			
плоды с пятнами	3	5	10
продукт, подвергшийся ферментации	0,5	1	2
продукт, подвергшийся незначительному гниению	0	0,5	1
продукт с плесенью	0	0,5	1
продукт, поврежденный вредителями	2	4	6
б) Допуски по калибру (в случае проведения калибровки)			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	15	20
в) Допуски по другим дефектам			
продукт с дефектами окраски и текстуры	2	5	10
сушеные яблоки, относящиеся к другим разновидностям, помимо указанных	10	10	10
посторонние вещества (по весу)	1	2	3
черешки	1	2	3
фрагменты стенок эндокарпия (для плодов без сердцевины)	5	10	15
наличие кусочков среди целых плодов и половинок	2	7	13
семена (для плодов без сердцевины) по количеству в килограмме	9	14	22

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

Сушеные яблоки 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.

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.

В. Характер продукта

- "Сушеные яблоки"
- Название разновидности (факультативно)
- Форма.

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр (в случае калибровки), в соответствии с разделом III;
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Высушенные естественным способом" (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1998 году.

Последний раз пересматривался в 2012 году.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.