



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
10 August 2012
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Шестьдесят восьмая сессия

Женева, 5–7 ноября 2012 года

Пункт 7 а) предварительной повестки дня

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

Тексты для принятия в качестве рекомендаций ЕЭК ООН

**Стандарт ЕЭК ООН DDP, касающийся сбыта
и контроля товарного качества сушеных манго**

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для его принятия в качестве рекомендации в отношении сушеных манго с испытательным периодом в один год.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные манго разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Mangifera indica*, которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на манго, предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные манго могут поступать в продажу в следующих формах:

- половинок;
- ломтиков;
- кусочков.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных манго 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 манго всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны быть:

- неповрежденными (только для 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/или 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 или легкого ки-

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/StandardLayoutDDP_e.pdf.

слого привкуса лимонной кислоты и легкого запаха консервантов/добавок, включая двуокись серы.

Состояние сушеных манго 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 манго должно быть следующим:

- не более 15,0% для сушеных манго, не обработанных консервантами;
- не более 25,0% для сушеных манго, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью обеспечения их сохранности (например, путем пастеризации).
- [35,0% для сушеных манго с высоким содержанием влаги].

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", сушеные манго 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 манго является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру наиболее широкой части.

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.

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.

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, | 10 | 15 | 20 |
| из которого не более: | | | |
| продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки | 5 | 8 | 10 |
| продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы | 0,5 | 4,5 | 9 |
| из которого не более: продукт с плесенью | 0 | 5 | 1,0 |
| продукт, подвергшийся ферментации | 0,5 | 1 | 2 |
| продукт, подвергшийся гниению | 0 | 0,5 | 1 |
| продукт, поврежденный вредителями | 2 | 2 | 6 |
| продукт с живыми насекомыми | 0 | 0 | 0 |
| б) Допуски по калибру (в случае проведения калибровки) | | | |
| для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего | 10 | 10 | 10 |
| с) Допуски по другим дефектам | | | |
| сушеные манго, относящиеся к другим разновидностям, помимо указанных | 10 | 10 | 10 |
| наличие кусочков среди половинок (по весу) | 2 | 7 | 13 |
| посторонние вещества, отделившиеся черешки, фрагменты косточек и фрагменты кожуры | 3 | 7 | 10 |

V. Положения, касающиеся товарного вида**А. Однородность**

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

В. Упаковка

Сушеные манго 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.

В. Характер продукта

- "Сушеные манго";
- Название разновидности (факультативно);
- Форма;
- "Мягкие плоды" или эквивалентное название (в случае необходимости);
- "Высушенные на солнце" и т.д. (факультативно).

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.

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);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.