



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
14 August 2012
Russian
Original: English and French

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-11, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеного винограда

Представлено секретариатом

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на обработанный сушеный виноград, получаемый из ягод кишмишных, изюмных и коринковых разновидностей винограда, происходящих от *Vitis vinifera* L.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеного винограда на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

- i) Сушеный виноград всех сортов должен быть:
 - целым;
 - доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;

- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и привкуса (легкий запах SO₂ и легкий запах и привкус масла аномальными не считаются)

и, при соблюдении допусков:

- чистым, практически без видимых посторонних веществ;
- без видимых повреждений, причиненных насекомыми, клещами или другими паразитами;
- без плесени;
- без незрелых и/или неразвившихся ягод;
- без остатков стебля;
- без плодоножек, исключая сорт "Малага Мускатель";
- без поврежденных ягод (в случае ягод, из которых были удалены семена, обычные механические повреждения, наносимые в рамках обычных операций по удалению семян, "повреждениями" не считаются);
- без видимых кристаллов сахара;
- без посторонних примесей растительного происхождения.

Состояние сушеного винограда должно быть таким, чтобы он мог:

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

ii) **Содержание влаги**

Содержание влаги в сушеном винограде должно составлять не менее 13% и не более: 31% для сушеного винограда "Малага Мускатель", 23% для сушеного винограда изюмных разновидностей и 18% для сушеного винограда кишмишных и коринковых разновидностей¹.

В. Классификация

Сушеный виноград подразделяется на три сорта, определяемые ниже:

i) **Высший сорт**

Сушеный виноград этого сорта должен:

- быть высшего качества;
- обладать характеристиками соответствующей разновидности;
- иметь хороший характерный вкус, текстуру и типичную окраску;
- быть выработанным из хорошо или достаточно хорошо созревшего винограда;
- пройти калибровку по одному или двум предельным значениям;

¹ Оговорка Греции в пользу содержания влаги в размере 15% для сушеного винограда кишмишных разновидностей и 16% для сушеного винограда коринковых разновидностей.

- быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

ii) Первый сорт

Сушеный виноград этого сорта должен:

- быть хорошего качества;
- обладать характеристиками соответствующей разновидности;
- иметь достаточно хороший характерный вкус, текстуру и типичную окраску;
- быть выработанным из хорошо или достаточно хорошо созревшего винограда;
- пройти калибровку по одному или двум предельным значениям;
- не иметь дефектов, помимо незначительных дефектов в пределах допусков, указанных в разделе "Положения, касающиеся допусков" при условии, что они не сказываются на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

iii) Второй сорт

К этому сорту относится сушеный виноград, который не может быть отнесен к более высоким сортам, но отвечает указанным выше минимальным требованиям. Сушеный виноград этого сорта должен:

- обладать характеристиками соответствующей разновидности;
- иметь довольно хороший вкус, текстуру и типичную окраску;
- быть выработанным из довольно хорошо созревшего винограда;
- пройти калибровку по одному или двум предельным значениям;
- дефекты должны находиться в пределах допусков, указанных в разделе "Положения, касающиеся допусков" при условии, что сушеный виноград сохраняет свои основные характеристики в том, что касается общего внешнего вида, качества, лежкоспособности и товарного вида.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибр сушеного винограда каждого сорта определяется либо по максимальному количеству ягод в 100 г, либо по минимальному диаметру ягод с помощью метода просеивания.

IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству указанного сорта. Соответствующие допуски указаны в приводимых ниже таблицах:

А. Допуски по качеству

Сушеный виноград кишмишных разновидностей

Допустимые дефекты	Допуски для дефектных плодов					
	Процентная доля по весу			Процентная доля по количеству		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Остатки стебля (на кг)	—	—	—	1	2	2
Плодоножки (%)	—	—	—	4	5	5
Незрелые и/или неразвившиеся ягоды	2	3	4	—	—	—
Ягоды с семенами среди ягод без семян (%)	—	—	—	0,1	0,5	1,0
Продукт с плесенью ²	2	3	4	—	—	—
Продукт, поврежденный насекомыми ⁴	0,5	0,5	1	—	—	—
Поврежденный продукт	3	4	5	—	—	—
Продукт с кристаллами сахара	8	12	15	—	—	—
Посторонние примеси растительного происхождения	0,01	0,02	0,03	—	—	—
Минеральные примеси	0,01	0,01	0,01	—	—	—

Сушеный виноград изюмных разновидностей

Допустимые дефекты	Допуски для дефектных плодов					
	Процентная доля по весу			Процентная доля по количеству		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Остатки стебля (на кг)	—	—	—	1	2	2
Плодоножки (%)	—	—	—	4	5	5
Незрелые и/или неразвившиеся ягоды	1	2	2	—	—	—
Продукт с плесенью ^{4 3}	2	3	4	—	—	—
Продукт, поврежденный насекомыми ⁴	0,5	0,5	1	—	—	—
Поврежденный продукт	3	4	5	—	—	—
Продукт с кристаллами сахара	5	10	15	—	—	—
Посторонние примеси растительного происхождения	0,01	0,02	0,03	—	—	—

² Национальное законодательство Германии и Швейцарии не предусматривает каких-либо допусков для продукта с плесенью или продукта с мертвыми или живыми насекомыми.

³ Польша считает, что допуск по видимым невооруженным глазом волокнам плесени должен составлять 0,5% для всех сортов.

<i>Допуски для дефектных плодов</i>						
<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Процентная доля по весу</i>			<i>Процентная доля по количеству</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
Минеральные примеси	0,01	0,01	0,01	–	–	–

Сушеный виноград коринковых разновидностей

<i>Допуски для дефектных плодов</i>						
<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Процентная доля по весу</i>			<i>Процентная доля по количеству</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
Остатки стебля (на кг)	–	–	–	1	1	1
Плодоножки (%)	–	–	–	2	3	3
Незрелые и/или незрелые ягоды	0,1	0,7	1,5	–	–	–
Продукт с плесенью ^{4 5}	2	3	4	–	–	–
Продукт, поврежденный насекомыми ⁴	0,5	0,5	1	–	–	–
Поврежденный продукт	0,5	2	3	–	–	–
Продукт с кристаллами сахара	5	10	15	–	–	–
Посторонние примеси растительного происхождения	0,01	0,02	0,03	–	–	–
Минеральные примеси	0,01	0,01	0,01	–	–	–

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки или партии в случае продукта, поставляемого россыпью, должно быть однородным и состоять лишь из сушеного винограда одинакового происхождения, качества, калибра и года сбора урожая, исключая упаковки со смешанным продуктом.

Видимая часть содержимого упаковки, за исключением упаковок, где верхний слой состоит из сушеного винограда "мускатель", должна соответствовать содержимому всей упаковки. Ягоды всех сортов должны быть одной и той же разновидности, коммерческого вида и года урожая.

B. Упаковка

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

Сушеный виноград должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась бы надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутрен-

него повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги и этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются нетоксичные чернила или клей.

С. Товарный вид

Сушеный виноград может поставляться в больших или меньших упаковках в соответствии с требованиями стран-импортеров при условии, что партия продукта, поставляемого россыпью, не должна превышать 15 кг.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке или упаковке с ячейками четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи (на потребительских упаковках можно указывать лишь вес нетто и информацию, предусмотренную в пунктах А, В и С ниже):

А. Опознавательные обозначения

Упаковщик) Наименование и адрес
и/или) или официальное установленное
грузоотправитель) или принятое кодовое обозначение⁴.

В. Характер продукта

Используются следующие названия сушеного винограда:

- Кишмиш (в стране, экспортирующей или импортирующей этот продукт, могут в соответствующих случаях использоваться слова "Raisin" или "Sultana")
 - Изюм
 - с удаленными семенами (X)
 - с неудаленными семенами (X)
 - (X) грозди
 - Коринка
- X Может указываться название разновидности или культурного сорта.

С. Происхождение продукта

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

⁴ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр (факультативно)
- Год сбора урожая
- Вес нетто и/или количество упаковок с указанием веса единицы упаковки в случае тары, содержащей такие единицы упаковки
- Консерванты и/или добавки (если таковые применялись) (факультативно) (указывать использованные растительные масла необязательно)
- "Высушенные естественным способом" (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1992 году.

Приложение I

Определение содержания влаги в сушеных фруктах

1. Определение

Содержание влаги в сушеных фруктах определяется путем измерения потери массы в рабочих условиях, которые описаны в настоящем приложении.

2. Подготовка образца

Возьмите приблизительно 100 г сушеного винограда из лабораторного образца и дважды размельчите его с помощью измельчителя.

3. Метод анализа

3.1 Быстрый или обычный метод

3.1.1 Принцип

Быстрый метод основывается на принципе электрической проводимости.

3.1.2 Оборудование

Влагомер для определения содержания влаги в сушеных фруктах серии Тип А (DFA of California).

3.1.3 Порядок определения

Поместить пальцами перемолотый образец в бакелитовый цилиндр влагомера, следя при этом за тем, чтобы образец располагался плотной массой вокруг электрода. Полностью заполнить цилиндр плотно утрамбованным образцом и выровнять его поверхность.

Опустить верхний электрод и вдавливать его в образец до тех пор, пока рычаг электрода не окажется напротив отметки "стоп". Вставить термометр таким образом, чтобы термочувствительный элемент оказался на приблизительно одинаковом расстоянии между двумя электродами.

Снять показания с прибора, а затем с термометра. Выбрать соответствующую таблицу корреляции проводимости и температуры с учетом соответствующего вида и состояния фруктов, в которых определяется влажность, и найти в таблице информацию о содержании влаги в образце, используя для этого показания термометра и прибора.

3.2 Лабораторный эталонный метод

3.2.1 Принцип

Этот метод основан на принципе нагревания и высушивания образца сушеных фруктов при температуре $70\text{ }^{\circ}\text{C} + 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ под давлением, не превышающим 100 мм ртутного столба.

3.2.2 Оборудование (см. Официальный метод 934.06 АОХА)

- 3.2.2.1 Электросушильный шкаф с постоянной температурой, где можно поддерживать температурный режим в 70 °С при давлении 100 мм ртутного столба
- 3.2.2.2 Сосуды с крышками, изготовленные из коррозионностойкого металла, диаметром в приблизительно 8,5 см
- 3.2.2.3 Эксикатор с активным десикантом
- 3.2.2.4 Аналитические весы

3.2.3 Порядок определения

Поместить 2 г мелкоизмельченного асбеста в сосуд для выпаривания, определить вес сосуда вместе с крышкой и асбестом, предварительно высушив их.

Отвесить около 5 г подготовленного образца с точностью до 0,01 г.

Тщательно смочить образец и асбест несколькими миллилитрами горячей воды. Перемешать образец и асбест с помощью шпателя. Обмыть шпатель горячей водой, с тем чтобы очистить его от остатков образца, смывая их в сосуд для выпаривания. Нагреть открытый сосуд для выпаривания в водяной бане до полного выпаривания воды. Затем поместить сосуд для выпаривания и снятую крышку в сушильный шкаф и продолжать высушивание в течение шести часов при температуре 70 °С и давлении не более 100 мм ртутного столба, причем сушильный шкаф должен все время оставаться закрытым.

Во время сушки в сушильный шкаф должен подаваться слабый поток воздуха (примерно 2 пузырька в секунду), высушенного путем прогонки через H_2SO_4 . Металлический сосуд должен непосредственно соприкасаться с металлической полкой сушильного шкафа. После сушки достать сосуд и сразу же закрыть его крышкой и поместить в эксикатор. После охлаждения до температуры окружающей среды взвесить закрытый сосуд для выпаривания с точностью до 0,01 г.

Содержание влаги в образце в процентном отношении к массе выражается формулой:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

Где:

M_0 – масса пустого сосуда с крышкой и находящегося в нем асбеста в граммах

M_1 – масса сосуда с крышкой, асбестом и контрольным образцом до сушки в граммах

M_2 – масса сосуда с крышкой после сушки в граммах.

Результаты вычисляются с точностью до 0,1.

Расхождение между результатами двух определений содержания влаги не должно превышать 0,2%.
