Рекомендация на испытательный период до конца 2019 года для

# СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-xx

касающийся сбыта и контроля товарного качества

# Сушеные дыни

**ИЗДАНИЕ 2018**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**
Нью-Йорк и Женева, 2018

## 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

Новая Рекомендация на Сушеные дыни основана на документе ECE/CTCS/WP.7/2018/17, который был пересмотрен и утвержден Рабочей группой на ее Семьдесят четвертая сессия на испытательный период до ноября 2019 года.

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

Дата выпуска: 29 ноября 2018

**Рекомендация на испытательный период до конца 2019 года для**

# Стандарт ЕЭК ООН DDP-xx, касающийся сбыта и контроля товарного качества Сушеные дыни

## I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные дыни разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Cucumis melo L.*, которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные дыни, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Сушеные дыни могут поступать в продажу в следующих формах:

- продольных ломтиков, нарезанных по всей длине плода или его части;
- косичек – продольных ломтиков, сплетенных в косичку в виде веревки;
- кубиков;
- полосок неправильной формы и неодинакового размера;
- допускается любая другая форма нарезки сушеных дынь при условии, что она отличается от вышеприведенных и указывается в маркировке продукта.

## II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных дынь 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 требования[1]

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

[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.

- неповрежденными; 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 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 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 кислого привкуса лимонной кислоты и легкого запаха консервантов/добавок, включая двуокись серы.

Состояние сушеных дынь должно быть таким, чтобы они могли:

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

## [B. Содержание влаги][2]

Содержание влаги в сушеных дынях должно быть следующим:

- не более 18,0% для сушеных дынь, не обработанных консервантами;
- от 18,0 до 25,0% для сушеных дынь, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью их сохранения (например, путем пастеризации).

## C. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», сушеные дыни подразделяются на следующие 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.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

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 дынь является факультативной. Однако, в случае проведения калибровки, калибр определяется по диаметру наиболее широкой части плода в его продольном сечении, в зависимости от формы продукта.

# 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]

| | *Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу* | | |
|---|---|---|---|
| *Допускаемые дефекты* | *Высший сорт* | *Первый сорт* | *Второй сорт* |
| a) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, | 5 | 10 | 15 |
| из которого не более: | | | |
| продукт с повреждениями, каллюсами и рубцами, образовавшимися под воздействием тепла в процессе сушки | 5 | 10 | 15 |
| продукт с плесенью и пятнами мучнистой росы, | 0,5 | 4,5 | 9,0 |
| из которого не более: продукт с плесенью | 0 | 0,5 | 1,0 |
| продукт, подвергшийся ферментации, гниению или порче, | 0,5 | 1,5 | 3,0 |
| из которого не более: | | | |
| продукт, подвергшийся ферментации | 0,5 | 1,0 | 2,0 |
| продукт, подвергшийся гниению | – | 0,5 | 1,0 |
| продукт, поврежденный вредителями | 2 | 2 | 6 |
| продукт с живыми насекомыми | 0 | 0 | 0 |
| b) Допуски по калибру (в случае калибровки) | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего | 10 | 15 | 20 |
| кусочки среди ломтиков сушеных дынь (по весу) | 2 | 8 | 15 |
| c) Допуски по другим дефектам | | | |
| посторонние вещества, отделившиеся семена и фрагменты кожуры | 1 | 1 | 1 |
| кусочки не полностью созревших плодов среди кусочков зрелых сушеных дынь | 0 | 1 | 3 |
| окраска, отличающаяся от указанной | 10 | 10 | 10 |

# V. Положения, касающиеся товарного вида

## A. Однородность

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

[Кроме того, сушеные дыни высшего сорта должны иметь яркую окраску.]

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## B. Упаковка

Сушеные дыни 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 упаковке[3] 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 органом[4].

## B. Характер продукта

- «Сушеные дыни»;
- форма поступления в продажу;
- название разновидности (факультативно);
- [«мягкие плоды» или эквивалентное название (в случае необходимости);]
- «высушенные на солнце» или метод сушки (факультативно).

## C. Происхождение продукта

- Страна происхождения[5] и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

## D. Товарные характеристики

- сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно);
- «срок годности» с указанием даты (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.

[5] Должно указываться полное или обычно используемое название.

## E. Официальная пометка о контроле (факультативно)