

**Европейская экономическая комиссия**

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты

Семьдесят первая сессия

Женева, 15–17 мая 2024 года

Пункт 7 b) предварительной повестки дня

Рассмотрение существующих стандартов:

сушеные томаты

**Предлагаемые изменения к стандарту на сушеные
томаты**

Документ представлен делегацией Соединенных Штатов Америки

Резюме

Специализированной секции предлагается рассмотреть следующие предложения о внесении изменений в стандарт на сушеные томаты (DDP-19), представленные делегацией Соединенных Штатов Америки.

Документ основан на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2007/18, принятом Рабочей группой на ее шестьдесят третьей сессии в 2007 году. Текст приведен в соответствие с пересмотренной типовой формой стандартов на сухие и сушеные продукты, принятой в 2022 году.

Изменения отмечены зачеркиванием удаленного текста и подчеркиванием добавленного текста.



Стандарт ЕЭК ООН DDP-19, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеных или дегидратированных томатов

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные или дегидратированные томаты (далее — сушеные томаты) разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Lycopersicon esculentum* Mill и их гибриды, которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или для использования в пищевой промышленности, когда их предполагается смешивать с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки.

[Настоящий стандарт распространяется на сушеные томаты, предназначенные для промышленной переработки.]

~~Форма нарезки сушеных томатов может быть следующей~~ Сушеные томаты могут поступать в продажу в следующих формах:

- целых плодов;
- половинок: двух равных частей, отделенных друг от друга по продольной оси;
- французской лапши: полосок шириной приблизительно 6–7 мм и длиной максимум 50 мм (если не указано иное) длиной, характерной для сушеных томатов;
- четвертинок: кусочков неправильной формы шириной приблизительно 6–7 мм и длиной приблизительно 12–25 мм (если не указано иное);
- восьмушек: кусочков неправильной формы шириной приблизительно 6–7 мм и длиной приблизительно 6–13 мм 6–12 мм;
- мелких кубиков: кусочков неправильной формы размером приблизительно 3–6 мм в виде неровных кубиков;
- сверхмелких кубиков: сушеных томатов зернообразной формы длиной 1,5–3 мм;
- ~~другие формы нарезки: подлежит определению;~~
- допускаются формы поступления в продажу, заметно отличающиеся от приведенных выше, при условии, что они соответствующим образом указываются в маркировке.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных томатов ~~на стадии экспортного контроля~~ после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении на стадиях после экспортного контроля или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продукта, ~~не соблюдающий требования настоящего стандарта,~~ не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять, или реализовывать их любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом.

A. Минимальные требования¹

Сушеные томаты всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны ~~быть~~ обладать следующими характеристиками, видимыми невооруженным глазом или в соответствующих случаях при помощи приспособлений, обеспечивающих коррекцию остроты зрения до 20/20²:

- неповрежденными (только для целых плодов и половинок); однако наличие слегка поврежденных краев, незначительных 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, явно контрастирующих с остальной поверхностью продукта и покрывающих в совокупности более 5 процентов поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без признаков ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением привкуса хлорида натрия и легкого запаха консервантов/добавок³.

Состояние сушеных томатов должно быть таким, чтобы они могли:

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

B. Содержание влаги⁴

~~Содержание влаги в сушеных томатах и их текстура должны быть такими, как указано в приводимой ниже таблице: Сушеные томаты имеют неодинаковое содержание влаги в соответствии с приводимыми ниже обозначениями. Текстура~~

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» <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

² При оценке дефектов лупа, бинокулярная оптика или другое увеличительное оборудование не используются.

³ Легкий запах двуокиси серы (SO₂) не считается «аномальным». Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера. Сушеные томаты можно окуривать серой в целях сохранения их первоначальной окраски.

⁴ Содержание влаги определяется с помощью Метода 1 и/или 2, указанных в приложении II к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод. Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сухих продуктах» http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.doc. В спорных случаях используется лабораторный эталонный метод.

сушеных томатов варьируется в зависимости от содержания влаги следующим образом:

<i>Содержание влаги в сушеных томатах</i>			
<i>Обозначение уровня содержания влаги</i>	<i>Минимальный показатель</i>	<i>Максимальный показатель</i>	<i>Текстура</i>
Высокое содержание влаги	25	50	Мягкая и гибкая
Нормальное содержание влаги	18	25	Твердая, но гибкая
Пониженное содержание влаги	12	18	Очень твердая
Низкое содержание влаги	6	12	Жесткая и хрупкая

Содержание влаги в сушеных томатах, обработанных консервантами или с помощью других средств для их сохранения (например, посредством пастеризации), может составлять от 25 до 50 процентов.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», сушеные томаты 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 томатов всех сортов является факультативной. В случае калибровки необходимо указывать метод калибровки.

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.

<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, подвергшийся ферментации или поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи с признаками ферментации, гнилые, заплесневелые или поврежденные вредителями,			
из которых не более	1	2	3
продукт с плесенью	0,5	1	1
продукт, подвергшийся ферментации	0,5	1	1

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта по количеству или весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
продукт с механическими повреждениями, разрывами, каллюсами и рубцами, для целых плодов и половинок	2	3	5
продукт с пятнами и дефектами окраски, для целых плодов и половинок	4	6	9
грязные плоды	0	0,5	1
мягкие плоды (низкое содержание влаги), продукт с рубцами, бородавчатостью и другими поверхностными дефектами (за исключением абсцессы томатов)	1	2	3
b) Допуски по калибру (в случае калибровки)			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего:	10	10	10
c) Допуски по другим дефектам			
посторонние примеси (органического происхождения), например посторонние примеси растительного происхождения (листья, древесные частицы, остатки веток и стебли) и <u>посторонние вещества (неорганического происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)</u>	0,5	1	1,5
продукт с живыми насекомыми	0	0	0

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки⁵ должно быть однородным и состоять лишь из сушеных томатов одинакового происхождения, качества и калибра (в случае калибровки).

- Сушеные томаты высшего сорта должны быть одинаковыми по форме и внешнему виду и иметь четкую однородную окраску, за исключением плодов смешанной окраски.
- Сушеные томаты первого сорта должны иметь достаточно однородную окраску.

Однако смесь сушеных томатов явно различных окрасок или коммерческих видов может упаковываться в одну потребительскую упаковку при условии, что она является однородной по качеству, а в случае каждой соответствующей разновидности и/или окраски — по происхождению.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

⁵ Определение термину «упаковки» дается в приложении III к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты.

В. Упаковка

Сушеные томаты 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 упаковке не должно содержаться практически никаких ~~каких-либо~~ посторонних веществ и примесей в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

С. Товарный вид

~~Сушеные томаты должны поставляться в жесткой или мягкой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.~~

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁶ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

А. 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 органом⁷, если страна, применяющая такую систему, включена в Регистр кодовых обозначений ЕЭК ООН.

В. Характер продукта

- «Сушеные томаты»;
- название разновидности и/или коммерческого вида/формы поступления в продажу (факультативно): «сушеные томаты», «томаты, высушенные на солнце», «томаты, высушенные в туннельном устройстве» или другое эквивалентное название с указанием формы поступления в продажу: «целые плоды», «половинки», «французская лапша», «четвертинки», «восьмушки»,

⁶ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках. Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям страны импортера. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁷ 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.

«кубики», «сверхмелкие кубики» или ~~другой вид нарезки~~ другие формы поступления в продажу.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁸ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно);
- содержание влаги/обозначение (обязательно для продукта с высоким содержанием влаги);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 2007 году.

Приведен в соответствии с Типовой формой стандартов 2022 года.

⁸ Должно указываться полное или обычно используемое название.