

# **СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-15**

касающийся сбыта и контроля товарного качества

## **СУШЕНЫХ АБРИКОСОВ**

**ИЗДАНИЕ 2016**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

Нью-Йорк и Женева, 2016

## 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>

Новый стандарт на сушеные абрикосы основан на документе ECE/CTCS/WP.7/2016/7, пересмотренном и принятом на семьдесят второй сессии Рабочей группы.

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: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

## Стандарт ЕЭК ООН DDP-15, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеных абрикосов

### I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на сушеные абрикосы разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus armeniaca L.*, которые предназначены для непосредственного употребления в пищу. Настоящий стандарт не распространяется на сушеные абрикосы, которые обработаны или предназначены для промышленной переработки, исключая сушеные абрикосы, которые предназначены для смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки.

Сушеные абрикосы могут поступать в продажу в следующих формах:

- сушеные абрикосы целые с косточками;
- сушеные абрикосы целые без косточек;
- сушеные абрикосы половинками (которые получают путем продольного разрезания плодов на две части перед сушкой);
- сушеные перезрелые абрикосы: абрикосы целые и половинками неправильной формы, неодинакового размера и толщины, которые утратили свой обычный контур и стали совершенно плоскими по краю.

### II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных абрикосов 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<sup>1</sup>

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

---

<sup>1</sup> 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%3e](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf%3e).

- неповрежденными; однако наличие небольших поверхностных повреждений не считается дефектом; плоды могут поступать в продажу без косточек или разрезанными на половинки;
- 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 5% 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 или хлорида кальция и легкого запаха консервантов/добавок, включая двуокись серы.

Состояние сушеных абрикосов должно быть таким, чтобы они могли:

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

## **В. Содержание влаги<sup>2</sup>**

Содержание влаги в сушеных абрикосах должно быть следующим:

- не более 25,0% для сушеных абрикосов, не обработанных консервантами;
- свыше 25,0%, но не более 40,0% для сушеных абрикосов, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью обеспечения их сохранности (например, путем пастеризации), при этом в случае продукта с содержанием влаги от 32,0% до 40,0% в маркировке должно указываться, что это плоды с высоким содержанием влаги, или же использоваться эквивалентное название.

---

<sup>2</sup> 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%3e](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf%3e). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

### С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», сушеные абрикосы 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 является обязательной для сушеных абрикосов высшего и первого сортов.

Калибр определяется по:

- количеству плодов в килограмме (1 000 г) или
- диаметру (диаметр представляет собой кратчайшую ось внешней стороны половинки абрикоса в ее обычном состоянии).

Однородность по калибру определяется с помощью одной из следующих шкал:

А. По количеству плодов в килограмме:

Код калибра	Количество целых плодов с косточками в килограмме	Количество целых плодов без косточек в килограмме	Количество половинок в килограмме
0	Менее 60	Менее 80	Менее 160
1	61–80	81–100	161–200
2	81–100	101–120	201–240
3	101–120	121–140	241–280
4	121–140	141–160	281–320
5	141–160	161–180	321–360
6	161–180	181–200	361–400
7	181–200	201–220	401–440
8	201 и более	221 и более	441 и более

Для обеспечения однородности плодов высшего сорта по калибру вес десяти самых тяжелых сушеных абрикосов не должен в два раза превышать вес десяти самых легких сушеных абрикосов того же калибра.

## В. По диаметру:

Диапазон (мм)	Диапазон (дюймы)
34 мм и более	1 3/8 дюйма и более
31–34 мм	1 1/4–1 3/8
28–31	1 1/8–1 1/4
25–28	1–1 1/8
20–25	13/16–1
Менее 20 мм	Менее 13/16

С. Допускаются диапазоны размеров, помимо указанных в таблицах А и В, и коды калибров, помимо указанных в таблице А, при условии что используемый диапазон обозначается соответствующим образом в маркировке:

Код калибра	Количество целых плодов без косточек в килограмме		
А	140 и менее	или	32 мм и более
В	141–180	или	29–32 мм
С	181–220	или	25–29 мм
Д	221–260	или	21–25 мм
Е	261 и более	или	Менее 20 мм

Однако в случае указания кода калибра он не должен противоречить кодам калибров в варианте А.

#### 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.

##### А. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу <sup>(а)</sup>		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,			
из которого не более:			
продукт с плесенью	9	15	20
продукт, подвергшийся гниению	1	1	2
продукт, поврежденный вредителями	1	2	4
продукт, подвергшийся ферментации (плоды, не обработанные консервантами)	2	3	5
продукт, подвергшийся ферментации	1	1	2

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу <sup>(a)</sup>		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
(плоды, обработанные консервантами)			
продукт с живыми насекомыми	0	0	0
грязный продукт	2	5	8
продукт с существенными дефектами окраски или текстуры, тепловыми повреждениями и солнечными ожогами	5	8	10
продукт с пятнами	3	5	10
продукт с рубцами и каллюсами	3	6	8
b) Допуски по калибру:			
продукт, не соответствующий указанному калибру, выраженному диаметром (в случае проведения калибровки по диаметру), всего	10	10	10
c) Допуски по другим дефектам:			
посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения, исключая косточки, фрагменты косточек в случае плодов без косточек (по весу)	0.5	0.5	0.5
наличие косточек, фрагментов косточек и стебельков в случае плодов без косточек	1	1	2
наличие кусочков среди целых плодов и половинок	2	4	6
сушеные абрикосы, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных	10	10	10

<sup>(a)</sup> Минимальный вес пробы для испытания составляет один килограмм.

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных абрикосов одинакового происхождения, качества, формы и калибра (в случае проведения калибровки), а также, если указывается, разновидности и/или года урожая.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. Упаковка

Сушеные абрикосы 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<sup>3</sup> 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<sup>4</sup>.

### **B. Характер продукта**

- «Сушеные абрикосы» либо, в случае необходимости, «Сушеные абрикосы с высоким содержанием влаги» или эквивалентное название.
- Форма.
- Название разновидности (факультативно).

### **C. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>5</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

---

<sup>3</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

#### **D. Товарные характеристики**

- Сорт.
- Калибр (в случае проведения калибровки), выраженный в соответствии с:
  - вариантом А – цифровым кодом (как определено в Разделе III) и/или диапазоном; или
  - вариантом В – диаметром (как определено в Разделе III); или
  - вариантом С – буквенным кодом и диапазоном.
- Год сбора урожая (факультативно).
- «Высушенные естественным способом» (факультативно).
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно).

#### **E. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

Принят в 1996 году.

Пересмотрен в 2016 году.

---