



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2000/17/Add.4  
14 August 2000

RUSSIAN  
Original: ENGLISH and FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов  
на скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке  
стандартов на сухие и сушеные продукты (плоды)  
Сорок седьмая сессия, 19-22 июня 2000 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ СОРОК СЕДЬМОЙ СЕССИИ

Добавление 4 (Типовая форма стандартов – Рекомендованные термины)

Записка секретариата

На последней сессии состоялось подробное обсуждение настоящего текста на основе предложения Испании и был согласован ряд поправок. Делегациям предлагается направить докладчикам от Испании замечания относительно пунктов, которые остаются в квадратных скобках. Делегация Испании представит пересмотренный вариант на следующей сессии.

[текст] Текст, не прошедший окончательного обсуждения

### ПРИЛОЖЕНИЕ III

#### ТЕРМИНЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СТАНДАРТАХ НА СУХИЕ И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ, И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

##### 1. Рекомендуемые термины

- Ядро:* съедобная часть плода в скорлупе, соответствующая семени сухого плода, покрытая кожицей или внешней оболочкой (семенная кожура или эписпермий).
- Очищенное или ошелушенное ядро (бланширование):* ядро, лишенное оболочки или внешней кожицы.
- Скорлупа:* несъедобная одревесневшая часть сухих плодов, которая защищает ядро и соответствует эндокарпию (плоды-костянки), перикарпию (плоды в орешках) или семенной кожуре (стробилы или плоды в шишках).
- Сердцевина (косточка):* несъедобная часть сухих плодов-костянок, которая соответствует эндокарпию и семени плода.
- Непосредственно готовые к употреблению:* сухие или сушеные плоды, которые должны поступать к конечному потребителю в своем настоящем виде, не подвергаясь никаким другим манипуляциям, кроме связанных с предпродажной подготовкой или упаковкой. Операции сортировки, отбора, калибровки и т.д. не считаются операциями переработки.
- Переработка:* отличающаяся от предпродажной подготовки или упаковки операция, предусматривающая существенное видоизменение продукта или его товарного вида, как, например, удаление скорлупы (лущение), шелушение ("бланширование"), обжаривание, изготовление брикетов, паст или порошков и т.д.

- Пищевая переработка:* любая другая операция, предусматривающая получение производных пищевых продуктов (масел, ароматизаторов или вкусовых добавок и т.д.) или использование в качестве ингредиента при производстве различных пищевых продуктов.
- Достаточно сухие или высушенные:* сухие или сушеные плоды с обусловленным их собственным развитием или с помощью естественных или искусственных систем сушки содержанием влаги, обеспечивающим их сохранность. {в этих случаях, как правило, необходимо указывать максимальное содержание влаги в продукте}
- Естественная сушка:* снижение уровня содержания влаги, обеспечиваемое исключительно за счет аэрации и/или температуры окружающего воздуха без применения внешних источников тепла или высушивающих или обезвоживающих веществ.
- Зрелые плоды:* сухие или сушеные плоды достаточного уровня зрелости с учетом их биологической природы и товарного предназначения. {в случае необходимости могут указываться такие параметры, как минимальное содержание сахара, кислотность, минимальная степень окрашивания, стадия развития и т.д.}
- Консервант:* добавка, которая продлевает срок годности пищевых продуктов, защищая их от повреждений, вызываемых микроорганизмами или биологическими изменениями.
- Сортировка:* действие и результат классификации сухих или сушеных плодов по их величине, весу или объему; определяется серией рядов или интервалов, определяемых их максимальными и минимальными размерами, которые в различных случаях могут быть выражены через диаметр срединного сечения плода, максимальный диаметр, объемный вес, количество плодов на единицу веса и т.д.

- Калибровка:* действие и результат классификации сухих плодов по их заданному минимальному или максимальному размеру; может быть выражено указанием минимального размера со словами "и более" или указанием максимального размера со словами "и менее".
- Коммерческий тип:* плоды, относящиеся к различным сортам, но имеющие схожий внешний вид и характерные отличия, или совокупность сортов, официально определенная страной-производителем.
- Партия:* количество продукта, которое на стадии экспортного контроля обладает одинаковыми отличительными особенностями с точки зрения идентификации упаковщика или отправителя, характера продукта и его происхождения, коммерческой категории, типа упаковки и товарного вида продукта и в случае необходимости сорта и/или коммерческого типа, размера или сортировки по величине и цвета.

## 2. Определение дефектов

### а) Родовые определения

- Пятна:* видимое и локализованное изменение внешнего или внутреннего цвета, независимо от его причины или происхождения (внутреннего или внешнего). {в случае необходимости указывать максимальную общую площадь одного пятна, признаваемую допустимой}
- Изменение цвета:* значительное изменение типичного внешнего или внутреннего цвета, включая почернение и/или появление очень темных цветов, независимо от причины изменения или его происхождения (внутреннего или внешнего).
- Механические повреждения:* раздробления, трещины, разрывы, порезы или побитости, затрагивающие значительную часть кожур, шелухи или скорлупы, или мякоти плода, или его ядра. {в случае необходимости указывать максимальную общую площадь или длину, считающуюся допустимой}
- Повреждения насекомыми-вредителями:* повреждения или видимые загрязнения, вызванные насекомыми, клещами, короедами или другими зоопаразитами, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или экскрементов.
- Живые паразиты:* присутствие живых вредителей (насекомых, клещей и других) независимо от стадии их развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).
- Гниль* значительное разложение, вызванное деятельностью микроорганизмов или другими биологическими процессами; обычно сопровождается изменением текстуры (обмяклость или водянистость) и/или изменениями цвета (появление вначале коричневатых тонов и почернение в конце процесса).

*Плесень:* наличие видимых невооруженным глазом нитей плесени внутри или на внешней поверхности плода или ядра.

*Посторонний запах и/или вкус:* запах или вкус, не свойственный продукту.

[*Поверхностные дефекты ??*].

[*Грязь:* любые видимые и/или различаемые приставшие или вдавившиеся грязь, земля, ил или пыль.]

*Посторонние тела:* любое видимое и/или различимое тело или вещество, обычно не сопутствующее продукту, за исключением неорганических примесей. {см. ниже определения посторонних растительных материалов}

*Аномальная внешняя влажность:* присутствие свободной воды, следов отпотевания или конденсации непосредственно на продукте.

*Неорганические примеси:* зола, не растворимая в соляной кислоте.

## **в) Специфические определения по сухим плодам (в скорлупе или очищенным)**

### **Дефекты скорлупы:**

Любой дефект, изменяющий вид или качество скорлупы, например:

*Раздавленная скорлупа:* скорлупа расколотая, треснувшая или имеющая механические повреждения; отсутствие очень небольшой по размеру части скорлупы или легкое растрескивание не считаются дефектом при условии, что ядро остается защищенным.

*Имеющая механические повреждения:* скорлупа с хорошо различимыми механическими повреждениями, даже если они являются поверхностными, как, например, четко выраженные следы отслаивания.

*Посторонние растительные материалы:* безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту.

**Дефекты ядра:**

Любой дефект, изменяющий внешний вид, пищевые качества, способность выдерживать хранение или качество плода, например:

*Поверхностные повреждения:* повреждения, портящие внешний вид продукта, в том числе пятна, обесцвеченные места, разорванная кожура, солнечные ожоги и приставший перикарпий.

*Глубокие повреждения:* повреждения, значительно влияющие на внешний вид или сохранность продукта: вдавившаяся земля, расколы, трещины, следы трения, следы раздавливания, повреждения, вызванные любыми другими причинами.

*Внутренние дефекты:* аномалии, не характерные для спелого плода данной разновидности, при надлежащих условиях хранения и транспортировки, которые представляют собой, в частности, недозрелые, недоразвитые, проросшие и несформировавшиеся плоды.

*Пустые или полые сухие плоды:* сухой плод, ядро которого не сформировалось.

*[Неполные:* ядра, в которых отсутствует по меньшей мере треть от целого ядра. {в случае необходимости указать иную пропорцию}]

*[Расколотые:* ядра, в которых отсутствует более трети целого ядра. {в случае необходимости указать иную пропорцию}]

*[Кусочки:* часть ядра, меньшая трети целого ядра. {в случае необходимости добавить или заменить путем указания размера или диаметра в мм}]

*[Поврежденные*

*механическим путем:*

ядра, частично поврежденные (неполные), половинки или осколки (отделение семядолей) или имеющие поверхностные механические повреждения; отсутствие незначительной части оболочки, царапины и очень легкие поверхностные повреждения <составляющие менее ... мм от диаметра или длины и до ... мм глубины> не считаются дефектами. {в случае необходимости добавить конкретные указания относительно половинок или осколков}]

*[Недоразвитые:*

ядро не является полностью развившимся <и не полностью занимает внутреннюю полость скорлупы>. {форма ядра может быть различной в зависимости от разновидности или коммерческого типа, однако ядро не должно быть деформированным или иметь сморщенные части}]

*Ссохшиеся*

*[или высушенные]:*

ядра, в значительной степени изборожденные, высохшие, сморщившиеся или отвердевшие.

*[Пятна или*

*физиологические*

*изменения:*

изменения цвета ядра и иногда его текстуры или вкуса.]

*Деформации:*

рубцы или деформации, вызванные механическими повреждениями, вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.

*Дефекты, вызванные*

*избытком тепла:*

дефекты, вызванные чрезмерно высокой температурой во время сушки или переработки, повлекшие за собой значительные изменения внешнего вида, вкуса и пищевых качеств продукта.

*Ферментация:*

дефекты, вызванные действием ферментов, энзимов или бактерий, заметно изменившим характерный внешний вид и/или вкус продукта.



<i>Прогорклость:</i>	окисление липидов или образование несвязанных жирных кислот, вызывающие характерный неприятный привкус; маслянистый внешний вид мякоти не указывает обязательно на то, что ядро является прогорклым.
<i>Прорастание:</i>	различное развитие проростка, даже если он не виден снаружи.
<i>Парные:</i>	ядра характерной формы, что является следствием развития двух семян в одной скорлупе.
<i>Посторонние растительные материалы:</i>	безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки скорлупы, оболочки и т.д.

**с) Специфические определения по сушеным плодам**

<i>Имеющие механические повреждения:</i>	сушеные плоды с различимыми механическими повреждениями; царапины и очень легкие поверхностные повреждения <по величине меньше ... мм диаметра или длины и до ... мм глубины> не считаются дефектами. {что касается продуктов, подвергшихся операциям удаления сердцевины, семечек, плодоножек или стебельков, то нормальные механические повреждения, связанные с этими операциями, не считаются дефектами }
<i>Дефекты, вызванные избытком тепла:</i>	повреждения, вызванные солнечными лучами или чрезмерно высокой температурой во время сушки, вызывающие значительное изменение внешнего вида, вкуса или пищевых качеств продукта.
<i>Дефекты текстуры:</i>	плоды с безмякотными частями (отвердевшими, ссохшимися или полыми), которые занимают более ... части плода.

- Деформации:* рубцы или деформации, вызванные механическими повреждениями (град, побитости, следы трения и т.д.), вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.
- Ферментация:* дефекты, вызванные действием ферментов, энзимов или бактерий, существенно изменяющим характерный внешний вид и/или вкус продукта.
- Прогорклость:* окисление липидов или образование несвязанных жирных кислот, что придает продукту характерный неприятный привкус.
- [Кусочки:* часть плода, меньшая трети целого плода. {в случае необходимости указать иную пропорцию или заменить указанием величины в мм}]
- Посторонние растительные материалы:* безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки плодоножек, стебельков, листьев или семян.
-