



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2001/10  
30 March 2001

RUSSIAN  
Original: ENGLISH/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 восьмая сессия, 18-21 июня 2001 года, Женева

Пункт 5 b) предварительной повестки дня

**ПЕРЕСМОТР ТИПОВОЙ ФОРМЫ СТАНДАРТОВ НА  
СУХИЕ И СУШЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ III: РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ  
И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ**

Представлено Испанией

**Примечание секретариата:** Делегация Испании подготовила пересмотренные документы по приложениям к типовой форме стандартов на основе обсуждений, состоявшихся на последней сессии, и полученных замечаний.

### ПРИЛОЖЕНИЕ III

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

#### 1. Рекомендуемые термины

- Ядро:* съедобная часть плода в скорлупе, соответствующая семени сухого плода, покрытая внешней кожицей или внешней оболочкой (семенная кожура или эписпермий).
- Очищенное или ошелушенное ядро (бланиширование):* ядро, лишенное ~~оболочки~~ или внешней кожицы или оболочки.
- 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.

Чистые плоды:

Сухие или сушеные плоды без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ

*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 выражена указанием минимального размера со словами "и более" или указанием максимального размера со словами "и менее".
- Коммерческий тип:* плоды, относящиеся к различным разновидностям, но имеющие ~~ежежий внешний вид и характерные отличия, или~~ схожие технические характеристики или внешний вид, принадлежащие к схожему типу разновидностей или к совокупности разновидностей, официально определенной страной-производителем
- Плоды, относящиеся к различным разновидностям, но ~~и~~ или принадлежащие к совокупности разновидностей, официально определенной 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. Определения дефектов

### а) Родовые определения

#### Незначительный дефект

или повреждение:

дефект или сочетание дефектов, которое изменяет внешний вид продукта, включая, в частности, такие небольшие поверхностные повреждения, как пятна, изменения цвета, царапины, побитости, обесцвеченные места, разорванная кожура, механические повреждения, солнечные ожоги и т.д., при условии, что они серьезно не влияют на вкусовые свойства, сохранность качества или коммерческое качество продукта.

#### Серьезный дефект

или повреждение:

дефект или сочетание дефектов, которое серьезно изменяет внешний вид продукта или существенно отражается на его вкусовых свойствах, сохранности качества или коммерческом качестве, включая, в частности, такие дефекты, как плесень, гниль, повреждение насекомыми-вредителями, прогорклость, видимая невооруженным глазом грязь, следы раздавливания или серьезные механические повреждения, чрезмерная влажность и т.д.

#### Внутренний дефект:

аномалия, затрагивающая характерные свойства спелого и надлежащим образом хранящегося плода, включая незрелость, недоразвитость, неправильную форму, несформированность плодов, чрезмерное обезвоживание или усыхание и т.д.

#### Пятна:

видимое и локализованное изменение внешнего или внутреннего цвета, независимо от его причины или происхождения (внутреннего или внешнего) заметный и локализованный дефект, серьезно ухудшающий внешний вид <скорлупы, ядра или сушеного плода>, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, включая изменение цвета, темные пятна, вкрапления, царапины, повреждения градом, паршу, бородавчатость, побитости и другие схожие дефекты, но

исключая пятна, вызванные более серьезным дефектом, например, плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями.

{случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, признаваемую допустимой}

*Изменение окраски:*

видимое и локализованное изменение цвета снаружи плода, серьезно ухудшающее внешний вид <скорлупы, ядра или сушеного плода>, независимо от его причины или происхождения, включая темные пятна, вкрапления и т.д., но исключая изменение окраски, вызванное более серьезным дефектом, например, плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями.

{случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, 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): значительное и широко распространившееся изменение типичного цвета снаружи или внутри плода, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, включая, в частности, почернение и появление очень темных цветов, но исключая изменение цвета, вызванное более серьезным дефектом, например, плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями.

{случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую площадь, признаваемую допустимой}

*Механические повреждения:*

раздробления, трещины, разрывы, порезы, ~~или~~ побитости или любые повреждения, затрагивающие значительную

часть кожуры, шелухи или скорлупы, или мякоти плода, или его ядра.

{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь или длину, признаваемую 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 (следы гниения):*

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 привкус:*

запах или привкус, не свойственный продукту.

*Грязь:*

~~любые видимые и/или различаемые приставшие или вдавлившиеся грязь, земля, ил или пыль.~~  
Легко заметная приставшая или вдавнившаяся грязь, земля или пыль, загрязняющая и пачкающая частично или целиком продукт, что серьезно ухудшает его внешний вид.

*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, ухудшающий вид или качество скорлупы, например:

*Раздавленная скорлупа:*

скорлупа расколота, треснувшая или имеющая серьезные 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, оставленные луцильной машиной .

{случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать общую или совокупную площадь или длину, признаваемую допустимой}

*Посторонние расти-*

*тельные материалы:*

безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту.



## Дефекты ядра:

Любой дефект, ухудшающий внешний вид, пищевые качества и снижающий способность выдерживать хранение или качество плода, например:

### *Поверхностные*

*повреждения:* — повреждения, портящие внешний вид продукта, в том числе пятна, обесцвеченные места, разорванная кожа, 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, незрелые, недоразвитые, проросшие и несформировавшиеся плоды.

*Пустышной или полый  
сухой плоды:*

сухой плод, ядро которого не сформировалось.

*Поврежденное  
механическим путем:*

ядро, 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}  
ядро, имеющее поверхностные механические повреждения (выбоины или царапины) или неполные (частично поврежденные) ядра, а также их половинки, осколки или куски; отсутствие незначительной части оболочки и/или очень легкие поверхностные повреждения или ссадины

<менее ... мм в диаметре или длину и до ... мм глубиной> не считаются дефектами.

{в случае необходимости добавить конкретные определения и допуски для неполных и расколотых ядер, половинок или осколков ядер, а также исключить их из определения ядер, поврежденных механическим путем}

*Неполное:*

ядра, в которых отсутствует по меньшей мере треть от целого ядра. {в случае необходимости указать иную пропорцию}

раздробленное, частично расколотое или треснувшее ядро, в котором отсутствует менее трети целого ядра.

{в случае необходимости указать иную пропорцию или параметр и/или добавить определение того, что не считается дефектом}

{определение неполного ядра является факультативным, поскольку неполные ядра можно включить в определение ядер, поврежденных механическим путем}

*Расколотое:*

ядра, в которых отсутствует более трети целого ядра.

{в случае необходимости указать иную пропорцию}

часть ядра, которая больше кусочка < но меньше неполного ядра> (<более трети целого ядра отсутствует, но> не проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в . мм).

{в случае необходимости указать иную пропорцию или параметр}

*Кусочки:*

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

частица или небольшая часть ядра неправильной формы, которая проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм < но не проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм>.

{в случае необходимости указать или заменить на иную пропорцию или параметр}

- Половинка ядра: ядро, расколовшееся продольно на две отдельные семядоли.  
{в случае необходимости указать конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер}
- Парное или двойное: ядро характерной формы, обусловленной развитием двух семян в одной скорлупе.  
{в случае необходимости указать конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер}
- Недоразвитое: 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}  
ядро, которое плохо развито, деформировано, аномально небольшое или недоразвитое, включая ссохшиеся и сморщенные ядра.  
{форма и размер ядра могут меняться в зависимости от условий его развития, но не до такой степени, когда ядро становится деформированным, ссохшимся или сморщенным}  
{в случае необходимости указать конкретные определения и допуски для ссохшихся или сморщенных ядер, а также исключить их из определения ядер, поврежденных механическим путем}  
{для орехов в скорлупе, в случае необходимости, можно добавить определенный параметр или показатель, касающийся минимального содержания съедобной части (веса съедобного ядра/веса ядра в скорлупе) или минимального заполнения внутренней полости скорлупы}
- Ссохшееся или сморщенное: ядра, в значительной степени избородненные, высушенные, сморщившиеся или отвердевшие.  
ядро, в аномальной степени сморщенное или гладкое и/или усохшее, высохшее или жесткое.

*Пятна или физиологические*

~~изменения:~~ изменения цвета ядра и иногда его текстуры или вкуса.

*Деформация:*

рубец или деформация, 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, существенно влияющих на характерный внешний вид и/или вкус продукта.

*Прогорклость:*

окисление липидов или образование несвязанных жирных кислот, ведущие к появлению характерного неприятного привкуса; маслянистый внешний вид мякоти не обязательно указывает на то, что ядро является прогорклым.

*Прораствание:*

различное развитие проростка, даже если он не виден снаружи.

*Посторонние растительные материалы:*

безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки скорлупы, оболочки и т.д.

### **с) Специфические определения по сушеным плодам**

*Имеющие механические повреждения:*

сушеные плоды с весьма различными механическими повреждениями, которые затрагивают значительную часть оболочки или пульпы, такими, как весьма заметные побитости или помятости, порезы, следы раздавливания и другие схожие дефекты; царапины и очень легкие поверхностные повреждения <по величине менее ... мм в

диаметре или длину и до ... мм глубиной> не считаются дефектами.

{что касается сушеных плодов ~~продуктов~~, подвергшихся операциям удаления сердцевины, семечек, плодоножек или стебельков либо разрезанных на тонкие слои, кусочки, кубики, дольки или ломтики, то нормальные механические повреждения, связанные с этими операциями, не считаются дефектами}

*Дефекты, вызванные избытком тепла:*

повреждения, вызванные солнечными лучами или чрезмерно высокой температурой во время сушки, вызывающие значительное изменение внешнего вида, вкуса или пищевых качеств продукта.

*Дефекты текстуры:*

сушеные плоды с безмякотными частями (отвердевшими, сохшимися или полыми), которые занимают более ... части плода.

*Деформация:*

рубец или деформация, вызванные механическими повреждениями (следы града, 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.

*Кусочки:*

~~часть плода, меньшая трети целого плода:~~

~~{в случае необходимости указать иную пропорцию или заменить указанием величины в мм}~~

частица ядра или небольшая часть ядра неправильной формы, < которая проходит через сито с круглыми отверстиями диаметром в ... мм> < которая меньше... части целого сушеного плода>

{в случае необходимости можно указать кусочки, дольки, ломтики и т.д. в качестве видов расфасовки, а также включить параметры их размеров и формы}

{в случае необходимости указать иную пропорцию или величину}

*Посторонние растительные материалы:*

безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту, такие, как остатки плодоножек, стебельков, листьев или семян.

-----