



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2003/9
14 April 2003

RUSSIAN
Original: FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты (фрукты)

Пятидесятая сессия, 24-27 июня 2003 года, Женева

Пункт 3 е) предварительной повестки дня

ИЗМЕНЕНИЕ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ЧЕРНОСЛИВ

Предложение, представленное Францией

Примечание секретариата: Следующее предложение было получено французской делегацией и секретариатом воспроизводится в первоначальном виде. Предлагаемые изменения выделены жирным шрифтом.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ:

C. "Чернослив без косточки - первый сорт":

Для "чернослива без косточки" калибровка производится до удаления косточки, **причем окончательное содержание влажности оценивается по выпускаемому в продажу продукту.**

КРУПНЫЙ: не более 67 плодов на 500 г (не более 60 плодов на 453 г).

СРЕДНИЙ: более 67 плодов на 500 г (более 60 плодов на 453 г).

...

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ:

D. "Чернослив без косточки, извлеченной под давлением" - "Вид E"

Категория II: Калибровка чернослива без косточки не обязательна, **за исключением случаев, когда он продается в мелких упаковках, предназначенных для потребителей.**

ПРИЛОЖЕНИЕ

Методы определения содержания влаги в черносливе

Подготовка пробы

Из характерного образца партии отбирается около 450 г чернослива. Чернослив с косточкой или без косточек измельчается с помощью бытовой мясорубки, диаметр отверстий в решетке которой равен или меньше 4,76 мм (3/16 дюйма).

Эта операция производится максимально быстро, чтобы избежать потерь влаги.

(две главы, посвященные методам, поменять местами)

I. Метод электропроводности (**контрольный метод**)

Используется аппарат, действующий по так называемому методу кондуктометрического анализа и позволяющий чрезвычайно быстро и надежно получать результат.

Если аппарата подобного рода нет, можно использовать метод сушки в камере.

В спорных случаях учитываются только данные, полученные контрольным методом.

II. Метод сушки в **сушильной камере**