



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2003/11
15 April 2003

RUSSIAN
Original: ENGLISH and
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 (плоды)

Пятидесятая сессия, 24-27 июня 2003 года, Женева

Пункт 4 b) предварительной повестки дня

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

Представлено Испанией

Примечание секретариата: Докладчик (Испания) подготовил новый документ, включающий замечания других делегаций. Этот документ основан на документе TRADE/WP.7/GE.2/2002/11, рассмотренном на прошлой сессии. Добавления в тексте показаны жирным шрифтом и подчеркнуты, а исключаемый текст отменен вычеркиванием.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ ДЛЯ СТАНДАРТОВ НА СУХИЕ (ОРЕХИ В СКОРЛУПЕ ИЛИ ЛУЩЕННЫЕ ОРЕХИ) И СУШЕНЫЕ ПЛОДЫ

1. Рекомендуемые термины

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

<i>Пищевая переработка:</i>	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.
<i>Чистый:</i>	продукт практически без каких-либо приставших посторонних веществ или без какой-либо видимой приставшей грязи.
<i>Достаточно сухой или высушенный:</i>	сухой или сушеный плод (в скорлупе или лущеный) с обусловленным его 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 }
<i>Естественная сушка:</i>	снижение уровня содержания влаги, обеспечиваемое исключительно за счет аэрации и/или температуры окружающего воздуха без применения внешних источников тепла или высушивающих или обезвоживающих веществ.
<i>Зрелый плод:</i>	сухой или сушеный плод (в скорлупе или лущеный) достаточного уровня зрелости с учетом его 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. }
<i>Консервант:</i>	добавка, которая продлевает срок годности пищевых продуктов, защищая их от повреждений, вызываемых микроорганизмами или биологическими изменениями.
<i>Сортировка:</i>	действие и результат классификации сухих или сушеных орехов 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 или сушеных плодов по их заданному минимальному или максимальному размеру; может быть выражена указанием минимального размера со словами "или более" или указанием максимального размера со словами "и менее".

Коммерческий тип:

сухие (в скорлупе или лущеные) или сушеные плоды, принадлежащие к различным разновидностям и имеющие схожие технические характеристики и/или внешний вид, принадлежащие к схожему типу разновидностей или к совокупности разновидностей, официально определенной страной-производителем. {в случае необходимости выбирается наиболее точная характеристика}

Партия:

количество продукта, которое на момент проведения контроля обладает одинаковыми отличительными характеристиками с точки зрения идентификации упаковщика или отправителя, характера продукта и его происхождения, товарной категории, типа упаковки и товарного вида продукта и в случае необходимости сорта и/или товарного типа, размера или сортировки по величине и цвета.

2. Определение дефектов

а) Родовые определения

*Незначительный дефект
или повреждение:*

дефект или сочетание дефектов, которое изменяет внешний вид продукта, включая, в частности, такие небольшие поверхностные дефекты, 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 товарное 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 товарном качестве, включая, в частности, такие дефекты, как плесень, гниль, повреждение насекомыми-вредителями, прогорклость, аномальный вкус, 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 недозрелость, недоразвитость, неправильную форму, прорастание, несформированность плодов, чрезмерное обезвоживание или усыхание и т.д.

Поверхностный дефект:

явный 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 поверхностные дефекты, вызванные более серьезным дефектом, например плесенью, гнилью или повреждением насекомыми-вредителями. {в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, признаваемую допустимой}

Пятно:

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

Изменение цвета:

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

*Механические
повреждения:*

раздробления, трещины, разрывы, 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, вызванные-
вредителями:*

видимые повреждения или загрязнения, вызванные насекомыми, клещами, грызунами 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 привкус: запах или привкус, не свойственный продукту.

Грязь:

легко заметная приставшая или вдавившаяся 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: наличие воды, влаги или конденсата непосредственно на поверхности или внутри продукта.

Неорганические примеси: зола, не растворимая в соляной кислоте.

в) Специфические определения для орехов (в скорлупе или лущеных)

Дефекты скорлупы:

Любые дефекты, ухудшающие вид или качество скорлупы, например:

Расколота 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 лущильной машиной.
{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь или длину, признаваемую допустимой}

Посторонние растительные материалы: безвредные растительные материалы, сопутствующие продукту.

Дефекты ядра:

Любой дефект, ухудшающий внешний вид, пищевые свойства, сохранность или качество ядра, например:

Пустой(ые) или полый(ые) сухой(ие) орех(и): орех(и), ядро которого(ых) не сформировалось.

Поврежденное

механическим путем:

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 (раздробленное):

~~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}

Кусочек:

~~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:

продольно расколовшееся ядро, от которого отделились две семядоли.
{в случае необходимости указать конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер}

*Сдвоенное **или двойное:***

ядро характерной формы, обусловленной развитием двух ядер в одной скорлупе.
{в случае необходимости указать конкретные допуски для сдвоенных или двойных 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}

Усохшее и сморщенное:

ядра, в значительной степени изборожденные, высохшие, 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:

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

Тепловое повреждение:

повреждение, вызванное 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.

Прорастание:

различимое 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 для сушеных плодов

Имеющей механические повреждения:

сушеный плод 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 < менее ... мм по диаметру или длине и до ... мм по глубине > 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 }

Тепловое повреждение:

повреждение, вызванное солнечной радиацией или чрезмерно высокой температурой во время сушки, вызывающие значительное изменение внешнего вида, вкуса или пищевых качеств продукта.

Дефекты текстуры:

сушеной плоды с безмякотными частями (отвердевшими, ссохшимися 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.

Кусочек:

~~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.
