



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2005/17  
5 April 2005

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

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)

Пятьдесят вторая сессия, 14-17 июня 2005 года, Женева  
Пункт 5 g) предварительной повестки дня

**ПРОЕКТ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА СУШЕНЫЕ ТОМАТЫ**

Представлен Соединенными Штатами

**Примечание секретариата:** В настоящем документе содержится пересмотренное предложение в отношении нового стандарта ЕЭК ООН на сушеные томаты, которое воспроизводится в том виде, в котором оно было получено от Соединенных Штатов. Изменения, внесенные в предыдущий вариант, который был представлен только на английском языке, помечены в тексте соответствующим образом.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН,**  
касающийся сбыта и контроля товарного качества  
**СУШЕНЫХ ТОМАТОВ**

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Настоящий стандарт распространяется на сушеные томаты разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Lycopersicon esculentum* Mill.

Форма нарезки сушеных томатов может быть следующей:

- половинки;
- французская лапша;
- четвертинки;
- восьмушки;
- мелкие кубики;
- сверхмелкие кубики.

**II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству высушенных на солнце томатов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

**A. Минимальные требования**

- i) Сушеные томаты всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
  - неповрежденными (с учетом формы нарезки);
  - доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;

- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- практически без вредителей;
- практически без повреждений, причиненных вредителями;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса<sup>1</sup>.

Развитие и состояние сушеных томатов должны быть такими, чтобы они могли:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку; и
  - быть доставленными к месту назначения в удовлетворительном состоянии.
- ii) На основе приводимых ниже обозначений сушеные томаты имеют неодинаковое содержание влаги, при этом текстура сушеных томатов варьируется в зависимости от содержания влаги следующим образом:

<b>СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ В СУШЕНЫХ ТОМАТАХ</b>			
<b><u>ОБОЗНАЧЕНИЕ УРОВНЯ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ</u></b>	<b><u>МИНИМАЛЬНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ</u></b>	<b><u>МАКСИМАЛЬНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ</u></b>	<b><u>ТЕКСТУРА</u></b>
Высокое содержание влаги	25%	35%	Мягкая и гибкая
Нормальное содержание влаги	18%	25%	Твердая, но гибкая
Пониженное содержание влаги	12%	18%	Очень твердая
Низкое содержание влаги	6%	12%	Жесткая и хрупкая

- iii) Консерванты и антиоксиданты

Консерванты и антиоксиданты могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера.

---

<sup>1</sup> Легкий запах двуокиси серы ( $SO_2$ ) или легкий привкус поваренной соли не считаются "аномальными".

## **В. Классификация**

Сушеные томаты подразделяются на три сорта, определяемые ниже.

### **i) Высший сорт**

Сушеные томаты этого сорта должны быть высшего качества. Они должны быть **весьма** однородными по внешнему виду и характеристикам.

Они должны быть достаточно однородными по размеру и иметь надлежащую текстуру и окраску.

У них не должно быть дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они отрицательно не сказываются на общем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

### **ii) Первый сорт**

Сушеные томаты этого сорта должны быть хорошего качества.

У них практически не должно быть дефектов и они должны иметь надлежащую текстуру.

### **iii) Второй сорт**

К этому сорту относятся сушеные томаты, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают определенным выше минимальным требованиям с учетом установленных для этого сорта допусков по качеству.

## **III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ И ВИДОВ**

Виды определяются формой и размером каждого продукта следующим образом:

Половинки -	Типичные сушеные томаты диаметром <del>длиной</del> приблизительно в 25-50 мм
Французская лапша -	Полоски шириной приблизительно в 6-7 мм и длиной, характерной для сушеных томатов

Четвертинки -	Кусочки неправильной формы длиной приблизительно в 12-25 мм
Восьмушки -	Кусочки неправильной формы длиной приблизительно в 6-12 мм
Мелкие кубики -	Кусочки неправильной формы длиной приблизительно в 3-6 мм
Сверхмелкие кубики -	Сушеные томаты зернообразной формы длиной 1,5-3 мм

Калибровка является факультативной для всех сортов; ~~половинки и сушеные томаты, нарезанные соломкой, могут калиброваться по длине или количеству частиц в фунте или в 100 граммах.~~

#### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

##### A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных сушеных томатов по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для сушеных томатов, не отвечающих минимальным требованиям,  из которых не более:	5	10	15
- пятнистость	2	3	4
- грязные фрукты	0	0,5	1
- механические повреждения, разрывы, каллюсы и рубцы	2	3	5

- посторонние вещества и посторонние примеси растительного происхождения (листья, частицы дерева, остатки веток и стебля)	± 0,5	1	± 1,5
- изменения в окраске	2	3	5
- насекомые или их фрагменты (в любом виде)	0	0	0
за исключением высушенных на солнце томатов	0	.5	1
- помятости, рубцы, бородавчатость и другие поверхностные дефекты (за исключением абсциссы томатов)	1	2	3
- гниль, плесень	± 0,5	1	1

Для всех сортов в случае указания разновидностей или коммерческого вида в маркировке допускается не более 10% по весу сушеных томатов других разновидностей или коммерческих видов из того же района выращивания.

## **В. Допуски по калибру**

Для всех сортов, в случае калибровки по предельным величинам или одной предельной величине длины, допускается наличие по весу не более 7% ~~15%~~ сушеных томатов, не соответствующих указанному в маркировке калибру.

Для всех классов при калибровке по количеству сушеных томатов в фунте или 100 г допуск по количеству выше или ниже указанного диапазона размеров или предельного размера не разрешается.

## **V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеных томатов одинакового происхождения, качества и калибра (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Сушеные томаты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, 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 клеи.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

## **С. Товарный вид**

Сушеные томаты могут поставляться в жесткой или мягкой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной транспортной таре, должны иметь одинаковый вес.

## **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На каждой упаковке<sup>2</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### **А. Опознавательные обозначения**

Упаковщик	)	Наименование и адрес или
и/или	)	официально установленное или
отправитель	)	принятое кодовое обозначение <sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>3</sup> Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или отправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

## **В. Характер продукта**

- "~~Сушеные томаты~~", "Высушенные на солнце, высушенные в туннельном сушильном устройстве " или другое эквивалентное название с указанием: "половинки", "французская лапша", "четвертинки", "восьмушки", "мелкие кубики" или "сверхмелкие кубики".

## **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения и (факультативно) район выращивания или национальное, региональное или местное название.

## **Д. Товарные характеристики**

- сорт;
- уровень влажности (факультативно)<sup>4</sup>;
- калибр (в случае калибровки)/вид;
- вес нетто или (факультативно или по требованию страны-импортера) количество потребительских упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной упаковки, содержащей такие единицы упаковки;
- год сбора урожая (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством стороны-импортера;
- "высушенные на солнце" или другой соответствующий метод сушки (факультативно);
- срок годности с указанием даты (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера;
- консерванты и/или антиоксиданты в случае их использования в соответствии с законодательством страны-импортера.

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

-----

---

<sup>4</sup> В соответствии с законодательством страны-импортера.