Материал разработан в рамках проекта:
“Интегрированный подход к продвижению Центрально-Азиатских МСП по переработке орехов, сухофруктов и мёда” при финансовой поддержке Европейской Союза, в рамках второй фазы программы “Центральная Азия - Инвест”

КАТАЛОГ СПРАВОЧНИК

по апробации сухофруктовых сортов абрикоса Таджикистана.

Материал разработан, и размножен при финансовой поддержке Европейского Союза в рамках второй фазы программы “Центральная Азия - Инвест”. Исключительная ответственность за содержание данной публикации лежит на организации Hilfswerk Austria International и может не отражать точку зрения Европейского Союза.

Austrian
Development Cooperation

Проект со-финансируется
Австрийским Агентством
по Развитию - ADA

СУХОФРУКТОВЫЕ СОРТА АБРИКОСА В ТАДЖИКИСТАНЕ

Культура абрикоса распространена в Таджикистане почти повсеместно на высотах от 330 м до 3000 м над у.м. (Лянгар). Основные абрикосовые сады в Таджикистане размещены, главным образом, в Согдийской области, Зеравшанской и Гиссарской долинах и в горных районах.

Благоприятные естественно - исторические условия для широкой промышленной культуры абрикоса в указанных зонах нашей республики, дает возможность даже при самых обычных способах ухода за насаждениями получать очень высокую урожайность. В этих условиях урожайность абрикосов в отдельных случаях доходит до 10-12 т с 1 га. Хорошие урожаи абрикосовые деревья дают в годы устойчивого умеренного холода в зимние месяцы и постепенного нарастания тепла ранней весной. Путем рационального подбора сортов можно решить задачу получения ежегодных урожаев, плодов хорошего качества. На данный момент в Республике сортимент абрикоса довольно разнообразен, степень пригодности сорта для качественной сушки и коммерческого сбыта, устанавливается на основе следующих показателей: химического и механического состава свежих плодов, процента выхода сушеного продукта, продолжительности сушки в днях, дегустационной оценки готового продукта по внешнему виду и его вкусовых качествах.

В республике расширение площадей под насаждениями абрикоса необходимо в первую очередь для увеличения производства сухофруктов (кайсы).

Кайса (сушенный абрикос целыми плодами без косточек) особенно ценный продукт для экспорта. Лучшие результаты стандартной и качественной сушеной продукции получается по сортипам Супхони, Хурмои, Кайса (сушеная продукция) сортов Супхони и Каду Хурмои, которые отличаются довольно крупными размерами и мясистостью, хорошим вкусом, ровной окраской и соответственно качество продукта получается высшего сорта и экстра, согласно стандарта. А продукция из сортов Мирсанджали, Исфарак, при правильной сушке, согласно стандарта СНГ соответствует высшему и первому сорту сушенных фруктов. Большинство упомянутых сортов являются сортотипами различающимися по размеру, форме, окраске, вкусу, времени созревания, биохимическому составу и другими признаками. Так сортотип Хурмои, включает следующие формы: Каду Хурмои, Ак-Хурмои, Ленинабадский, Лимонный, КзылХурмаи и т.д. Сортотип Мирсанджали, включает формы Кзыл Мирсанджали, Каду Мирсанджали, Мирсанджали Якубова.

Ценные местные сухофруктовые сорта, созданные в результате многовековой народной селекции, характеризующиеся высокой урожайностью, сахаристостью плодов, прочностью их прикрепления к плодоножкам и способностью завяливаться на дереве, определяют высокий выход и высокое качество сушёного абрикоса. По красивой, ярко-оранжевой или золотисто-жёлтой окраске сушёного продукта, его высокой сахаристостью и вкусовым качествам Таджикские сорта абрикосов значительно превосходят европейские и американские промышленные сорта. В настоящее время в связи с интенсификацией абрикосового садоводства к сортименту предъявляются повышенное требования.

В связи с чем основная задача состоит в том чтобы сады высаживались чистосортными насаждениями, чего можно добиться только путём проведения апробации сортов и удаление всех сортовых примесей.
Проведение апробации при посадке и выбора сортов, требует знания сортов, умения различать их по ряду иногда очень тонких признаков, а для установления неизвестных сортов приходиться прибегать к помощи рисунков и описаний.
Для быстрого определения сортов предлагается настоящий « Каталог – справочник по апробации сухофруктовых сортов абрикоса» составленный на основе изучения морфологических и хозяйственно-биологических признаков сортов литературных источников.
Он поможет читателям выявить и отличить необходимые сорта, а также примеси других сортов. Каталог-справочник является практическим пособием для руководителей коллективных хозяйств, семейных фермерских хозяйств, специалистов, агрономов и студентов сельскохозяйственных вузов и колледжей.

Автор: Тошматов Б.А., кандидат биологических наук, ст. научный сотрудник Согдийского филиала Института садоводства и овощеводства ТСХАН.

Использованная литература.

1. Ачкинази Е.Я., Зардолухои Точикистони Шимоли., г.Душанбе, 1962г., 48стр.
2. Ковалёв Н.В., Абрикос, г.Москва, 1963г., 233стр.
3. Костина К.Ф. Абрикос//Тр. по прикладной ботанике, генетике и селекции (Приложение).- Л. 1936. - Т.83- 289 с.
4. Б.Розанов Б. ,Данилов В., Скороход С., Плодоводство Таджикистана, Душанбе: Ирфон, 1970.-280с.
5. Пулотов А., Таджикский абрикос, г.Душанбе, 1976г.
6. Эргашев А.,Кариев Б., Сорта и высокоурожайные формы абрикоса Северного Таджикистана, Ленинабад, 1992, 16с.
7. Ломакин Э.Н. Абрикосы Горно-Бадахшанской автономной области // Тр. по прикл. ботанике, генетике и селекции. 1969. - Т.40, вып.2. -С.57-69.
8. Сорта плодовых , субтропических ,орехоплодных культур и ягод. Сб. трудов под редакции д. б. наук Кузнецова В.В. Ташкент: Узбекистан, 1968. -280 с.

СОРТОТИПЫ И РАЗНООБРАЗИЕ ФОРМ СОРТОВ АБРИКОСА ТАДЖИКИСТАНА.

Сортимент абрикоса в районах Северного Таджикистана, в основном составляют сорта, распространенные преимущественно в Аштском, Б. Гафуровском, Канибадамском и Исфаринском районах.

Наши местные сорта абрикоса отнесены Н.В.Ковалёвым к Ферганской подгруппе Центральноазиатской сортовой группе абрикоса.

Основными сортами является Хурмои, Мирсанджали, Бабаи, Кандак, Таджабои, Учма, Ниёзи, Исфарак из Самаркандского оазиса –Ахрори, Арзами, Гулюнги-Курсадык.Встречаются сорта Зеравшанской долины –Кошфи, Рухиджавононсурх, из Восточной части Ферганской долины – Супхони.

О качестве свежей и сушенной продукции лучших сортов абрикоса Северного Таджикистана можно получить по представленным данным из таблицы 1.

Эти сорта отличаются высоким содержанием сахара и особенно сахарозы в плодах, а также способностью к подвяливанию ещё на деревьях, то есть они являются сортами сухофруктового направления.

Например, в Турции, которая является мировым лидером по сбыту сушенной продукции абрикоса, на сегодняшний день, примерно 50 % производства свежего абрикоса и 95 % производства сушеного абрикоса в стране, осуществляется в провинции Малатия. Основная часть производимого сушеного абрикоса экспортируется и что интересно, примерно 80-85 % мировой торговли сушеным абрикосом обеспечивается из провинции Малатии Турецкой Республики. Причём, в 90-95 % абрикосовых садах выращиваются формы абрикоса, предназначенные для сушки. Но удивляет факт, того что Турция лидирует в мировой рыночной экономике всего двумя коммерческими сортами «Хаджихалилоглу», «Кабаашы». Причём, в общем объёме площади абрикосовых садов сорт «Хаджихалилоглу» занимает 73% площади садов, «Кабаашы» 17% площади, а остальная часть занята под сортами «Соганджы», «Хасанбей», «Чаталоглу» и «Зердали» (менее 1% площади).

В Согдийской области, Республики Таджикистан, также в основном распространены сухофруктовые сорта, в состав которых входят более 30 местных сортотипов, включающих большое разнообразие форм. Это – Хурмои, Исфарак, Бобои, Кандак, Мирсанджали, Таджибои, Муллогадои, Учма, Махтоби, Джавпазак, Даровшак, Кали Зафари, Биби Нигори, Ширпайванд и другие.

Большинство упомянутых сортотипов являются популяциями сортов различающимися по времени созревания, размеру, химическому и механическому составу плодов, их форме, окраске, вкусу и другим морфологическим признакам. Так, сорт Исфарак включает следующие формы: Сафед-исфарак, Сурх-исфарак, Калон-исфарак, Бодом исфарак, Майдаисфарак и др.; Хурмои – Каду Хурмои, Хурмои сурх, Хурмоисафед, Хурмои Каду Ленинобод, Хурмои № 2 и др.; Мирсанджали – Мирсанджалии Сурх, Кадумирсанджади; Бабаи – Бобоии Калон, Бобоисурх; Лючаки – Лючакипайванди, Лючакисафед, Лючакизард и много др.

Зеравшанская сортовая подгруппа абрикоса представляет собой значительную группу сортов: Мафтоби, Гурди-гов, Кошифи, Худжамери, Искодари, Пайванди, Сайидаги, Самшерак, Сафедак, Шохи, Туляки, Хочибои и др.

В Центральном Таджикистане возделываются в основном сеянцы абрикоса местных и интродуцированных сортов. В данном регионе распространены сорта Фалгари, Кукони, Сурхак, Мохтоби, Сафедак, Кандак.

В Южном Таджикистане выделены местные сорта – Кандак мелкоплодный и Тошкургани.

Сортимент абрикоса Горного Бадахшана довольно разнообразный, основные сортотипы – Роматулои, Лавкаджак, Махмури, Кандузак, Дараги, Равшан-Али, Машпак, Ходруяк,

Сафедак, Савзнуляк, Хэривон, Коканай, Гураи-Балх и др.
Дальнейшая интенсификация садоводства и повышение экономической эффективности этой отрасли в большей степени зависит от сорта. Селекция абрикоса – процесс длительный. Поэтому очень важно использовать исходные формы сортов с комплексом хозяйственно-ценных признаков и свойств.
В условиях рыночной экономики дехканские (фермерские) хозяйства и частные предприятия, ставят задачу по созданию сортов, соответствующих современным требованиям рынка: они должны быть низкорослые, урожайные, адаптированы к зонам возделывания, устойчивы к неблагоприятным климатическим условиям с высококачественными экологически чистыми плодами десертного, сухофруктового, консервного и универсального направления, различного срока созревания – от самых ранних до наиболее поздних для разных районов возделывания.

НАУЧНАЯ ОСНОВА ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕСТНЫХ СОРТОВ АБРИКОСА.

Полная помологическая характеристика, каждого местного сорта абрикоса встречающего в Таджикистане может включать описание всего комплекса морфологических признаков, биологических и цитогенетических особенностей, в ней могут описываться также реакции на изменение условий внешней среды, указываться происхождение и родословная сорта. При помологической характеристике сорта учитывают комплекс морфологических признаков, биологических особенностей, производственную оценку, происхождение, реакцию на изменение среды обитания. Большой объем сведений о сортах абрикоса вызывает необходимость использования современных средств вычислительной техники и создания банков данных о сортах. Кроме того, наметилась тенденция к созданию для международного обмена информацией унифицированных схем описания с использованием новых информационных систем.

Однако в практической работе по сортоведению полные описания сортов обычно не используют: они громоздки, кроме того, многие признаки не представляют в этом случае информативной ценности. Поэтому для различных практических целей составляют более краткие описания, в которые включают наиболее информативные признаки. Такие описания достаточно большого числа сортов приведены в отечественных помологических изданиях, таких, как «Абрикосы Северного Таджикистан» Ачкинази Е.Я., 1962г.; Ковалёв Н.В., Абрикос, 1963г.; Костина К.Ф. Абрикос, 1936г.; Пулотов А., Таджикский абрикос, 1976. и ряд других, сыгравших важную роль в развитии отечественной помологии абрикоса Таджикистана. Проблема отличимости сортов приобрела особую актуальность в связи с необходимостью защиты авторских прав на запатентованные сорта. Особенно эффективно определение сортов на основе использования биохимических маркеров, в частности видоспецифических ДНК. Это позволяет с большой точностью идентифицировать генотипы даже для сортов, сходных по морфологическим признакам. Во всех случаях, где это возможно, необходимо выделять морфологические, биологические и биохимические маркерные признаки и приводить их в описаниях сортов. В существующих сегодня каталогах сортов научно-исследовательских учреждений садоводства и отдельных специалистов, обычно ограничиваются краткой характеристикой наиболее важных морфологических, биологических и хозяйственно важных признаков, которая позволяет получить общее представление о сорте.

При разработке схемы описания сорта отдают предпочтение более стабильным признакам, которые слабо подвержены изменениям при произрастании сорта в различных климатических условиях и при разных технологиях возделывания. Однако многие признаки, особенно биологические, в значительной степени варьируют в зависимости от этих факторов. Поэтому помологическое описание сорта должно быть приурочено к конкретному месту произрастания. Кроме того, должно быть предусмотрено и сравнение сорта в этих условиях с эталоном — региональным сортом или сортотипом. Всё это требует от учёных и специалистов , выделения групп сортов абрикоса по направлениям использования плодов, т. е. предназначенных для хранения, транспортировки, потребления в свежем виде или для переработки в особо ценные продукты, а также по пригодности для различных технологий производства плодов (мало затратных, интенсивных и т. д.).

Поэтому в наш каталог включены только краткие и доступные для понимания местными садоводами характеристики лучших сухофруктовых сортов абрикоса, с целью определения название сортов и возможности их апробации садоводами республики.

Сорт абрикоса СУПХОНИ

таджикский	русский	народный	латиница
Субҳонӣ	Супхони	Субхони	Subkhoni

Отличительные признаки сорта СУПХОНИ,.

Супхони — один из самых крупноплодных местных высококачественный сухофруктовый сорт в Центральной Азии. Считается основным и лучшим коммерческим сортом Кыргызстана (Баткентская область). Дерево сильнорослое, в возрасте 25 — 30 лет достигает в высоту 12 м, ширина кроны — до 8 м. Крона довольно редкая, среднеоблиствленная, широкопирамидальной формы. Ствол и скелетные сучья толстые, серо-коричневого цвета. Однолетние побеги достигают 28 см, прямые, толстые, светло-коричневого цвета, толщиной до 0,6 см, неопушенные. Плодовые почки среднего размера, конусовидной формы. Листья крупных размеров (9 Х 6,5 см), яйцевидные с крупными кругло-аубчатыми краями. Плодовых образований на однолетних приростах 39%. Наибольшее их количество сосредоточено на ветках 2—3-го порядков ветвления (61%). Дерево очень мощное, с высокой, средне кроной. Однолетние побеги сильные, средней толщины, буровато-коричневые. Листья довольно широко-яйцевидные. Сортотип абрикоса Супхони, включает ряд клонов, различающихся по времени созревания, размеру, химическому и механическому составу плодов, форме, окраске, вкусу и ряду других морфологических признаков, как-то: по времени цветения, созревания, урожайности, устойчивости и т. д. При нарушении рекомендуемого агроухода, урожайные и неурожайные года выражаются в соотношение 1:1.

Урожайность.

Дерево на пятый-шестой год даёт, единичные плоды и только на 8—9-й год урожайность составляет 20—40 кг плодов с дерева, но полный урожай получают в 15—20 лет. В условиях Ферганской долины на плодородных сероземах урожай достигает 200—400 кг с дерева. При хорошем агроуходе, деревья плодоносят до 50—60 лет.

Особенности цветения.

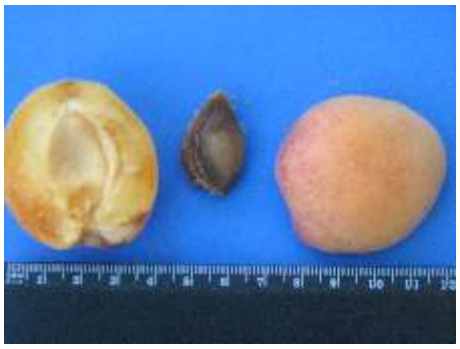
Цветки крупные (30-35мм), почти белые, с крупными обратно-яйцевиднами лепестками , слегка гофрированными при основании.

Время цветения и устойчивость к весенним заморозкам средние. Большинство клонов сорта Супхани требует перекрёстного опыления. Цветки крупные почти белые, с крупными, обратно-яйцевидными лепес-

тками, слегка гофрированными при основании. Цветение обычно начинается в двадцатых числах марта и продолжается 6—8 дней. Сорт практически самобесплодный. Лучшими, опылителями для него являются Исфарак, Хурмаи, Курсадык

Устойчивость к болезням и вредителям.

Сравнительно мало подвергается поражению болезням и повреждению вредителями.. Относительно устойчив к грибным болезням.



Характеристика свежих плодов и сушенной продукции.

Наряду с употреблением в свежем виде, плоды Супхани используются местным населением на сушку целыми плодами с косточкой. Полученный урюк отличается хорошими вкусовыми качествами, крупноплодностью, мясистостью, но имеет некрасивую буро-коричневую окраску. Для приготовления кураги плоды приходится снимать значительно раньше, чем при сушке на урюк. Плоды довольно крупные (средний вес 40-45 г), яйцевидной формы несколько сплюшенным у вершины и довольно глубоким брюшным швом Окраска плода ярко-желтая с небольшим густым румянцем занимающим иногда до половины поверхности плода. У некоторых форм наблюдается неравномерность окраски и наличие небольшой зелени в стадии технической зрелости. Мякоть жёлто-оранжевая или тёмно- желтоватого цвета слоем 10-12 мм , выше средней плотности и сочности, при перезревании вокруг косточки становится мармеладообразной, сладкая, с низкой кислотностью, от косточки отделяется свободно. Аромат средний. Вкус сладкий с освежающей кислотой. Косточка довольно большая, весом свыше 3 гр, составляет 7-8 % от веса плода. Удлинённо-яйцевидной формы, с довольно гладкой поверхностью. Ядро семени сладкое. Свежие плоды содержат: общих Сахаров —14—18%, кислот —0,6—1,2, сухих веществ—20—25,7%. Основное использование — сушка. Прочность прикрепления плодов к ветвям хорошая, но уступает Хурмаи. Свежие плоды сохраняются в лежки два-три дня. Из плодов, собранных в начале и в полной потребительской зрелости, изготавливают высококачественную курагу. Выход кураги — в среднем 24 %, урюка—32 % с оценкой 4,6—5 баллов. Посадки Супхони целесообразно провести в зоне низких предгорий, а также равнинно-холмистой зоне, хорошо защищенной от холодных ветров.

Недостатки сорта.

Большой недостаток , неравномерное созревание мякоти плодов, что затрудняет сортировку для разного вида переработки. Позднее вступление в пору плодоношения и слабая морозостойкость Деревья этого сорта хорошо растут и плодоносят только на глубоких питательных почвах при благоприятном термическом режиме и полной обеспеченности орошением. На бедных галечниковых землях с недостаточным орошением деревья плохо растут,

поздно вступают в пору плодоношения и медленно наращивают урожайность. Так как, созревание плодов Субхони растянутое, то некоторое время они удерживаются на дереве, постепенно подвяливаясь и подсыхая. Сорт для районов с сильными ветрами малопригоден. Как консервированный сорт Супхони не представляет большой ценности из-за волокнистой мякоти , склонной к развариванию. Дегустационная оценка компота за ряд лет не превысила 3,5 балла.

Достоинства сорта.

Крупный размер плодов, хорошая мясистость привлекательная яркая окраска и мелкая морщинистность обусловили самое высокое качество и спрос сушенного абрикоса в виде кайса, для ближнего зарубежья. Это единственный местный сорт абрикоса из которого можно получить сушенный продукт – в виде кайсы с качеством экстра, согласно Междгосударственным стандартам СНГ (ГОСТ 28501-90 Specificftions. Dried stont-fruits.) Курага почти не скручивающаяся, не засахаривающаяся, крупная, мясистая, красивого красновато-оранжевого цвета. Регулярная обильная урожайность, высокое качество сушеной продукции, соков. Из плодов готовят соки, повидло и пюре. Сорт довольно транспортабельный, при условии съема в неполной зрелости плоды могут находиться в лежке до 8—10 дней.

Сорт абрикоса МИРСАНДЖАЛИ

таджикский	русский	народный	латиница
Мирсанҷали	Мирсанджали	Мирсанҷали	Mirsanjali

Отличительные признаки сорта

Местный сорт Согдийской области. Цениться местным населением за ежегодную урожайность и сахаристость плодов. Сорт сухофруктового назначения. Широко распространен также в Исфаринском и Каиибадамском районах Таджикистана. Сортотип Мирсанджали насчитывает много разновидностей , отличающейся в зависимости от размера и формы плодов (небольшие, яйцевидные, светло-желтые или желто- красные с нежной мякотью с высоким содержанием сахарозы).

Основная окраска плодов желтая с более густым оранжевым загаром на солнечной стороне. Мякоть желтая средней плотности, сочная, сладкая, с очень слабой кислотой, без мучнистости. Созревание дружное, плоды хорошо удерживаются на дереве.

Косточка средних размеров овальной формы с заострённой вершиной. Центральное ребро брюшного шва небольшое, но довольно острое.

Наиболее распространённые и известные из них — Кызыл Мирсанджали, Каду Мирсанджали и Худжанди.

Дерево среднерослое с широкоовальной кроной, достигающей в высоту 6 м и ширины кроны 7 м, долговечное — растет до 70—150 лет. Молодые побеги средней толщины (0,4—0,5 см), зеленые с буроватым оттенком, однолетние приросты — от 15 до 40 см. Плодовые почки мелкие, удлиненно-конусовидные. Листья средние —6,5—7 см, у молодых растений крупные, округло-овальные, вершина заострена коротко, , край листа двояко-косо зазубрен с ясно выраженной нервацией. Черешок длинный (3,5 см), зеленовато-розовый, с 1—2 железками. Основная масса плодовых образований размещена на 1 — 3-летней древесине. (однолетней до 35%, 2-3 летней 65%).

Сорт не имеет периодичности плодоношения. Вступает в пору плодоношения на 4—5-м году.

Урожайность

Средняя урожайность в возрасте 20—25 лет — до 120 кг с дерева.

Особенность цветения

Начало набухания почек — в первой декаде марта, конец листопада — вторая декада ноября; цветение начинается во второй половине марта. Сорт самобесплоден.

Характеристика свежих плодов и сушенной продукции.

Плоды средних размеров (38 X 30 X 29 мм), массой 25—30 г, овальные, сжатые с боков, вершина округлая, основание с небольшим углублением, брюшной шов средней глубины. Кожица тонкая, средней плотности, слабо опушенная, желтая с розовато-карминовым румянцем на 1/4 части плода. Мякоть желтая, средней плотности, нежноволокнистая, высокосахаристая со слабым ароматом, хорошего вкуса.

Плоды вышесреднего размера, массой 35—40 г, яйцевидно-сплющенной формы, желтой окраски с густым румянцем. Кожица блестящая, толстая, плотная. Мякоть желтая, средней плотности, содержит сахара 16%. кислотность—0,5%. Вкус хороший.

Созревание плодов наступает в третьей декаде июня и проходит дружно. В технической зрелости держатся недолого —2—3 дня, затем быстро перезревают. Лежкость плодов 3-4 дня. Кайса получается хорошего качества с выходом 24-27%, при сушке засахираевается. Выход урюка – 30-32 %. Косточка средняя, мякоть хорошо отделяется, острояйцевидная, хорошо выполненная, брюшной шов узкий, ясно выражено центральное ребро, два других только намечены; спинной шов в нижней части открыт, поверхность шероховатая, слегка морщинистая снизу. Масса косточки —1—2 г, ядра — до 1 г.

Устойчивость к болезням и вредителям.

Зимостойкость плодовых почек выше, чем у других среднеазиатских сортов.
Сорт неустойчив к сильным ветрам, как и все сорта-клоны этого типа. К грибным заболеваниям среднеустойчив. Лежкость плодов —3—4 дня.

Плоды используются для получения сухофруктов и потребления в свежем виде. Плоды содержат: общих сахаров—13—21%, кислот—0,6—1,2%, сухих веществ — 18—23%. Курага получается хорошего качества с выходом 24—27%, при сушке засахаривается. Выход урюка— 30—32%. Плоды дают очень хороший по качеству компот: общий сахар—25,2, кислота—0,221, сухое вещество—29,0%.

Сушеный продукт благодаря превосходному вкусу и красивому виду имеет высокую оценку. Выход готового продукта в потребительской зрелости в виде половинок—23—25%, в целом виде—30—32%. По мере завяливания и подсыхания плодов на дереве выход возрастает.

Достоинство сорта.

Хорошая ветроустойчивость, при перезревании плоды завяливаются на дереве и не опадают, а опавшие плоды благодаря ограниченной сочности не разбиваются и сохраняют пригодность к употреблению в пищу. Высокие лежкость и транспортабельность.

Недостатки сорта.

Плоды старых деревьев ухудшают свои качества, в лежке сушеная продукция засахаривается. Рекомендуется для промышленных садов. Мелкие плоды. Рекомендуется для промышленных садов.

Сорт абрикоса БАБАИ

таджикский	русский	народный	латиница
Бобои	Бабаи	Бобои	Boboi

Отличительные признаки сорта Бабаи.

Сухофруктовый сорт Согдийской области, даёт продукцию мелкоплодного сушёного урюка. Дерево неприхотливо и нетребовательно к уходу, но при недостаточности ухода склонно к периодичности плодоношения. Учитывая ряд специфических особенностей и ценных агробиологических и товарных свойств данного сортам - ветроустойчивость, нетребовательность к условиям произрастания и уходу, возможность упрощённого способа семенного размножения, простота сбора и сушки урожая следует обратить серьёзное внимание на использование его в условиях экстенсивной культуры в лесосадовых хозяйствах, при облесении склонов и оврагов, где затруднена механизация ухода за насаждениями, для закладки лесополос и т. д. В связи с широко применявшимся издавна семенным размножением, в садах Гафуровского района имеется большое число разновидностей этого сорта,различающихся по окраске и размерам плода: Ак-Бабаи, или Сафед-Бабаи (Белый Бабаи), Кизыл-Бабаи, или Бабаи сурх (Красный Бабаи), Бабаи-катта,или Бабаи колон (Крупный Бабаи) и т. д. Наблюдаются различия и по плотности мякоти, грубости волокон, времени созревания, выходу и качеству сушёного продукта. Плоды мелкие (28 х 26 х 26 мм, средний вес 8—12 г), округло-овальной формы, слегка сжаты с боков, со слабо приплюснутой вершиной. Брюшной шов мелкий, но ясно выражен. Кожица довольно толстая, средне или слабо опушённая, со слабым блеском, жёлто-оранжевая, иногда со слабым карминным румянцем, занимающим до 25% поверхности плода. Мякоть светлая, жёлто-оранжевая, средней плотности, без всякой мучнистости, довольно сахаристая очень слабой кислотой, мало сочная, слой мякоти довольно тонкий (6—7 мм), с грубоватыми волокнами. Плодоножка коротенькая, очень прочно прикреплена к плоду. Косточка маленькая (18 X 14 X 9,7 мм, средний вес около 1 г), составляет около 10% веса плода. Косточка заполняет почти всю полость, отделяется свободно, мелкие, округло-овальные, светлооранжевые плоды с правильно овальной вздутой косточкой. От близкого, распространённого в этих же районе, сорта Кандак, Бабаи отличается вздутой и менее заострённой на вершине косточкой, более поздним созреванием. Сушёный урюк сорта Кандак, в отличие от Бабаи, теряет свою форму при сушке и сильно засахаривается.

Урожайность.

Средняя урожайность при нормальном уходе 70-100кг, Урожай до 200 кг с дерева не редкость для сорта Бабаи. Плоды созревают довольно поздно (в Гафуровском районе — с середины июня до середины июля).

Особенности цветения.

По времени цветения сорт Бабаи относится к группе наиболее поздно цветущих промышленных сортов Ферганской долины. Сорт самобесплодный, и для обеспечения успешного опыления и плодоношения требуется совместная посадка Бабаи с другими,

одновременно цветущими сортами или разновидностями данного сорта.

Характеристика свежих плодов и сушенной продукции.

Основная масса урожая используется для сушки целыми плодами. При этом получается урюк высокого качества, выход его колеблется от 36 до 48%. Высушенные плоды покрываются мелкими морщинками, но почти сохраняют свою основную форму. Окраска урюка при улучшенной сушке буровато-оранжевая, при местной традиционной без сульфитации — более тусклая, буровато-жёлтая. Мякоть слегка засахаривается. Ещё более высоких качеств сушёный продукт получается из плодов Бабаи при приготовлении так называемой «кайсы», получаемой путём выдавливания косточки из слегка подвяленных плодов, с последующей досушкой. Выход «кайсы», приготовленной таким образом, равняется 25% веса свежих плодов. Крупноплодная форма Бабаи введена в стандартный сортимент Таджикистана.

Недостатки сорта.

Для приготовления кураги сорт Бабаи непригоден из-за мелких размеров плодов. Как столовый сорт также особого интереса не представляет, вследствие мелкоплодности и малой сочности плодов.

Достоинства сорта.

Несмотря на мелкие размеры плодов, местное население предпочитает его другим сортам, благодаря способности плодов прочно держаться на дереве и выдерживать сильные ветры.Семя сладкое. По выходу ядра (4.5—6,0% общего веса плода) Бабаи превосходит все остальные известные нам сорта. Особенно высоко ценится «кайса», высушенная с вложенным в неё вместо выдавленной косточки абрикосовым ядром (аштак).

Сорт абрикоса - ХУРМАИ

таджикский	русский	народный	латиница
Хурмои	Хурмаи	Хурмои	Khurmoi

Старый сорт местного происхождения, отличается высокой сахаристостью и высокими вкусовыми качествами в сушёном виде.

Один из основных промышленных сухофруктовых сортов Центральный Азии, распространённый, главным образом, в абрикосовых районах Северного Таджикистана.

В Северном Таджикистане имеется, ряд разновидностей Хурмаи, отличающихся по морфологическим и биологическим признакам: по внешнему виду, вкусовым и технологическим качествам плодов, времени цветения, созревания и т. д. Наиболее хозяйственно ценные вариации среди сеянцев обычно используются как маточные деревья для дальнейшего вегетативного размножения, в результате чего в культуре имеется большое количество различных разновидностей этого сорта, приобретающих нередко дополнительные, описательного характера, названия, как-то: Каду-Хурмаи, с более крупными плодами по сравнению с типом; Кизил-Хурмаи — с более интенсивно окрашенными плодами; Ак-Хурмаи — с более светлой окраской мякоти плодов и т. д.

Урожайность

Деревья Хурмаи довольно поздно вступают в пору плодоношения (на 5—6-м году), отличаются сильным ростом, здоровьем и долговечностью. В старых садах Исфаринского района, нередко можно встретить отдельные деревья этого сорта, достигшие 100-летнего и более возраста, ещё удовлетворительно плодоносящие. Созревают плоды в конце июня — начале июля. Процесс созревания медленный, за 10—15 дней до созревания плоды начинают менять окраску. Зрелые плоды удерживаются на дереве до 10 дней, постепенно завяливаясь и подсыхая. Средняя урожайность для сорта Хурмаи — 64-96 кг с одного дерева или 10-12 т с 1 га, в то время как отдельные, наиболее сильные, деревья дают до 300—400 кг и более.

Особенности цветения.

Цветение позднее и исключительно обильное. Цветочные почки сравнительно выносливы к весенним заморозкам и к резким колебаниям зимних температур.

В целях обеспечения успешного опыления и завязывания высокого урожая плодов, необходимо избегать крупных односортных посадок Хурмаи, так как большинство клонов этого сорта являются самобесплодными и требую перекрёстного опыления

для получения высоких урожаев. Лучшими опылителями для сортов сортотипа Хурмои считается сорта абрикоса Супхони и Королевский.

Устойчивость к болезням и вредителям.

Морозостойкость деревьев средняя; сорт сравнительно устойчив к вредителям и болезням. Дерево нетребовательно к почве; хорошо растет и плодоносит даже на галечниковых почвах. Засухоустойчиво. Почки, листья и плоды достаточно устойчивы против поражения пятнистостью. Поражение цветков и побегов монилией наблюдается в последние 15-20 лет, из-за изменения климата и осадков в период цветения. Повреждение плодов абрикосовой толстоножкой в условиях области наблюдается довольно часто.

Характеристика свежих плодов и сушенной продукции.

Плоды средних размеров (38 х 35 х 33 мм, средний вес 25—28 г), не совсем правильной овальной формы, с более сильно выступающей брюшной стороной, по сравнению со спинной, с заметно сжатыми боками и с небольшим клювиком на вершине. Брюшной шов мелкий. Кожица слабо опушённая, слегка блестящая, оранжевая, с не густым малиново-красным румянцем, занимающим до половины, а иногда и больше, поверхности плода. Мякоть оранжевая, плотная, без всяких признаков мучнистости, даже при перезревании, сладкая, с небольшой приятной кислотой. Косточка относительно большая (31 х 22 х 11 мм, средний вес 3,35 г), составляет 10—12% веса плода, плоская (и. т.=1,6), неправильной обратно-яйцевидной формы, с более сильно развитой брюшной стороной и с слегка заострённой вершиной. Поверхность косточки темнокоричневая, грубо шероховатая и мелко-продольно-бугристая, у основания морщинистая, заполняет всю полость, от мякоти отделяется удовлетворительно. Семя сладкое.

Плоды созревают поздно (в условиях Согдийской области — в конце июня до конца июля. Плоды сорта Хурмаи, несмотря на свои некрупные размеры, очень ценны для сушки, так как обладают красивой, интенсивно оранжевой, хорошо отделяющейся от косточки, мякотью, очень содержательной по вкусу, с гармоничным сочетанием сахаристости и кислотности, что выгодно отличает этот сорт от основной массы сухофруктовых среднеазиатских и кавказских сортов с пресноватой мякотью.Прежде весь урожай плодов этого сорта шёл в сушку целыми плодами, давая большую продукцию урюка, высоких вкусовых качеств, но тёмной окраски. С введением улучшенного способа солнечной сушки (с предварительным окуриванием серой) основная масса урожая этого сорта используется для приготовления высококачественной кураги. Выход кураги высокий — 28—30% общего веса свежих плодов. Курага имеет очень красивую равномерную красновато-оранжевую окраску, совершенно не засахаривается, она сохраняет эластичность даже при пересушивании, отличаясь высокой сахаристостью, хорошим содержательным вкусом.

Пригодность плодов для консервирования.

Свежие плоды содержат: общих Сахаров —14—16%, кислот —0,6—1,1 и сухих веществ —25—31%. Консервная продукция получается удовлетворительной. При варке кураги половинки хорошо сохраняют форму, красивую золотисто-оранжевую окраску и обусловливают хороший вкус компота, даже без добавки сахара или других видов плодов. Семена,

остающиеся как отход при сушке плодов, используются в качестве суррогата миндаля, являясь ценным дополнительным продуктом, высоко ценимым в кондитерской промышленности.

Достоинства сорта: Высокая урожайность, прочное прикрепление плодов к ветке, отличное качество получаемых сухофруктов.

Недостатка сорта: относительно большие размеры косточки и недостаточная мясистость плодов у большинства клонов этого сорта и слабая их ароматичность. Короткий оптимальный период 3-5 дней до физиологического созревания плодов, для сульфитации и сушки, в целях получения качественной сушенной продукции.

Отличительные признаки сорта: от близкого к нему местного сухофруктового сорта Исфарак отличается более удлинённой формой плода и косточки, интенсивной оранжевой окраской плода с наличием румянца, более выравненной и красивой красновато-оранжевой окраской кураги. От сорта Курсадык отличается менее удлинёнными и слабее опушёнными плодами с наличием румянца и слабого блеска на кожице.

Таблица 1:

Оценка товарных и вкусовых качеств сушенной продукции из наиболее ценных местных сортов абрикоса Согдийской области.

Сорт абрикоса	Вес плода (гр.)	Качество сушенной продукции	Качество сушенной продукции	Окраска сушенной продукции		Выход сушенной продукции (в %)		Общая оценка (в баллах)		Урожайность в среднем с дерева (в кг.)
		Кайса	Урюк	Кайса	Урюк	Кайса	Урюк	Кайса	Урюк	(возраст 15 лет)
СОРТОТИП ХУРМОИ										
Каду Хурмои Желтый	32	Мясистый большой,внешний вид привлекательный, вкус приятный, консистенция средней плотности.	Мясистый, хорошего вкуса,сладкая, ароматная	Желтовато-оранжевый	Желтовато-коричневая	30,8	42,0	5-	4	80- 90
Хурмаи Лючак	28	Мясистость большая, вид привликательный, вкус хороший, консистенция мармеладная	Мясистый, вид привлекательный, вкус хороший , консистенция мармеладная	Желтовато-оранжевый	Желтовато-коричневая	22,4	31,6	5-	4	60 -80
Каду Хурмои Ленинабадский	36	Мясистая, средней плотности, вкус хороший с приятной кислотностью.	Мякоть средней сочности, консистенция мармеладная	Оранжевая	Желтовато-коричневая	23.5	32,7	5-	4	80-100.

СОРТОТИП СУПХОНИ										
Супхони Крупный	40	Крупная мясистая, не мучнистая, внешний вид привлекательный, вкус очень хороший	Крупная мясистая, консистенция плотная мармеладная	Светло-оранжевого цвета	Светло-коричневая	26,3	44,5	5+	4+	80-110
Супхони	38	Мясистая плотная, не мучнистая, вид привлекательный	рупная мясистая , консистенция плотная мармеладная, отличного вкуса.	Светло-оранжевая цвета	Светло-коричневая	25	32	5-	4.5	80-120
Каду Хурмои Ленинабадский	36	Мясистая, средней плотности, вкус хороший с приятной кислотностью.	Мякоть средней сочности, консистенция мармаладная	Оранжевая	Желтовато-коричневая	23.5	32,7	5-	4	80-100.
СОРТОТИП ИСФАРАК.										
Исфарак Румяный	25	Мясистая, консистенция средней плотности, красивого золотистого-оранжевого цвета, хорошего вкуса.	Мясистый, консистенция плотная, внещний вид привлекательный, мало сочная, эластичной мармеладообразной мякотью.	Светло-оранжевого цвета	Коричне - вого	32,0	40,1	4+	4	90-120

СОРТОТИП МИРСАНДЖАЛИ										
Мирсанджали Худжанди (Клон 2-36)	17	Мякоть желтая, средней плотности, слитная, внешний вид привлекательный, высокосахаристая	Мякоть слитная, высокосахаристая, вкус отличный с приятным сочетанием	Желтовато-глянцевая	Желтовато -коричневого цвета.	22	29	4+	3+	70-80
Мирсанджали Белый	26	Мякоть тонкая, плотная, привлекательный вид, высокосахаристая,	Мякоть тонкая слитная и плотная с морщинками, вкус отличный, выскосахаристая.	Светло-желтая , золотистая.	Светло-желтая	21	30	4	3	70-80
Мирсанджали Красный	27	Мякоть тонкая, плотная, слитная, высокосахаристая, вид привлекательный	Мякоть тонкая, слитная и плотная с морщинками, высокосахаристая.	Желтовато-красного цвета	Желтовато-коричневого цвета	23	30	4	3	70-80
СОРТОТИП БАБАИ.										
Бабаи	14	Мякоть светлая, средней плотности, сахаристая, без всякой мучнистости.	Мякоть светлая толстая, средней плотности, без всякой мучнистости, почти сохраняет свою форму свежого абрикоса, мало сочная, сахаристая	Оранжевого цвета	Желтовато - оранжевего цвета	25	44	4	4	100

СУХОФРУКТОВЫЕ СОРТА АБРИКОСА. ПОПУЛЯРНЫЕ В ОТДЕЛЬНЫХ РАЙОНАХ СОГДИЙСКОЙ ОБЛАСТИ В СЕВЕРНОМ ТАДЖИКИСТАНЕ .

Гов Кандак – Самый распространенная форма, сортотипа Кандак. Является популярным сортом среди местного населения и широко распространёна в приусадебных садах Б. Гафуровского района. Плоды округлые, слегка сжатые сбоков, с оранжевой окраской с карминовым румянцами. Мякоть светло-оранжевая, средней плотности, сахаристая. С высокой и регулярной урожайностью. Сорт сухофруктовый, также пригоден для консервирования.

Гюлунгчи - Курсадык- один из лучших сухофруктовых сортов Пенджикентского района. По своим биологическим особенностям близок к сорту Хурмои. Листья большие, светло-зелёные, овальной формы, с овальным-тянутым основанием и большим зубком на вершине. Однолетние побеги длинные, тонкие, светло-коричневые. Ростовые почки мелкие, остро конусовидные, плодовые почки конические. Плоды средних размеров весом 30-40 гр. Урожайность высокая и ежегодная. Сорт обладает повышенной устойчивостью против весенних заморозков. Дерево этого сорта, устойчиво против болезней. Сорт универсального направления Высококачественную продукцию даёт только при обеспечении орошения.

Исфарак — среднеазиатский сорт народной селекции распространён в Канибадамском районе. Плоды средних или ниже средних размеров (27 г), округлые, сжатые с боков. Кожица желто-оранжевая с румянцем. Мякоть светло-оранжевая малосочная, сладкая с ясно выраженной кислотностью и легким ароматом. Косточка средних размеров. Сорт позднеспелый, сухофруктовый, самобесплодный, урожайный.

Хурмои Лимонный- Сухофруктовый сорт распространенный в Исфаринском и Канибадамском районе, под местным народным названием «Лимонка». По морозоустойчивости превосходит все сорта сортотипа Хурмои. Плодовые почки сохраняются от весенних заморозков лучше других сортов всех местных сортотипов абрикоса. Плоды средних размеров, весом 22-26 гр. Кожица опушена слабо, плотная, нежно-волокнистая, слабо сочная, высокой сахаристости. Косточка маленькая, узкая, однобоко овальная. Плоды завяливаются на дереве. Урожай средний, но ежегодный с хорошими сухофруктовыми качествами. Выход кайсы – 26%, выход урюка – 34%.

Учма Красная - Сухофруктовый сорт Канибадамского района. Плоды среднего размера, округлые. Кожица густо опущенная , плотная, темно-оранжевого цвета с солнечной стороны более интенсивная. В свежих плодах содержания общих сахаров высокая. Листья ярко-зеленного цвета, округло-овальной формы, изогнутой заострённой вершиной. Черешок листа короткий, толстый. Урожайность хорошая в среднем в 15 лет составляет 70. - 80 кг. Сорт универсального использования. Можно использовать для получения кайсы, компотов и свежем употребление. Транспортабельность слабая. При созревание наблюдается осыпание плодов.

Таджибои – Сорт универсального назначения. Распространён в Исфаринском районе. Плоды средних размеров массой 22-25 гр. Плоды широкоовальной формы, сжатые с боков. Мякоть плотная, сочная, кисло-сладкая, кремово-желтая с хорошей сахаристостью и умеренной кислотностью, Края листовой пластинки мелкопильчатые, средних размеров, овально-яйцевидные, постепенно заостренные к вершине. Черешки длинные (30-40 мм.) Урожайность обильная и ежегодная, в возрасте 15 лет составляет 60 кг. Плоды созревают одновременно и крепко удерживаются в подвяленном виде на ветках абрикосового дерева. Вкус свежих плодов кисло-сладкий, мякоть сочная. Хорошо плодоносит на галечниковых почвах. Качество сушенной продукции в виде урюка, высокая.

Стандарт ЕЭК ООН DDP-15 касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеных абрикосов

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на разновидности (культурные сорта), происходящие из Armeniaca vulgaris Lam (Prunus armeniaca L.), предназначенные для прямого потребления. Они не распространяются на сушеные абрикосы, предназначенные для переработки или для использования в пищевой промышленности, за исключением когда они смешиваются с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки.

Сушеные абрикосы могут быть:

(a) целыми с косточками;
(b) целыми без косточек;
(c) разрезанными надвое (в длину до сушки);
(d) в плитках, состоящих из кусков доброкачественных абрикосов, соответствующего сорту цвета, но нерегулярной формы, размера и толщины.

II.Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству сушеных абрикосов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A.Минимальные требования

(i)Сушеные абрикосы всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без избыточной поверхностной влаги;
- без постороннего запаха и/или вкуса, и, с учетом допусков, они должны быть:
- целыми; фрукт может быть без косточки или разрезанным (половинки или плитки) в зависимости от требований рынка;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;
- приготовлены из достаточно спелых плодов;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
- мясистыми, с упругой или гибкой мякотью и с очень маловлажной мякотью в полости косточки;
- без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями;
- без ферментации;
- без плесени.

Состояние сушеных абрикосов должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку; и
- доставляться в место назначения в удовлетворительном виде.

(ii)Содержание влаги

Содержание влаги в сушеных абрикосах, за исключением регидратированных сушеных абрикосов, как правило, не должно превышать 22 процентов, или 25 когда используются консерванты.

(iii) Консерванты могут использоваться в соответствии с законодательством импортирующей страны. Регидратированные абрикосы обычно содержат консерванты.

C.Классификация

Сушеные абрикосы разделяются на три сорта, определяемые ниже:

(i)Высший сорт

Сушеные абрикосы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа, и быть достаточно однородными по цвету.

Они не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

(ii)Первый сорт

Сушеные абрикосы этого класса должны быть хорошего качества. Они должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.

Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные дефекты окраски;[56]
- незначительные дефекты кожицы.

(iii)Второй сорт

К этому сорту относятся сушеные абрикосы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, перечисленным выше.

Могут допускаться следующие дефекты при условии, что сушеные абрикосы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты окраски;
- незначительные повреждения кожицы (трещинки и потертости).

Плитки могут быть отнесены только к второму сорту.

III.Положения, касающиеся калибровки

Калибровка производится по количеству фруктов на килограмм (1000 грамм) в соответствии со следующей шкалой:

Группа	*Количество целых фруктов с косточками*	*Количество целых фруктов без косточек*	*Количество половинок*
1	Меньше 80	Меньше 100	Меньше 200
2	81 – 100	101 – 120	201 – 240
3	101 – 120	121 – 140	241 – 280
4	121 – 140	141 – 160	281 – 320
5	141 – 160	161 – 180	321 – 360
6	161 – 180	181 – 200	361 – 400
7	181 – 200	201 – 220	401 – 440
8	201 и больше	221 и больше	441 и больше

Калибровка обязательна только для сушеных абрикосов высшего и первого сортов.

IV.Положения, касающиеся допусков

В каждой упаковке допускается наличие продукции, не соответствующей требованиям, предъявляемым к качеству и размеру указанного сорта. Допуски по весу, при выборке размером не менее 1000 грамм, следующие:

A.Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (процентная доля дефектного продукта по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общий допуск	9	15	20
a)Допуски по отдельным дефектам (в пределах общих допусков)			
Существенные дефекты окраски или текстуры, температурные повреждения	5	8	10
Пятнистость фруктов3510	3	5	10
Повреждения мякоти и наросты368	3	6	8
Гниль112	1	1	2
Повреждения или порча, вызванные насекомыми или мертвыми вредителями124	1	2	4
Плесень111	1	1	1
Ферментация245	2	4	5
Загрязненность258	2	5	8
Посторонние тела и посторонние примеси растительного происхождения (за исключением косточек в сушеных абрикосах с косточками) 0.50.50.5	0,5	0,5	0,5
b)Максимальные допуски, не включенные в общий допуск:			
Наличие косточек в фруктах без косточек112	1	1	2
Наличие плиток среди целых фруктов или половинок246	2	4	6

Минеральные примеси

Не более 1 г/кг золы, нерастворимой в кислоте.

C. Допуски по размерам

Для всех сортов: 25% абрикосов могут принадлежать предшествующей или последующей группе калибра, и 20% - прочим группам.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только сушеные абрикосы одного и того же происхождения, качества и размера (в случае калибровки).
Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Фрукты высшего и первого сортов должны быть одного сорта и/или товарного типа.

B.Упаковка

Сушеные абрикосы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.
Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток используются нетоксичные чернила или клей.
В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

C.Товарный вид

Сушеные абрикосы должны поставляться в торговлю в жесткой таре. Чистый вес каждой упаковки не должен превышать 25 кг. Все единицы розничной расфасовки в упаковке должны иметь одинаковый вес.

VI.Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

A.Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или отправитель:
Наименование и адрес или официально выпущенное и признанное кодовое обозначение.

B.Характер продукта

•"Сушеные абрикосы", вместе с пояснениями: "целые с косточками" "целые без косточек", "половинки" или "порезанные кусочками", или "плитки", если содержимого продукта не видно снаружи;
•"Регидратированные" (когда уместно).

C.Происхождение продукта

•Страна происхождения и, факультативно, район производства или его национальное, региональное или местное название.

D.Товарные характеристики

•Сорт
•Размер (для калиброванной продукции)
•Год сбора урожая (факультативно)
•Чистый вес или количество розничных фасовочных единиц с указанием веса фасовочных единиц, содержащихся в упаковке
•Консервант (в случае его применения)
•Высушены "естественным образом" (факультативно)
•"Наилучшего качества, если употреблено до указанной даты" (факультативно)

E.Официальная контрольная отметка (факультативно)

Принят в 1996 году