



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2006/10/Add.2
8 March 2007

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты

Пятьдесят третья сессия
Женева, 13-16 июня 2006 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ТРЕТЬЕЙ СЕССИИ

Добавление 2

ПЕРЕСМОТРЕННЫЙ СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА ФИНИКИ

Записка секретариата

Настоящий документ основан на документе INF.2, подготовленном Германией и представленном для обсуждения на пятьдесят третьей сессии Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты GE.2. Специализированная секция постановила обсудить это предложение на предмет внесения поправок в стандарт в 2007 году.

Новый текст выделен подчеркиванием, а исключаемый текст - зачеркиванием.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН ~~DDP-DF-08~~,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

ЦЕЛЫХ ФИНИКОВ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на целые финики с косточкой в их естественном состоянии или мытые, ~~обработанные сушеные, регидратированные, сушеные, мытые~~ и/или с покрытием и/или пастеризованные¹, относящиеся к разновидностям (культурным сортам), происходящим из *Phoenix dactylifera* L., и предназначенные для прямого потребления. Он не распространяется на финики, предназначенные для промышленной обработки, ~~прессованные финики или замороженные финики.~~

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта заключается в определении качественных требований, предъявляемых к финикам на стадии экспортного контроля, после подготовки и помещения в упаковку.

A. Минимальные требования²

Финики всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- сушеными в соответствии с разделом "B. Содержание влаги"
- неповрежденными; ~~финики фрукты,~~ поврежденные в результате раздавливания, разрывания, растрескивания кожицы с видимым оголением косточки, следствием чего является заметное ухудшение внешнего вида плодов, не допускаются;

¹ ~~Обработанные финики: финики, приготовленные из плодов в их естественном состоянии путем сушки, гидратации, промывки или пастеризации.~~

² Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандарта, озаглавленном "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные фрукты" (http://www.unece.org/trade/agr/info/layout_e.pdf).

- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его не пригодным для употребления, не допускается;
- зрелыми, хорошо развитыми и мягкими на ощупь, в применимых случаях;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ; исключая фрукты с вевниимися в них органическими или неорганическими материалами, такими, как грязь или песок, с площадью поражения больше 3 мм в диаметре; ингредиенты покрытия, такие, как крахмальная патока и т.д., не рассматриваются в качестве посторонних веществ³;
- без живых насекомых или любых живых паразитов клещей вне зависимости от стадии их развития;
- без видимых повреждений нанесенных насекомыми, клещами или другими паразитами вредителями, включая наличие мертвых насекомых, остатков насекомых или их экскретов;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации, свойственной спелым плодам; т.е. плодам, в которых произошел распад сахаров на спирт и уксусную кислоту под воздействием дрожжей или бактерий. Признаком служит характерный кислый вкус. Плоды с начинающейся ферментацией, но лишь с весьма легким кислым привкусом не считаются дефективными;
- без незрелых плодов, т.е. плодов с малым весом, недостаточным развитием или явно жесткой текстурой;
- без неопыленных плодов; т.е. плодов, которые не были опылены, на что указывает их замедленный рост, признаки, свойственные незрелым плодам, и отсутствие косточки;
- без плодов с поверхностными дефектами; т.е. плодов с рубцами на кожице, обесцвечиванием окраски или солнечными ожогами или признаками "черноносости" (заметное потемнение головки плода, как правило,

³ — Ингредиенты покрытия, такие, как крахмальная патока и т.д., не считаются посторонними веществами при условии, что они не запрещены законодательством импортирующей страны должно соблюдаться в отношении покрывающего материала.

сопровожающееся обширных сетчатых поверхностных трещин или растрескиванием мякоти) или боковой пятнистости (появление очень темного пятна, уходящего в глубину мякоти) или аналогичными отклонениями от нормы, поразившими участок размером не менее круга диаметром 7 мм.

- без аномальной внешней влаги;
- без постороннего запаха и/или вкуса.

без ферментации.

Степень развития и состояние фиников должны быть такими, чтобы они могли:

- выдержать транспортировку, погрузку и разгрузку,
- быть доставленными в место назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги⁴ в финиках не должно ~~быть больше~~ превышать 26,0% для разновидностей с содержанием тростникового сахара ~~или~~ и 30,0% для разновидностей с содержанием инвертного сахара⁵. Однако в их естественном состоянии в случае разновидности "Даеглает Нәур" максимальное содержание влаги составляет 30,0%.

⁴ Для определения содержания влаги 50 г измельченных фиников без косточек помещают в сушильную камеру на четыре часа при температуре 100°C±2°C, используя в качестве адьювантов спирт 90° и песок, промытый в соляной хлористо-водородной кислоте и затем просушенный. Для определения содержания влаги используется один из методов, описанных в приложении I к типовой форме стандарта, озаглавленном "Определение содержания влаги в случае сушеных фруктов (http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_e.pdf). В спорных случаях эталонным методом является лабораторный метод.

⁵ Перечень разновидностей, классифицированных по характеру их основного сахарного компонента, приведен в приложении к настоящему стандарту.

В. Классификация

В соответствии с допусками по дефектам, приводимым в Разделе IV. "Положения, касающиеся допусков", финики подразделяются на следующие три сорта:

Высший сорт

Первый сорт и

Второй сорт.

Допускаемые дефекты не должны сказываться на общем виде продукта, его качестве, сохраняемости и товарном виде в упаковке.

Финики подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) — ***Высший сорт***

— Финики этого сорта должны быть наилучшего качества и иметь одинаковую форму и внешний вид.

Они должны иметь форму, развитие и окраску, свойственные разновидности и/или коммерческому типу. Они должны иметь окраску от желтой до коричневой, а их мякоть должна быть обильной, мясистой или полумясистой и маслянистой. Эпикарпий должен быть полупрозрачным и, в зависимости от разновидности, плотно прилегать к мякоти.

У плодов не должно быть практически каких-либо дефектов, за исключением весьма небольших поверхностных дефектов при условии, что они не ухудшают качество, не отражаются на сохраняемости и не портят товарного вида продукта в упаковке.

Допуски по дефектам, приводимые в Разделе IV: ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ, не должны отрицательно влиять на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

ii) — ***Первый сорт***

Финики этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать признаками, свойственными разновидности и/или коммерческому типу. Мякоть должна быть достаточно обильной, мясистой или полумясистой в зависимости от разновидности.

~~Могут допускаться следующие незначительные дефекты при условии, что они не оказывают отрицательным образом на общий внешний вид продукта, его качество, сохраняемости и товарном виде в упаковке:~~

- ~~— небольшое растрескивание эпикарпия, не оказывающее влияния на мякоть;~~
- ~~— небольшой дефект в форме или развитии;~~
- ~~— незначительная сморщенность.~~

~~Допуски по дефектам, приводимые в разделе IV: ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ, не должны отрицательно влиять на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.~~

iii) ***Второй сорт***

~~К этому сорту относятся финики, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше. Финики этого сорта должны быть товарного качества.~~

- ~~— дефекты эпикарпия, не оказывающие отрицательного влияния на мякоть;~~
- ~~— дефекты в форме или развитии;~~
- ~~— дефекты в окраске.~~

~~Дефекты, допускаемые согласно разделу IV: ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ, не должны отрицательно влиять на основные характеристики продукта в том, что касается качества, сохраняемости и товарного вида.~~

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка Калибр определяется удельным весом плода.

Вне зависимости от разновидности Минимальный вес фиников составляет 4,75-0 г.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

А. Допуски по качеству

Приемлемые дефекты <u>Допустимые дефекты</u>^а	Разрешаемые допуски (процентная доля <u>дефективного</u> <u>продукта</u> по количеству или весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) <u>Общий допуск Допуски на продукт, не удовлетворяющий минимальным требованиям</u>	5	10 12	20
Специальные допуски на дефекты В пределах общих допусков приемлемыми считаются следующие максимальные допуски: в том числе не более			
<u>Незрелых или неопыленных плодов</u>	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>
- <u>а) Скисших, гнилых или заплесневелых плодов</u> ⁴	0	0 1	1 2
- <u>б) Загрязненных плодов или плодов, зараженных насекомыми или клещами Поврежденных вредителями</u> ⁵	3	5 8	8 12
- <u>в) Поврежденных, незрелых или неопыленных плодов</u>	2	4	6
- <u>г) Плодов с поверхностными дефектами</u>	3	5	7
- <u>с живыми насекомыми (по счету числу)</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
б) <u>Допуски по другим дефектам (не включенные в общие допуски)</u>			
- <u>посторонних веществ (по весу)</u>	<u>21</u>	<u>21</u>	<u>21</u>
- <u>фиников, принадлежащих к другим разновидностям {или коммерческим типам}, помимо той, которая указана на упаковке (по счету)</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
<u>в) Допуски по размеру</u> <u>В отношении фиников с весом 4,75 г – 4,0 г</u> <u>В отношении фиников, не соответствующих минимальному размеру</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>

^а — *Нормативные определения терминов и дефектов приведены в приложении к настоящему документу.*

⁴ *Национальные законы Германии и Швейцарии не позволяют применять допуски на продукт, который поражен плесенью или гнилью или в котором присутствуют мертвые или живые насекомые.*

⁵ *По этому допуску имеются оговорки Германии, Польши, Соединенного Королевства и Швейцарии, которые хотели бы сохранить предыдущие допуски: высший сорт - 2%; первый сорт - 4%; второй сорт - 6%.*

В. — Неорганические примеси

~~Не более 1 г/кг. Однако для целых фиников в естественном состоянии допуск составляет не более 2 г/кг.~~

С. — Допуски по размеру

~~Для всех сортов допускается присутствие 10% фиников с весом менее 4,75 г при минимальном весе не менее 4 г.~~

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из ~~плодов~~ фиников одного и того же происхождения, и качества и разновидности (если таковая указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему содержимому. ~~Применительно к вышесказанному сорту и первому сорту плоды должны относиться к одной и той же разновидности и/или коммерческому типу, а применительно ко второму сорту — к одному и тому же коммерческому типу.~~

B. Упаковка

Финики 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, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при условии, что для нанесения текста или этикетирования применяются нетоксичные чернила или клей.

~~При использовании деревянной тары плоды должны быть отделены от стенки тары бумагой или другими защитными средствами.~~

Грозди должны быть защищены индивидуально прочным пакетом, предпочтительно прозрачным, и помещены в твердую упаковку для недопущения их деформации во время перевозки.

Этикетки, отдельно наклеиваемые на продукты, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось видимых следов клея или повреждений на кожице.

В упаковках не должно содержаться ничего постороннего, за исключением того, что используется для придания продукту окончательного товарного вида (черенок и веток грозди, пластиковые вилки и т.д.).

C. Товарный вид

Финики ~~должны~~ могут поступать в торговлю в указанном ниже виде:

- в гроздьях (состоящих главным образом из черенка и веток грозди, на которых естественным образом держатся плоды);
- на ветках грозди (ветках, которые отделены от черенка и на которых естественным образом держатся плоды);
- в разделенном виде разделенными на отдельные плоды, уложенные слоями или навалом насыпью в упаковке.

Ветки, поступающие в торговлю в гроздьях или отделенными от черенка грозди, должны быть не менее 10 см длиной и нести в среднем четыре плода на каждые 10 см длины.

В случае поступления фиников в торговлю на ветках или в гроздьях допускается присутствие не более 10% фиников россыпью.

Торцы веток должны иметь чистый срез.

В гроздьях и на ветках могут поступать только финики высшего и первого сортов.

~~Финики должны быть упакованы в надежную новую упаковку и в соответствии со следующими положениями. Однако по просьбе импортера могут использоваться другие упаковки, не соответствующие следующим весовым нормам:~~

Для всех сортов

- упаковка в картонную, деревянную, металлическую или пластмассовую тару с разделительными внутренними перегородками или упаковка с помощью целлюлозной пленки в брикеты весом 0,125, 0,25, 0,5 и 1 кг или, в английской системе мер веса, 0,5 фунта и весом, кратным указанным; или
- использование упаковок весом от одного до 20 кг нетто.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁶ с одной и той же стороны четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения: На каждой упаковке⁷ или упаковке с внутренними перегородками на одной и той же стороне четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

A. Опознавательные обозначения

- Упаковщик) Наименование и адрес или официально установленный или
и/или) признанный условный опознавательный знак⁸
грузоотправитель)

⁶ Единицы упаковки продукции, предварительно расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны отвечать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁷ Торговые упаковки для прямой продажи потребителю не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны отвечать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие торговые упаковки.

⁸ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четко указывать имя и адрес. Национальное законодательство ряда стран требует четко указывать имя и адрес, однако в случае использования условного опознавательного знака сведения об "упаковщике, и/или грузоотправителе (или эквивалентные сокращения)" должны указываться в непосредственной близости от условного опознавательного знака.

В. Характер продукта

- "ФИНИКИ Финики", если содержимое не видно снаружи

- А. - Название разновидности (факультативно) или слово "обыкновенные", когда ~~разновидность не определена или не может быть гарантирована. Указание названия разновидности является обязательным в случае высшего или первого сортов. Если разновидность не указывается или не соответствует ни одной из перечисленных в приложении I, наносятся слова "разновидность(сти) с содержанием тростникового сахара" или "разновидность(сти) с содержанием инвертного сахара".~~

- Слово "В гроздьях" или "На ветках" в соответствующих случаях при упаковке фиников соответствующим образом.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, по возможности, название района производства или национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- сорт Сорт;

- год Год сбора урожая (факультативно);

- вес нетто или количество единиц упаковки, а также вес единицы упаковки в случае, если тара содержит такие единицы упаковки;

- "Срок годности" с указанием даты (факультативно)

Е. Официальная контрольная отметка (факультативно)

Принято, 1987 год

ПРИЛОЖЕНИЕ: НЕПОЛНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ РАЗНОВИДНОСТЕЙ ФИНИКОВ С СОДЕРЖАНИЕМ ТРОСТНИКОВОГО ИЛИ ИНВЕРТНОГО САХАРА**А. Разновидности с содержанием тростникового сахара**

Разновидности, преимущественно содержащие сахарозу, в том числе:

Название разновидности
<u>Деглет Нур</u> Даглат Нур
<u>Деглет Бейда</u> Даглат Бейда
<u>Кента</u>

В. Разновидности с содержанием инвертного сахара

Разновидности, преимущественно содержащие инвертный сахар (глюкозу и фруктозу), в том числе:

Название разновидности
Бархи
Саиди
Хадраави
Халлаави
Захди
Сайир
Амри
Дери
Алиг
Маеджул
Аж Хуауэт Алиг
<u>Кента</u>

**ПРИЛОЖЕНИЕ: ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ
ПРИМЕНИТЕЛЬНО К ЦЕЛЫМ ФИНИКАМ**

a) — Скислое плоды:

Плоды, в которых произошел распад сахаров на спирт и уксусную кислоту под воздействием дрожжей или бактерий. Признаком является характерный кислый вкус. Плоды с начинающейся ферментацией, но лишь с весьма легким кислым привкусом не считаются дефективными.

b) — Гнилые плоды:

Плоды, находящиеся в состоянии разложения и полностью неприемлемые по внешнему виду.

c) — Заплесневелые плоды (плесень):

Плоды с видимыми нитями плесени.

d) — Загрязненные плоды:

Плод, на котором присутствуют органические или неорганические вещества, такие, как грязь или песок, введшиеся в него и затрагивающие участок более 3 мм в диаметре.

e) — Повреждение или загрязнение насекомыми или клещами:

Плоды с нанесенными насекомыми или клещами повреждениями, видимыми невооруженным глазом, или плоды, загрязненные мертвыми насекомыми или клещами, фрагментами насекомых или клещей или их экскретами.

f) — Незрелые плоды:

Плоды с малым весом, недостаточным развитием и явно жесткой текстурой.

g) — Неопыленные плоды:

Плоды, которые не были опылены, на что указывают замедленный рост, признаки, присущие незрелым плодам, и отсутствие косточки.

h) — Поврежденные плоды:

Плоды, поврежденные в результате раздавливания, разрывания, растрескивания кожицы с видимым оголением косточки, следствием чего является заметное ухудшение внешнего вида плодов.

i) — Плоды с поверхностными дефектами:

Плод с рубцами на кожице, обесцвечиванием окраски или солнечными ожогами или признаками "черноносости" или боковой пятнистости или аналогичными отклонениями от нормы, поразившими участок размером не менее круга диаметром 7 мм.

j) — Черноносость:

Заметное потемнение головки плода, как правило, сопровождающееся появлением обширных сетчатых поверхностных трещин или растрескиванием мякоти.

k) — Боковая пятнистость:

Появление очень темного пятна, уходящего вглубь мякоти, с участком поражения размером не менее круга диаметром 5 мм.

l) — Плоды с солнечными ожогами

Плоды, на поверхности которых имеются весьма заметные пятна размером не менее 7 мм в диаметре.

m) — Неорганические примеси:

Зола, не растворимая в кислоте.