



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Шестьдесят четвертая сессия

Женева, 18–21 апреля 2016 года

Пункт 3 предварительной повестки дня

Пересмотр стандартов ЕЭК ООН

**Предложение о внесении поправки в Стандарт ЕЭК
ООН на свежий инжир***

Нижеследующее предложение о внесении поправки в Стандарт ЕЭК ООН
на свежий инжир было представлено делегацией Бразилии.

* Представлено в указанную выше дату в связи с необходимостью доработки текста.

GE.16-01896 (R) 100316 100316



* 1 6 0 1 8 9 6 *

Просьба отправить на вторичную переработку



Предложение о внесении поправки в Стандарт ЕЭК ООН на свежий инжир

Бразилия хотела бы предложить включить приводимую ниже сноску к третьему подпункту раздела «Положения, касающиеся качества (II), Минимальные требования (A)»:

- чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних веществ.

Предлагаемая сноска гласит следующее:

«в некоторых случаях плоды инжира, предназначенные для непосредственного употребления, как правило, не подвергаются мойке после сбора и могут иметь белесый налет в соответствии с практикой первичного производства».

Обоснование

Процесс созревания инжира прекращается после снятия плодов с дерева. После сбора спелые плоды инжира, как правило, могут сохранять свои потребительские свойства до шести суток при хранении в холоде (например, в холодильнике).

Так же как и свежие ягоды, спелые плоды инжира имеют нежную кожицу и высокую интенсивность дыхания, что делает их особо скоропортящимися.

Раздел 5.2.2.1 «Использование воды после сбора урожая» приложения «Ягоды» к Кодексу гигиенической практики для свежих фруктов и овощей Кодекса Алиментариус (CAC/RCP 53-2003 – приложение V) гласит, что «большинство ягод, предназначенных для непосредственного употребления, как правило, не подвергаются мойке после сбора».

Бразилия считает, что это утверждение применимо и к свежему спелому инжиру, который является особо скоропортящимся продуктом и не может подвергаться мойке до упаковки.

Мойка инжира может привести к усилению склонности к порче продукта и оказалась нецелесообразной на практике.

Обработка бордосской жидкостью инжира является широко распространенной практикой в Бразилии и используется в рамках первичного производства инжира, а также винограда.

В отличие от инжира виноград может подвергаться мойке перед упаковкой и реализацией и, следовательно, может удовлетворять требованию чистоты Стандарта ЕЭК ООН на свежий виноград.

Исходя из этого, Бразилия хотела бы привлечь внимание других делегаций к тому факту, что требование чистоты, возможно, в большей степени релевантно для фруктов, которые подвергаются чистке/мойке перед упаковкой, что не относится к инжиру, а также ягодам и фруктам с нежной кожицей.