



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.: General  
11 May 2015  
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**

**Шестьдесят вторая сессия**

Измир, Турция, 29 июня – 3 июля 2015 года

Пункт 3 b) предварительной повестки дня

**Рассмотрение рекомендаций ЕЭК ООН**

**Пересмотренная рекомендация в отношении  
сушеного инжира (предложения Турции)\***

Приводимая ниже пересмотренная рекомендация в отношении сушеного инжира представлена делегацией Турции. Предлагаемые изменения выделены жирным шрифтом и подчеркнуты. Текст в квадратных скобках может по-прежнему быть предметом обсуждения.

**I. Определение продукта**

Настоящий стандарт распространяется на целые сушеные плоды инжира, получаемые из спелых плодов разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Ficus carica* L., которые предназначены для непосредственного употребления в пищу. Настоящий стандарт не распространяется на сушеный инжир, предназначенный для промышленной переработки.

---

\* Настоящий документ был представлен после истечения десятидневного предельного срока с целью включения в него поправок, предложенных Докладчиком.

GE.15-09772 (R) 190515 200515



\* 1 5 0 9 7 7 2 \*

Просьба отправить на вторичную переработку



## II. Положения, касающиеся качества

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продуктов, которые не отвечают требованиям настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять и реализовывать их каким-либо иным образом.

### A. Минимальные требования<sup>1</sup>

Сушеный инжир всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должен быть:

- неповрежденным; концы стебля и глазка (ostiolum) инжира могут быть отрезаны;
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ, однако закристаллизовавшийся естественным путем сахар не считается посторонним веществом или дефектом;
- достаточно развившимся;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков и выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 5% поверхности продукта;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса, за исключением легкого солоноватого привкуса хлорида натрия и/или хлорида кальция и легкого запаха консервантов/добавок, включая двуокись серы.

Состояние и уровень развития сушеного инжира должны быть такими, чтобы он мог:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставленным в место назначения в удовлетворительном состоянии.

---

<sup>1</sup> Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты" [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf).

## В. Содержание влаги<sup>2</sup>

Содержание влаги в сушеном инжире должно составлять:

- не более 26,0% для сушеного инжира, не обработанного консервантами;
- свыше 26,0%, но не более 40,0% для сушеного инжира с высоким содержанием влаги, при условии указания в маркировке, что он является инжиром с высоким содержанием влаги ~~его плоды являются мягкими~~ и был обработан консервантами или с помощью других средств для обеспечения его сохранности (например, путем пастеризации).

## С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", сушеный инжир подразделяется на следующие сорта:

высший сорт, первый сорт и второй сорт.

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

## III. Положения, касающиеся калибровки

Калибр целых сушеных плодов инжира определяется по количеству плодов в одном килограмме или по диаметру.

А. Калибровка по количеству плодов в одном килограмме:

Минимальный калибр: количество плодов в одном килограмме не должно превышать 65 шт. для высшего сорта и 120 шт. – для первого сорта.

Однородность по калибру: для целей калибровки по количеству плодов в одном килограмме количество плодов в одном килограмме для каждой категории калибра указано в приводимой ниже таблице<sup>3</sup>:

<sup>2</sup> Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов, "Определение содержания влаги в сушеных продуктах" ([http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

<sup>3</sup> Оговорка Греции против применения таблицы калибров, которая, по ее мнению, приводит к подразделению сортов на дополнительные категории.

Код калибра	Количество плодов в одном килограмме	Разница в весе между самым крупным и самым мелким плодами инжира соответствующего калибра (в граммах)
1	До 40	12
2	41–45	
3	46–50	10
4	51–55	
5	56–60	
6	61–65	
7	66–70	8
8	71–80	
9	81–100	
10	101–120	6
11	121 и более	

#### В. Калибровка по диаметру

В случае калибровки по диаметру минимальный диаметр составляет 18 мм для темных разновидной инжира и 22 мм для светлых разновидностей инжира.

### IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

#### А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу <sup>a</sup> :		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	10	15	30
из которого не более:			
[продукт, поврежденный вредителями*]	<u>9</u> [3]	<u>12</u> [8][10]	[12] <u>16</u> [10]
продукт с солнечными ожогами, растрескавшийся или лопнувший, чрезмерно высушенный	8	10	25
продукт с плесенью или продукт, подвергшийся ферментации	3	4	5
[из которого продукт, подвергшийся ферментации]	1	1	2]
продукт с живыми насекомыми-вредителями	0	0	0

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу <sup>a</sup> :		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
b) Допуски по калибру			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	20	20	20
c) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, отделивши- еся стебли, глазки (ostiolum) и пыль (по весу)	0,5	0,5	0,5
явно отличающиеся по окраске суше- ные плоды инжира среди инжира свет- лых разновидностей (от белого до темно-коричневого цвета) и инжира темных разновидностей (от фиолето- вого до черного цвета), по количеству	10	10	10

(\*) Присутствие ос-опылителей (*Blastophaga psenes* L.), очень редко попадающих в инжир, не считается дефектом.

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сушеного инжира одинакового происхождения, качества, калибра и разновидности (если указывается). [США предложат колориметрическую шкалу для проведения различия между темными и светлыми разновидностями инжира.]

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

### B. Упаковка

Сушеный инжир должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть 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 клей.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков".

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>4</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом<sup>5</sup>.

### B. Характер продукта

- "Инжир сушеный" либо, в случае необходимости, "Инжир сушеный с высоким содержанием влаги" "Мягкие плоды" или "Мягкий инжир" или эквивалентное название;
- название разновидности (факультативно)
- коммерческий вид (факультативно).

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>6</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр<sup>7</sup>, выраженный в соответствии с разделом III; в случае проведения калибровки по диаметру указывается размер или диапазон размеров;
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Высушенный естественным способом" (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

### E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1996 году.

Пересмотрен в 20xx году.

---

<sup>4</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>5</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

<sup>6</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

<sup>7</sup> Делегат Греции сделал оговорку, согласно которой калибр или количество плодов в одном килограмме должны указываться в маркировке на факультативной основе.