



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
15 April 2016
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты

Шестидесят третья сессия

Женева, 27–29 июня 2016 года

Пункт 4 b) предварительной повестки дня

Рассмотрение рекомендаций ЕЭК ООН

Пересмотренная рекомендация в отношении сушеного инжира

Приводимая ниже пересмотренная рекомендация в отношении сушеного инжира представлена делегацией Турции. Предлагаемые изменения выделены. 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.

II. Положения, касающиеся качества

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

GE.16-06236 (R) 260416 270416



* 1 6 0 6 2 3 6 *

Просьба отправить на вторичную переработку



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 выставить такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять и реализовывать их каким-либо иным образом.

А. Минимальные требования¹

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 пространенных 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.

¹ 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.

В. Содержание влаги²

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 это плоды с высоким содержанием влаги (или эквивалентное название) и что они были обработаны консервантами или с помощью других средств для обеспечения их 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:

Для целей калибровки по количеству плодов в одном килограмме количество плодов в одном килограмме для каждой категории калибра указано в приводимой ниже таблице³:

Код калибра	Количество плодов в одном килограмме	Для обеспечения однородности по калибру	
		разница в весе (в граммах) между самым крупным и самым мелким плодами инжира не должна превышать	разница в весе (в граммах) между самым крупным и самым мелким плодами инжира не должна превышать
1	До 40	18–30	12
2	41–45		

² 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). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

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

Код калибра	Количество плодов в одном килограмме	Для обеспечения однородности по калибру	
		разница в весе (в граммах) между самым крупным и самым мелким плодами инжира не должна превышать	разница в весе (в граммах) между самым крупным и самым мелким плодами инжира не должна превышать
3	46–50	14–24	10
4	51–55		
5	56–60		
6	61–65		
7	66–70	10–18	8
8	71–80		
9	81–100		
10	101–120	6–12	6
11	121 и более		

В качестве альтернативного варианта, количество плодов в одном килограмме не должно превышать 65 шт. для высшего сорта и 120 шт. для первого сорта.

Замечание Турции: В текущем варианте стандарта для обеспечения однородности по калибру «разница в весе (в граммах) между самым крупным и самым мелким плодами инжира, в зависимости от кода калибра, не должна превышать 12, 10, 8 или 6 г». На сессии в Измире в 2015 году МСО предложил, чтобы для обеспечения однородности по калибру «разница в весе (в граммах) между самым крупным и самым мелким плодами инжира, в зависимости от кода калибра, составляла 18–30, 14–24, 10–18 или 6–12 г». Выше Турция предлагает альтернативный вариант, с тем чтобы производитель/экспортер имел возможность выбора. Мы любезно просим делегации в ЕЭК ООН, которые заинтересованы в этом вопросе, высказать свое мнение.

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. При указании диапазона диаметра диапазон размеров ... [Калибр указывается с помощью минимального и максимального размеров.] или [В случае указания кода калибра он не должен противоречить кодам калибров в варианте А.]

Замечание Турции: На сессии в Измире в 2015 году было принято решение, что делегация США позднее предложит предложение для замены многоточия («...») и определит диапазон размеров для темных и светлых разновидностей инжира в случае проведения их калибровки по диаметру.

Два предложения после многоточия («...») были предложены Германией для разъяснения ситуации с маркировкой и избежания путаницы с таблицей кодов калибров. Всем делегациям, заинтересованным в этом вопросе, любезно предлагается высказать свое мнение.

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 ^a		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	10	15	30
из которого не более:			
продукт, поврежденный вредителями*	9	12	16
продукт с сильными солнечными ожогами, рас- трескавшийся или лопнувший, чрезмерно вы- сушенный	8	10	20
продукт с плесенью или продукт, подвергшийся ферментации	3	4	5
из которого продукт, подвергшийся фермен- тации	1	1	21
продукт с живыми насекомыми-вредителями	0	0	0
б) Допуски по калибру			
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	20	20	20
в) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, отделившиеся стебли, глазки (ostiolum) и пыль (по весу)	0,5	0,5	0,5
сушеные плоды инжира другой цветовой раз- новидности, по количеству; явно отличаю- щиеся по окраске сушеные плоды инжира среди инжира светлых разновидностей (от белого до темно-коричневого цвета) и ин- жира темных разновидностей (от фиолетового до черного цвета), по количеству	10	10	10

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

Замечания Турции: В 2015 году в Измире Германия и Турция не смогли достичь согласия в отношении разрешенных допусков для критерия «продукт, поврежденный вредителями*» и общего допуска в размере 30% для продукта второго сорта. После сессии, состоявшейся в 2015 году, эти две делегации продолжили консультации. С учетом мнений экспертов, импортеров и ученых они договорились сохранить существующие допуски.

Звездочка (*) при критерии «продукт, поврежденный вредителями*» служит указанием на выделенную выше сноску следующего содержания: «Присутствием ос-опылителей (*Blastophaga psenes* L.), очень редко попадающих в инжир, не считается дефектом. В 2015 году в Измире было предложено исключить эту сноску. Делегация США отметила, что она проконсультируется с отраслью по этому вопросу.

Критерий «из которого продукт, подвергшийся ферментации → 1, 1, 2» был предложен с целью ограничения допуска по ферментации для соответствующих сортов до 1, 1 и 2, в результате чего в случае отсутствия подвергнутого ферментации инжира в пробе разрешенный допуск для продукта с плесенью будет составлять 3, 4 и 5%. Делегациям, заинтересованным в этом вопросе, любезно предлагается высказать свои мнения. Если никаких возражений не поступит, это предложение будет принято.

Что касается критерия «сушеные плоды инжира другой цветовой разновидности, по количеству», то формулировка была изменена для ясности и избежания путаницы. Ранее она гласила: «явно отличающиеся по окраске сушеные плоды инжира среди инжира светлых разновидностей (от белого до темно-коричневого цвета) и инжира темных разновидностей (от фиолетового до черного цвета), по количеству», из-за чего складывалось впечатление, что этот критерий касается различных оттенков светлого цвета применительно к светлым разновидностям или различных оттенков темного цвета применительно к темным разновидностям. Однако на деле он призван не допустить смешивания светлых разновидностей с темными и наоборот.

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 различий 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 упаковке⁴ 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 органом⁵.

B. Характер продукта

- «Инжир сушеный» либо (в случае необходимости) «Инжир **с высоким содержанием влаги**» или эквивалентное название;
- название разновидности (факультативно);
- коммерческий вид (факультативно).

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁶ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр⁷, 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).

⁴ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁵ 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.

⁶ Должно указываться полное или обычно используемое название.

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

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1996 году.

Пересмотрен в 20xx году.
