



Европейская экономическая комиссия**Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества****Семьдесят шестая сессия**

Женева, 15–17 ноября 2021 года

Пункт 7 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты****Финики* ** 1****Документ представлен секретариатом**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на финики.

Настоящий документ представляется в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и документом A/75/6 (Разд. 20) и дополнительной информацией.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на финики без косточки или с косточкой в их естественном состоянии или мытые, регидратированные и/или с покрытием, и/или пастеризованные, которые относятся к разновидностям (культурным сортам), происходящим от *Phoenix dactylifera* L., и предназначены для непосредственного употребления в пищу. Он не распространяется на сушеные финики, предназначенные для промышленной переработки.

* Настоящий документ был представлен в указанную выше дату ввиду ограниченности ресурсов.

** В соответствии с положениями пункта 19 Рабочих процедур РГ.7 и межсессионной процедурой принятия решений, секретариат в консультации с Бюро Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты информирует делегации о том, что настоящий документ открыт для представления замечаний до 28 сентября 2021 года.

¹ Настоящий стандарт посвящен финикам, которые обладают типичными характеристиками сушеного фрукта. Они высушиваются естественным образом, пока еще прикреплены к финиковой пальме и должны находиться на стадии «тамар» (последней стадии физиологического роста плодов), т. е. быть мягкими и иметь тускло-коричневую окраску.



II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству фиников после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение требований стандарта. Владелец/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их любым образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом.

A. Минимальные требования²

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

- неповрежденными; финики, поврежденные в результате раздавливания, разрывания, растрескивания кожицы с видимым оголением косточки, следствием чего является заметное ухудшение внешнего вида плодов, не допускаются;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ; исключая ингредиенты покрытия;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без видимых невооруженным глазом повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- без незрелых плодов, т. е. плодов с малым весом, остановкой в росте или явно резинистой текстурой;
- без неопыленных плодов; т. е. плодов, которые не были опылены, на что указывает остановка в их росте, характеристики, присущие незрелым плодам, и отсутствие косточки;
- без плодов с поверхностными пороками, т. е. плодов с рубцами, участками с изменениями в окраске или солнечными ожогами или признаками «черноносости» (заметное потемнение головки плода, как правило, сопровождающееся образованием обширных поверхностных волосных трещин или растрескиванием мякоти) или боковой пятнистости (образование очень темного пятна, уходящего в глубь мякоти) или аналогичными отклонениями от нормы, поразившими участок, который по своей площади соответствует кругу диаметром не менее 7 мм;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

² 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». https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf.

Состояние фиников должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги³

Содержание влаги в финиках не должно превышать 26,0 % для разновидностей, содержащих главным образом сахарозу, и 30,0 % для разновидностей, содержащих инвертный сахар⁴. Однако максимальное содержание влаги в финиках разновидности «Деглет Нур» в их естественном состоянии составляет 30,0 %.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», финики подразделяются на следующие три 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 определяется по весу одного плода.

Минимальный вес фиников составляет 4,0 грамм.

IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

<i>Допускаемые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более:			
незрелые или неопыленные плоды	5	10	20
скисшие, гнилые или заплесневелые плоды	1	2	4
продукт, подвергшийся ферментации или поврежденный вредителями ^{a, b, c} , со следами гниения или порчи	0	1	1
	3	8	12

³ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сухих продуктах». https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf.

При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

⁴ Перечень разновидностей, классифицированных по характеру их основного сахарного компонента, приведен в приложении к настоящему стандарту.

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
плоды с поверхностными пороками, участками с изменениями в окраске или признаками «черноносости», солнечными ожогами, растрескиванием мякоти	3	5	7
продукт с живыми насекомыми-вредителями	0	0	0
b) Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего минимальному размеру, всего — в зависимости от характеристик продукта	10	10	10
c) Допуски по другим дефектам финики с косточкой среди фиников без косточки (по количеству)	2	2	2
посторонние вещества ² (органического происхождения), например пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, листья, пыль (по весу)			
посторонние вещества ² (неорганического происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)	1	1	1
финики, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных — в зависимости от характеристик продукта	10	10	10

^a Оговорки Польши и Соединенного Королевства, которые хотели бы сохранить прежние допуски: предыдущие допуски: высший сорт — 2 %, первый сорт — 4 %, второй сорт — 6 %.

^b В случае применения Швейцарией своего национального законодательства допуск для продукта, поврежденного вредителями, не может превышать 6 %.

^c В случае применения Соединенными Штатами своего национального законодательства допуск для продукта, поврежденного вредителями, не может превышать 5 %.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из фиников одинакового происхождения, качества и разновидности (если указывается).

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Финики должны быть упакованы 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 и, 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 практически никаких посторонних веществ, за исключением декоративного материала (осевого стебля грозди, веточек, пластмассовых вилок и т. д.), в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

С. Товарный вид

Финики должны поставляться в мешках или жесткой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

Финики могут поступать в продажу:

- в гроздьях (состоящих главным образом из осевого стебля и боковых веточек, к которым естественным образом прикреплены плоды);
- на веточках (веточках, которые отделены от осевого стебля и к которым естественным образом прикреплены плоды);
- в виде отдельных плодов, уложенных слоями или насыпью в упаковке.

Длина веточек, поступающих в продажу в гроздьях или отделенными от осевого стебля, должна составлять не менее 10 см, при этом на каждые 10 см длины должно находиться в среднем четыре плода.

В случае фиников, поступающих в продажу на веточках или в гроздьях, допускается наличие открепившихся плодов — максимум 10 %.

Концы веточек должны иметь чистый срез.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи⁵.

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, если страна, применяющая такую систему, включена в базу данных ЕЭК ООН⁶.

⁵ Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁶ 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.

В. Характер продукта

- «Финики», если содержимое не видно снаружи;
- название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно);
- «в гроздьях» или «на веточках», в соответствующих случаях;
- «без косточки», в соответствующих случаях.

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- год сбора урожая (факультативно);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1987 году.

Пересмотрен в 2021 году.

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2020 года.
