

# **СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-14**

касающийся сбыта и контроля товарного качества

## **СУШЕНОГО ИНЖИРА**

**ИЗДАНИЕ 2016**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

Нью-Йорк и Женева, 2016

## Примечание

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>

Новый стандарт на сушеные плоды инжира основан на документе ECE/CTCS/WP.7/2016/6, пересмотренном и принятом на семьдесят второй сессии Рабочей группы.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
E-mail: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

## Стандарт ЕЭК ООН DDP-14, касающийся сбыта и контроля товарного качества сушеного инжира

### 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.

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 развигшимся;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;

<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).

- 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.

## **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 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.

---

<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%3e](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf%3e)). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

### 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 таблице<sup>3</sup>:

Код калибра	Количество плодов в одном килограмме	Для обеспечения однородности по калибру
		<i>разница в весе (в граммах) между самым крупным и самым мелким плодами инжира не должна превышать</i>
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 качестве альтернативного варианта, количество плодов в одном килограмме не должно превышать 65 штук для высшего сорта и 120 штук для первого сорта.

#### 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 использовании диапазонов диаметра должен указываться соответствующий диапазон.

### 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.

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

## А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу <sup>а</sup>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более:			
продукт, поврежденный вредителями	10	15	30
продукт с сильными солнечными ожогами, растрескавшийся или лопнувший, чрезмерно высушенный	9	12	15
продукт с плесенью и продукт, подвергшийся ферментации	8	10	20
продукт с живыми насекомыми-вредителями	3	4	5
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
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	10	10	10

## У. Положения, касающиеся товарного вида

### А. Однородность

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### В. 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 с высоким содержанием влаги» 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.

---

<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.

#### **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 2016 году.

---

---

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