

**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**

**Семьдесят первая сессия**

Женева, 15–17 мая 2024 года

Пункт 7 с) предварительной повестки дня

**Рассмотрение существующих стандартов: финики**

**Предлагаемые изменения к стандарту на финики**

Документ представлен секретариатом

*Резюме*

Стандарт на финики (DDP-08) последний раз пересматривался в 2021 году (ECE/CTCS/WP.7/2021/12). В подразделе стандарта «Содержание влаги» содержится сноска со ссылкой на перечень разновидностей, содержащийся в приложении, которое не является частью стандарта в его версии 2021 и 2015 годов. Поскольку никаких записей о решении исключить приложение найти не удалось, секретариат проконсультировался с Бюро Специализированной секции, которое приняло решение передать стандарт на рассмотрение Специализированной секции.

Документ также приведен в соответствие с Типовой формой стандартов на сухие и сушеные продукты 2022 года, при этом изменения отмечены зачеркиванием удаленного текста и подчеркиванием добавленного текста.

Специализированной секции предлагается обсудить вопрос о том, следует ли повторно включить это приложение в стандарт на финики или же удалить из него соответствующую сноску.



# Стандарт ЕЭК ООН DDP-08, касающийся сбыта и контроля товарного качества фиников<sup>1</sup>

## 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 финики, предназначенные для промышленной переработки.

## 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 его требований. 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 требования<sup>2</sup>

Финики всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками, видимыми невооруженным глазом или в соответствующих случаях при помощи приспособлений, обеспечивающих коррекцию остроты зрения до 20/20:<sup>3</sup>

- 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;

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</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» [https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP\\_StanLayout\\_2020\\_e\\_0.pdf](https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf), <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

<sup>3</sup> При оценке дефектов лупа, бинокулярная оптика или другое увеличительное оборудование не используются.

- без ферментации;
- без незрелых плодов, т. е. плодов с малым весом, остановкой в росте или явно резиновой 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.

Состояние фиников должно быть таким, чтобы они могли:

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

## **В. Содержание влаги<sup>4</sup>**

Содержание влаги в финиках не должно превышать 26,0 процентов для разновидностей, содержащих главным образом сахарозу, и 30,0 процентов для разновидностей, содержащих инвертный сахар<sup>5</sup>. Однако максимальное содержание влаги в финиках разновидности «Деглет Нур» в их естественном состоянии составляет 30,0 процентов.

## **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 г.

<sup>4</sup> Содержание влаги определяется с помощью одного из методов Метода 1 и/или 2, указанных в приложении I 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](https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf) ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

<sup>5</sup> Неисчерпывающий перечень разновидностей, классифицированных по характеру их основного сахарного компонента, приводится в приложении к настоящему стандарту.

## 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.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта по количеству или весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
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 <sup>a, b, c</sup> , со следами гниения или порчи	0	1	1
плоды с поверхностными пороками, участками с изменениями в окраске или признаками «черноносости», солнечными ожогами, растрескиванием мякоти	3	8	12
продукт с живыми насекомыми-вредителями	3	5	7
б) Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего минимальному размеру, всего — в зависимости от характеристик продукта	0	0	0
10	10	10	
в) Допуски по другим дефектам			
финики с косточкой среди фиников без косточки (по количеству)	2	2	2
посторонние примеси (органического происхождения), например пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, листья, пыль (по весу) [и]			
посторонние вещества (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

<sup>a</sup> Оговорки Польши и Соединенного Королевства, которые хотели бы сохранить прежние допуски: высший сорт — 2 процента; первый сорт — 4 процента; второй сорт — 6 процентов.

<sup>b</sup> В случае применения Швейцарией своего национального законодательства допуск для продукта, поврежденного вредителями, не может превышать 6 процентов.

<sup>c</sup> В случае применения Соединенными Штатами Америки своего национального законодательства допуск для продукта, поврежденного вредителями, не может превышать 5 процентов.

## 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)<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Определение термину «упаковки» дается в приложении III к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

## **В. 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, 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<sup>7</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,

<sup>7</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках. 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.

официально признанное компетентным национальным органом<sup>8</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в ~~базу данных~~ Регистр кодовых обозначений ЕЭК ООН.

## **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<sup>9</sup> 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.

Последний раз пересматривался в 2021 году.

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2022 года.

---

<sup>8</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>9</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

---

**[Приложение**

**Неисчерпывающий перечень разновидностей фиников  
с содержанием сахарозы или инвертного сахара**

**A. Разновидности с содержанием сахарозы**

Разновидности, содержащие главным образом сахарозу, в том числе:

---

*Название разновидности.*

---

Деглет Нур

Деглет Бейда

---

**B. Разновидности с содержанием инвертного сахара**

Разновидности, содержащие главным образом инвертный сахар (глюкозу и фруктозу), в том числе:

---

*Название разновидности.*

---

Барзи

Сайиди

Хадраави

Халлаави

Захди

Сайир

Амри

Дери

Алиг

Меджул

Хуэт Алиг

Кента]

---