



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
и СОЦИАЛЬНЫЙ
СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2003/4
14 April 2003

RUSSIAN
Original: ENGLISH and FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
и ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты (фрукты)

Пятидесятая сессия, 24-27 июня 2003 года, Женева

Пункт 3 b) предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН

МИНДАЛЬНЫЕ ОРЕХИ В СКОРЛУПЕ

Представлено Испанией

Примечание секретариата: Документ содержит новое предложение, подготовленное докладчиком (Испания), включая замечания, полученные от других делегаций. Изменения, внесенные в последний вариант стандарта, указаны следующим образом: новый текст показан жирным шрифтом и подчеркнут, исключенный текст перечеркнут, текст для обсуждения заключен в квадратные скобки.

Основные вопросы, требующие своего обсуждения в Женеве, сводятся к следующим:

- Определение видов (мягкоскорлупный, полумягкоскорлупный, твердоскорлупный?)
- Калибровка (следует ли включать минимальный размер, т.е. диаметром примерно 18 мм).
- Маркировка размера (в случае калибровки по количеству миндаля в одну унцию или на 100 г нет необходимости переводить это значение в миллиметры).
- Допуски (по количеству или по весу?)
- Допуски (подтверждение значений, заключенных в квадратные скобки).

**ПЕРЕСМОТРЕННЫЙ СТАНДАРТ ЕЭК ООН,
касающийся сбыта и контроля товарного качества**

МИНДАЛЯ В СКОРЛУПЕ,

поступающего в международную торговлю
между странами - членами ЕЭК ООН
и импортируемого ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на сладкий миндаль в скорлупе разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb без мясистого внеплодника (эпикарпий и мезокарпий), который предназначен для непосредственного употребления. Они не распространяются на миндаль в скорлупе, предназначенный для лущения или промышленной дополнительной переработки или для использования в пищевой промышленности. Он также не распространяется на свежий миндаль в скорлупе, сбываемый со своим внеплодником.

С учетом твердости скорлупы миндаль в скорлупе подразделяется на следующие три вида¹:

- Мягкоскорлупный: миндальные орехи, которые можно легко разломать пальцами.
- [Полумягкоскорлупный: миндальные орехи, которые необходимо разламывать щипцами.]
- [Твердоскорлупный: миндальные орехи, которые можно разломать только с помощью молотка или аналогичного приспособления.]

[Полумягкоскорлупный или полутвердоскорлупный: миндальные орехи, которые необходимо разламывать щипцами или аналогичным приспособлением.]

¹ Допускаются другие названия, обычно используемые в международной торговле, такие, как "бумажноскорлупные" или "mollares" для мягкоскорлупного миндаля и "fitas" или "semi-mollares" для полумягкоскорлупного [или полутвердоскорлупного] миндаля.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества сладкого миндаля в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

- i) Миндальные орехи в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
 - a) Характеристики скорлупы:
 - неповрежденными; наличие небольших трещин и легких поверхностных повреждения не считается дефектом²;
 - доброкачественными; без дефектов, способных повлиять на сохранность миндаля в скорлупе; без смолы;
 - чистыми, практически без любых видимых посторонних веществ; **без приставшей грязи или земли**;
 - сухими; с нормальной поверхностной влажностью;
 - без остатков **приставшей** шелухи;
 - без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями;
 - без пятен и изменений в окраске, которые делают их непригодными для потребления³;
 - хорошо сформировавшимися; скорлупа без заметных деформаций;

² Небольшие внешние части скорлупы могут отсутствовать при условии, что ядро защищено.

³ Скорлупу можно чистить и отбеливать при условии, что соответствующая обработка не влияет на качество ядра, и разрешена нормами импортирующей страны.

b) Характеристики ядра:

- достаточно сухими для обеспечения сохранения качества;
- сладкими; горький миндаль не допускается;
- неповрежденными;
- доброкачественным; ядра, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными для потребления, не допускаются; без смолы и бурой пятнистости;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимися; наличие пустотелых орехов, а также усохших или сморщенных ядер не допускается⁴;
- без насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями;
- без пятен и изменений в окраске, которые делают их непригодными для потребления;
- без плесени;
- непрогорклыми;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Миндаль в скорлупе должен собираться на стадии полной зрелости.

Состояние миндаля в скорлупе должно быть таким, чтобы он мог:

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

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в миндале в скорлупе не должно превышать 10,0% для целого ореха и [7,0%] для ядра⁵.

В. Классификация

Миндаль в скорлупе подразделяется на три сорта, определяемые ниже:

i) ***"Высший" сорт***

Миндаль в скорлупе этого сорта должен быть высшего качества. Он должен обладать признаками, свойственными разновидности или группе разновидностей со схожими характеристиками⁶, указанной в маркировке⁷, и относиться к мягкоскорлупному или полумягкоскорлупному [или полутвердоскорлупному] виду.

У него не должно быть дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не ухудшают качество, не влияют на общий вид продукта, не отражаются на качестве сохранности, не портят товарный вид продукта в упаковке.

ii) ***Первый сорт***

Миндаль в скорлупе этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен обладать схожими характеристиками⁶ и относиться к мягкоскорлупному или полумягкоскорлупному [или полутвердоскорлупному] виду.

Допускаются незначительные поверхностные дефекты скорлупы, а также незначительные дефекты формы или развития при условии, что они не портят общий вид, не ухудшают качество, не отражаются на сохранности и не портят товарный вид продукта в упаковке.

⁵ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к настоящему документу. В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод.

⁶ Схожие характеристики означают, что миндаль в скорлупе в каждой упаковке одинаков по форме и внешнему виду и достаточно единообразен по степени твердости скорлупы.

⁷ Указание разновидности или группы разновидностей является обязательным для "высшего" сорта и необязательным для первого и второго сортов.

iii) *Второй сорт*

К этому сорту относится миндаль в скорлупе, который не может быть отнесен к более высоким сортам, но отвечает минимальным требованиям, определенным в части А. [Он может относиться к мягкоскорлупному, полумягкоскорлупному или полутвердоскорлупному или твердоскорлупному виду.] Смешение коммерческих видов не допускается.

Допускаются поверхностные дефекты скорлупы, а также дефекты формы или развития при условии, что миндаль в скорлупе сохраняет свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Миндаль в скорлупе калибруется или сортируется [**должен** калиброваться или сортироваться] посредством грохочения. Калибровка или сортировка обязательна для высшего сорта, а для первого и второго сортов необязательна.

Калибровка и сортировка осуществляются по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохота с круглыми или продолговатыми отверстиями. Помимо этого метода, можно использовать и другие факультативные методы калибровки и сортировки, например методы, основанные на числе миндальных орехов в скорлупе в 100 г или в одной унции (28,3495 г) при условии, что в маркировке будет указан соответствующий размер или диаметр в мм.

- i) При калибровке указывается интервал между максимальным и минимальным размерами в миллиметрах, который не должен превышать 2 мм. **Когда указывается числовой диапазон, миндаль в скорлупе должен быть достаточно однородным по размеру, а его среднее количество не должно превышать указанного диапазона⁸.**

⁸ Достаточно однородный по размеру означает, что в репрезентативном образце вес 10% от количества самого крупного миндаля не должен в 1,5 раза превышать веса 10% от количества самых мелких миндальных орехов в скорлупе.

- ii) При сортировке указывается минимальный размер в миллиметрах, за которым следует уточнение "и более" или "и больше", либо указывается максимальный размер в миллиметрах, перед которым или за которым следует уточнение, соответственно, "до" или "и менее". Для продукта, который поступает конечному потребителю как сортированный, указание "до" или "и менее" не допускается.

При сортировке определяется минимальный размер в миллиметрах, за которым следует уточнение "и более" или другие равнозначные уточнения, или максимальное количество орехов в скорлупе в 100 г, или в одной унции, за которым следует уточнение "и менее" или другие равнозначные уточнения.

Или же, при сортировке может определяться максимальный размер в миллиметрах, за которым следует уточнение "и менее" или другие равнозначные уточнения, или минимальное количество орехов в скорлупе в 100 г или в одной унции, за которым следует уточнение "и более" или другие равнозначные уточнения. Для миндаля в скорлупе, который поступает конечному потребителю как "сортированный", это альтернативное указание не допускается.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявляемым к качеству и размерам указанного сорта.

A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ⁹	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных плодов по счету) ^a		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для скорлупы миндальных орехов, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	5	10	15
- с остатками околоплодника и/или пятнами и изменениями в окраске с повреждениями, причиненными насекомыми-вредителями, со следами гниения или порчи	1	3	5

⁹ Стандартные определения дефектов приводятся в приложении II.

Допустимые дефекты ⁹	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных плодов по счету) ^a		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
b) Общие допуски для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	[8]	10	15
- горькие, с плохим запахом или привкусом	1	3	4
- усохшие или сморщенные, недостаточно развившиеся ядра и пустотелые орехи	[3]	[5]	10
- прогорклые, гнилые, заплесневелые и поврежденные насекомыми и прочими вредителями ^{b c}	2	5	7
	[0,5]	[1]	[2]
c) Прочие дефекты (не включенные в общие допуски)			
- пустая скорлупа и осколки скорлупы (по весу) ^a	1	2	3
- пыль и посторонние вещества (по весу) ^a	0,25	0,25	0,25

^a Все допуски определяются подсчетом, за исключением допусков для пустой скорлупы, осколков скорлупы, пыли и посторонних веществ, которые рассчитываются на основе веса с учетом общего веса орехов в скорлупе.

^b Наличие живых насекомых-вредителей для любого сорта не допускается.

^c В отношении ядер со смолой и бурой пятнистостью действуют общие допуски для ядер.

Для высшего и первого сортов допускается не более 5% по количеству миндальных орехов иного ~~коммерческого~~ вида, **чем вид, указанный в маркировке**, ~~из одного и того же района производства~~. Для второго сорта максимальный допуск составляет 10%.

В тех случаях, когда в маркировке указывается разновидность или группа разновидностей, максимальный допуск по количеству миндаля в скорлупе, относящегося к ~~различным~~ **другим** разновидностям, составляет 10% для высшего и первого сортов и 20% для второго сорта.

В. Минеральные примеси

Содержание золы, не растворимой в кислоте, не должно превышать 1 г/кг.

С. Допуски по размеру

Для всех сортов в соответствующих случаях, **т.е. при калибровке или сортировке по диаметру в миллиметрах**, допускается наличие не более 15%, по количеству миндаля в скорлупе, не соответствующего указанному в маркировке размеру или диаметру.

При калибровке или сортировке по количеству ядер миндаля в 100 граммах или в одной унции допуск по количеству выше или ниже указанного предела не разрешается.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из сладкого миндаля в скорлупе одинакового происхождения, года урожая, качества и коммерческого вида и, в соответствующих случаях, разновидности или группы разновидности и размера.

Видимая часть содержимого упаковки должно соответствовать всему ее содержимому.

B. Упаковка

Миндаль в скорлупе должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать 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 используются нетоксичные чернила или клей.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

C. Товарный вид

Миндаль в скорлупе должен поставляться в мешках или картонной таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной таре, должны иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки¹⁰ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, видимые снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или)	Наименование и адрес или официально
грузоотправитель)	установленное или принятое кодовое обозначение ¹¹

B. Характер продукта

- "Миндаль в скорлупе" или "Миндальные орехи в скорлупе"
- ~~Коммерческий~~ вид
- Разновидность или группа разновидностей (факультативно для первого и второго сортов)

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт;

¹⁰ Упаковки потребительской расфасовки не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна в любом случае иметься на транспортной таре, содержащей такие единицы упаковки.

¹¹ Национальное законодательство ряда европейских стран требуют полного указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

- Размер или диаметр в миллиметрах¹² (факультативно для первого и второго сортов);
- минимальный и максимальный диаметры, или
- минимальный диаметр с указанием "и более" или равнозначным указанием, или
- максимальный диаметр с указанием "и менее" или равнозначным указанием.
- Вес нетто или (факультативно или по просьбе страны-импортера) количество упаковок потребительской упаковки с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной тары, содержащей такие упаковки;
- Год урожая (факультативно); обязательно, если того требует законодательство страны-импортера.
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно)

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно).

¹² Или число миндальных орехов в 100 г или в одной унции, ~~при условии что будет~~ *указан соответствующий размер или диаметр в миллиметрах.*

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В СУХИХ ПЛОДАХ (ОРЕХИ)

МЕТОД 1 - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Сфера охвата и применение

Настоящий эталонный метод служит для определения содержания влаги и летучих веществ как в орехах в скорлупе, так и в очищенных от скорлупы орехах (ядрах).

2. Источник

Настоящий метод основан на методе, предписанном ИСО: ИСО 665-2000 "Масличные семена - определение содержания влаги и летучих веществ".

3. Определение

Содержание влаги и летучих веществ в сухих плодах: потеря массы, измеряемая в рабочих условиях, определенных в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (см. пункт 7.3 ИСО 665-2000). Содержание влаги выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца.

Для целых орехов, когда содержание влаги выражается как для целых орехов, так и для ядер, если между двумя значениями имеется расхождение, принимается значение содержания влаги в целом орехе.

4. Принцип

Определение содержания влаги и летучих веществ в анализируемой пробе путем ее высушивания в сушильном шкафу при температуре $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$ и атмосферном давлении до практически постоянной массы.

5. Оборудование (более подробную информацию см. в ИСО 665-2000)

5.1 Аналитические весы точностью 1 мг или выше.

5.2 Механический измельчитель.

- 5.3 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм.
- 5.4 Сосуды из стекла, фарфора или коррозионно-устойчивого металла с хорошо пригнанными крышками, в которых можно распределить анализируемую пробу в пределах приблизительно $0,2 \text{ г/см}^2$ (высотой приблизительно 5 мм).
- 5.5 Электрический сушильный шкаф с терморегулятором, в котором может поддерживаться температура в пределах от 101 до 105°C в нормальном режиме.
- 5.6 Эксикатор с эффективным сиккативом.

6. Процедура

Придерживаться рабочих условий, предусмотренных в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (пункты 7 и 7.3 ИСО 665-2000), привнеся следующие конкретные изменения, касающиеся приготовления испытуемого образца.

Хотя ИСО 665-2000 устанавливает трехчасовой начальный период в сушильном шкафу при температуре $103 \pm 2^\circ\text{C}$, для орехов рекомендуется шестичасовой начальный период.

6.a Определение содержания влаги и летучих веществ в ядрах:

Очищенные от скорлупы орехи - приготовить однородный лабораторный образец анализируемого вещества и взять из него не менее 100 г ядер в качестве опытного образца.

Орехи в скорлупе - взять не менее 200 г и с помощью лушпилки или молотка удалить скорлупу а также кусочки или остатки скорлупы, оставшуюся часть использовать в качестве опытного образца. Кожа ядер (эпидермис или спермодерма) включается в опытный образец.

Измельчить и просеять опытный образец до частиц размером не более 3 мм. В ходе измельчения следует избегать образования пасты (маслянистой муки), перегрева образца и, соответственно, снижения содержания влаги (например, в случае использования механического измельчителя, путем осуществления чередующихся и непродолжительных операций по измельчению и просеиванию).

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 10 г размолотого продукта в качестве пробы для анализа, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Дважды произвести замер содержания влаги на одном и том же опытном образце.

6.b Определение содержания влаги и летучих веществ в целых орехах (скорлупа плюс ядра):

Подготовить однородный лабораторный образец анализируемого вещества и взять из него не менее 200 г сухих плодов в качестве опытного образца. Удалить из опытного образца все посторонние вещества (пыль, клейкие вещества и т.д.).

Измельчить целые орехи, используя мельницы Расса, Ромера, или аппарат Брабендера, или аналогичное оборудование, избегая перегрева продукта.

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 15 г продукта в качестве анализируемой пробы, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Дважды произвести замер содержания влаги на одном и том же опытном образце.

7. Представление результатов и протокол испытания

Неукоснительно следовать всем содержащимся в ИСО 665-2000 (пункты 9 и 11) инструкциям относительно метода расчета и формул, а также протокола испытания¹³.

¹³ Ниже приводятся основные указанные моменты:

- содержание влаги и летучих веществ выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца
- за результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух определений; расхождение между результатами двух определений не должно превышать 0,2% (массовой доли влаги)
- результат представляется с точностью до одной десятой.

8. Точность

Сходимость и воспроизводимость результатов - применять положения ИСО 665-200 (пункты 10.2 и 10.3), касающиеся сои культурной.

МЕТОД 2: ЭКСПРЕСС-МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги с помощью измерительного оборудования, действующего на основе принципа потери массы в результате нагревания. Это оборудование должно быть оснащено галогенной или инфракрасной лампой и встроенными аналитическими весами, прокалиброванными в соответствии с лабораторным методом.

Разрешается использовать оборудование, основанное на принципе электрической проводимости и электрического сопротивления, такое, как влагомеры и аналогичные приборы, но всегда при том условии, что оборудование должно быть прокалибровано в соответствии с лабораторным эталонным методом для испытуемого продукта.

2. Оборудование

- 2.1 Механический измельчитель или измельчитель пищевых продуктов
- 2.2 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм (если в инструкциях по применению оборудования не указано иное)
- 2.3 Галогенная или инфракрасная лампа со встроенными аналитическими весами чувствительностью 1 мг или выше.

3. Процедура

3.1 Приготовление образца

Следовать тем же инструкциям, что и в случае с лабораторным эталонным методом (пункты 6.a и 6.b), если в инструкциях по применению оборудования не указано иного, особенно в том, что касается диаметра кусочков.

3.2 Определение содержания влаги

Определить содержание влаги на двух пробах для анализа массой примерно 5-10 г каждая, если в инструкциях по применению оборудования не указано иного.

Равномерно распределить анализируемую пробу на дне сосуда, который должен быть заранее тщательно вымыт, и взвесить ее с точностью до 1 мг.

Следовать процедуре, указанной в инструкциях по применению оборудования для анализируемых продуктов, в частности в том, что касается регулирования температуры, продолжительности испытания и регистрации показаний, касающихся веса.

4. Представление результатов

4.1 Результат

За результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух определений, если были выполнены условия сходимости (4.2). Результат указывается с точностью до одной десятой.

4.2 Сходимость

Расхождение в абсолютных единицах между соответствующими результатами двух определений, выполненных одновременно или непосредственно одно за другим одним и тем же аналитиком в одинаковых условиях и на идентичном анализируемом материале, не должно превышать 0,2%.

5. Протокол испытания

В протоколе испытания должны указываться использованный метод и полученные результаты. В протоколе должна содержаться вся информация, необходимая для точной идентификации образца.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ МИНДАЛЯ В СКОРЛУПЕ

Горький миндаль:	ядро миндаля с характерным горьким вкусом, который обусловлен наличием амигдалина, естественного компонента разновидностей горького миндаля.
Сдвоенные или двойные ядра:	ядра миндаля характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер.
Чистые:	практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Половинки скорлупы и осколки скорлупы:	половинки скорлупы или пустотелая расколота скорлупа и осколки скорлупы или кожуры
Хорошо сформировавшиеся:	скорлупа без заметных деформаций, и в надлежащих случаях ее форма имеет признаки, свойственные соответствующей разновидности.
Пустотелые орехи:	закрытые миндальные орехи без ядер (неразвившееся ядро).
Достаточно развившиеся ядра:	ядра миндаля обычной формы, без недоразвитых или засохших частей; усохшие и сморщенные ядра не являются достаточными развившимися.
Усохшие или сморщенные ядра:	ядра миндаля, которые являются чрезмерно плоскими и изборожденными, или ядра со сморщившимися, засохшими или отвердевшими частями, когда пораженная часть составляет более четверти ядра.
Присохший внеплодник:	остатки внеплодника, присохшие к скорлупе и покрывающие в совокупности более 5% ее поверхности; наличие меньших частей околоплодника не считается дефектом.

Плесень:	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени либо на скорлупе, либо на ядре.
Прогорклость:	окисление липидов или образование свободных жирных кислот, придающие характерный неприятный привкус.
Гниль:	значительное разложение или распад, вызванные деятельностью микроорганизмов или другими биологическими процессами и обычно сопровождаемые изменениями текстуры и/или окраски.
Повреждения, причиненные насекомыми или вредителями:	видимые повреждения или заражение, вызванные насекомыми, клещами, грызунами или другими животными-вредителями, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или экскрементов.
Живые вредители:	наличие живых вредителей (насекомых, клещей и т.д.), независимо от стадии их развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).
Наличие смолы:	наличие смоловидного вещества на поверхности скорлупы или на ядре, покрывающего в совокупности площадь, эквивалентную окружности диаметром более 6 мм.
Бурая пятнистость:	вызванные укусами насекомых [<i>например, клопа клена ясенелистного (Leptocoris trivittatus Say)</i>] одиночные или многочисленные несколько вдавленные бурые пятна на ядре миндаля, покрывающие в совокупности поверхность, эквивалентную окружности диаметром 3 мм, независимо от того, затрагивают они эндосперм или нет.
Пятна и изменения в окраске (скорлупа):	видимые и распространенные пятна или участки серого темного или черного цвета, контрастирующие с естественным цветом скорлупы и затрагивающие в совокупности более четверти поверхности скорлупы; <u>обычные</u> различия в цвете между скорлупами <u>в одной партии</u> дефектом не считаются.

Пятна и изменения в окраске (ядра):	видимые и распространенные пятна, помимо смоляных и бурых, или участки резкого темного или черного цвета, контрастирующие с естественным цветом кожуры ядра, затрагивающие в совокупности более четверти поверхности ядра миндаля; <u>обычные</u> различия в цвете между отдельными ядрами <u>в одной партии</u> дефектом не считаются.
Аномальная внешняя влажность:	наличие воды, влаги или конденсата непосредственно на поверхности продукта.
Посторонний запах и/или привкус:	любой запах или привкус, не свойственный данному продукту.
Пустая скорлупа и осколки скорлупы:	половинки скорлупы или раздавленная пустая скорлупа и осколки скорлупы или остатки околоплодника.
Постороннее вещество:	любое видимое и/или различимое вещество или тело, включая пыль, обычно не сопутствующее продукту, за исключением неорганических примесей.
