



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2001/5
2 April 2001

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся
продукты и повышению качества

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

Сорок восьмая сессия, 18-21 июня 2001 года, Женева

Пункт 4 b) предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН

**ЯДРА ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ И ОЧИЩЕННЫЕ ОТ
ОБОЛОЧКИ ЯДРА ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ**

Представлено Турцией

Примечание секретариата: На последней сессии было проведено первое обсуждение вопроса о пересмотре стандарта ЕЭК ООН на очищенные от скорлупы и очищенные от скорлупы и оболочки фисташковые орехи. Соединенные Штаты и Турция согласились совместно разработать предложение по этому стандарту, руководствуясь новой типовой формой стандарта, а также с учетом возможных материалов от других стран-производителей, таких, как Исламская Республика Иран.

Добавления в настоящий текст выделены *курсивом*, **жирным шрифтом** и подчеркиванием, а изъятия - ~~зачеркиванием~~.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-10,

~~касательн~~о касающийся сбыта и контроля товарного качества

ОЧИЩЕННЫХ ОТ СКОРЛУНЫ И ОЧИЩЕННЫХ ОТ СКОРЛУНЫ И ОБОЛОЧКИ ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ, ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ И ОЧИЩЕННЫХ ОТ ОБОЛОЧКИ ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ,

поступающих в торговлю между странами - членами ЕЭК ООН
и импортируемых ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный стандарт применяется к ~~фисташковым орехам~~ ядрам фисташковых орехов и к очищенным от оболочки ядрам фисташковых орехов разновидностей (культурваров), полученных на основе фисташковых орехов (*Pistacia vera* L.), очищенным от скорлупы и очищенным от скорлупы и оболочки без кожистого перикарпия, предназначенным для непосредственного потребления. Он не применяется к очищенным от скорлупы ядрам фисташковых орехов и очищенным от скорлупы и оболочки ядрам фисташковых орехов ~~фисташковым орехам~~, обработанным посредством соления, обсахаривания или обжаривания.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель данного стандарта заключается в определении требований, предъявляемых к качеству ядер фисташковых орехов, очищенных от скорлупы и очищенных от скорлупы и оболочки ядер фисташковых орехов на стадии экспортного контроля после обработки и упаковки.

A. Минимальные требования

- i) Ядра фисташковых орехов ~~Фисташковые орехи, очищенные от скорлупы и очищенные от скорлупы и оболочки~~ ядра фисташковых орехов, в соответствии с предусмотренными для каждого сорта нормами и допусками, должны быть:
- без повреждения насекомыми;
 - без следов плесени;
 - без прогорклости;

- ежими, без чрезмерной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- **достаточно сухими для обеспечения качественной сохранности;**
- неповрежденными: отсутствие небольшой части ореха не рассматривается как дефект¹;
- доброкачественными: ~~на них не должно быть плесени и гнили, видимых повреждений насекомыми и мертвых насекомых и их частей~~
исключаются продукты со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления;
- достаточно сформировавшимися;
- чистыми: практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- без живых насекомых или клещей вне зависимости от их стадии развития.

Состояние очищенных от скорлупы **ядер фисташковых орехов** и очищенных от скорлупы и оболочки **ядер** фисташковых орехов должно быть таким, чтобы:

- они выдерживали перегрузку, погрузку и разгрузку и
- обеспечивалась доставка продукта к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в очищенных от скорлупы **ядрах фисташковых орехов** и очищенных от скорлупы и оболочки **ядрах** фисташковых **орехов** орехах не должно превышать **6,5%**^{1, 2}.

В. Классификация по качеству

Очищенные от скорлупы и оболочки **ядра** фисташковых **орехов** классифицируются следующим образом:

¹ — Оговорка Турции в поддержку добавления определения термина "поломанный" в Приложение II "Определения дефектов".

¹ Для определения содержания влаги следует использовать один из описанных в Приложении I методов.

² Оговорки Германии и Нидерландов, высказавшихся в пользу установления максимального уровня содержания влаги 6,0%.

Высший сорт

Очищенные от ~~е~~корлупы и оболочки ядра фисташковых орехов должны быть высшего качества. Они должны быть хорошо развиты, иметь нормальную форму, и их внутренний продольный разрез должен иметь оговоренный цвет; допускается 5% орехов с разрезом другой окраски; т.е. "Очищенные от ~~е~~корлупы и оболочки зеленые (розовые (Gulic), желтые или смешанной окраски) ядра фисташковых орехов высшего сорта".

Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

Очищенные от ~~е~~корлупы Ядра фисташковых орехов в зависимости от качества делятся на три сорта, как это определяемые ниже и в соответствии с приведенными в таблице I допусками по качеству:

i) ***"Высший" сорт***

Очищенные от ~~е~~корлупы Ядра фисташковых орехов этого сорта должны быть высшего качества. Они должны быть хорошо развитыми, иметь нормальную форму, и окраска их внутреннего продольного разреза должна соответствовать типу окраски. Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что это не влияет на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

ii) ***Первый сорт***

Очищенные от ~~е~~корлупы Ядра фисташковых орехов этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны быть достаточно хорошо развитыми, иметь нормальную форму, и окраска их внутреннего продольного разреза должна соответствовать типу окраски. Допускаются незначительные дефекты при условии, что это не влияет на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся ~~очищенные от скорлупы~~ **ядра** фисташковых **орехов**, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше. Однако допускаются некоторые незначительные дефекты развития при условии, что ~~очищенные от скорлупы~~ **ядра** фисташковых **орехов** сохраняют свои основные признаки в отношении общего внешнего вида, качества, сохраняемости и товарного вида.

С. Классификация по окраске

i) **Зеленая**

Внутренний продольный разрез должен быть зеленым или темно-зеленым. Не более 25% ядер (по числу) могут иметь разрез со светло-зеленой и/или желтой окраской.

ii) **Розовая (Gulic)**

Внешняя окраска должна быть розовой, а окраска внутреннего продольного разреза должна быть светло-зеленой. Не более 30% ядер (по числу) могут иметь разрез с желтой окраской.

iii) **Желтая**

Внутренний продольный разрез ядер должен иметь преимущественно желтую окраску. Не более 25% ядер (по числу) могут иметь зеленую и/или светло-зеленую окраску.

iv) **Смешанная окраска**

В эту категорию входят партии орехов, в которых не соблюдены вышеуказанные допуски по окраске, но которые в остальном отвечают предъявляемым к качеству требованиям, закрепленным в подразделе В раздела II.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Очищенные от скорлупы **Ядра фисташковых орехов** и очищенные от скорлупы и оболочки **ядра** фисташковых **орехов** калибровке не подлежат.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям указанного сорта.

А. Допуски по качеству³

Дефекты	Допуски (доля плодов с дефектами в процентах от веса)			
	<u>Орехи <i>Ядра фисташковых орехов</i>, очищенные от скорлупы и оболочки</u>	<u>Орехи, очищенные от скорлупы <i>Ядра фисташковых орехов</i></u>		
	Высший сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски	8	8	10	15
Недостаточно развитые	-	1,5	1,5	2,0
Сморщенные	6 ^b	4	4	5
С разделенными пополам ядрами	20 ^c	1	2	3
Ломаные ^a	5	1	2	4
Посторонние вещества	-	0,1	0,1	0,2
Повреждения, причиненные насекомыми ⁵	1	1	1,25	1,85
Видимая плесень ⁴	0,5 ⁵	0,5 ⁵	0,5	1,0 ⁵

a/ Половинки разделенных вдоль ядер очищенных от скорлупы и оболочки фисташковых орехов не считаются ломаными орехами.

b/ Этот допуск подразумевает наличие не более 3% темных сморщенных ядер.

c/ 20-процентный допуск не включается в общий допуск.

³ *Делегация Греции в предварительном порядке внесла оговорку относительно изменений в таблице допусков по качеству, с тем чтобы иметь возможность проконсультироваться с национальными торговыми представителями.*

⁴ *Оговорка Нидерландов в поддержку того, что в продуктах высшего сорта не должно допускаться никакой плесени.*

⁵ *Национальные законодательства Германии и Швейцарии не разрешают допусков на продукты содержащие плесень или гниль, а также живых или мертвых насекомых.*

⁵ *Польша считает, что допуск на видимую плесень должен составлять 0,5% для всех сортов.*

В. Неорганические примеси

Содержание ~~неорганических примесей~~ *зола, не растворимой в кислоте*, не должно превышать 1 г/кг.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из очищенных от скорлупы ядер фисташковых орехов и очищенных от ~~скорлупы и~~ оболочки ядер фисташковых орехов одного и того же происхождения, ~~вида и~~ качества и окраски. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему содержимому упаковки.

В. Упаковка

~~Очищенные от скорлупы~~ Ядра фисташковых орехов и очищенные от ~~скорлупы и~~ оболочки ядра фисташковых орехов упаковываются таким образом, чтобы должным образом обеспечивалась сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Разрешается использование материалов, в частности бумаги или ярлыков с торговыми знаками, если для нанесения знаков или наклейки ярлыков используются нетоксичные чернила или клей.

Упаковки не должны содержать никаких посторонних веществ.

С. Товарный вид

~~Очищенные от скорлупы~~ Ядра фисташковых орехов и очищенные от ~~скорлупы и~~ оболочки ядра фисташковых орехов должны поставляться в упаковках с максимальным весом нетто 10,0, 12,5 или 25,0 кг.

В этих упаковках может содержаться расфасованная продукция, имеющая следующий вес нетто: 0,100; 0,125; 0,250; 0,500 или 1 кг. По просьбе импортера допускаются другие единицы веса в целях учета торговой практики и действующего законодательства стран-импортеров. Расфасованная продукция, содержащаяся во внешней упаковке, должна быть одинакового веса и содержать орехи одинакового сорта.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁶ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

A. Опознавательное обозначение

Упаковщик и/или) Название и адрес или официально выпущенный
грузоотправитель) или принятый кодовый знак⁷.

B. Вид продукта

~~Очищенные от скорлупы фисташковые орехи; очищенные от скорлупы и оболочки фисташковые орехи.~~

- *Ядра фисташковых орехов*
- *Очищенные оболочки ядра фисташковых орехов*

C. Происхождение продукта

Страна происхождения и (необязательно) название района производства или национальное, региональное или местное наименование.

D. Товарная спецификация

- тип (~~очищенные от скорлупы и очищенные от скорлупы и оболочки~~ ядра фисташковых орехов или очищенные оболочки ядра фисташковых орехов);
- сорт по качеству и классификация окраски;
- год урожая (~~необязательно~~);
- вес нетто, либо количество единиц упаковки с указанием веса нетто единицы, если товарное место содержит такие единицы.

E. Официальная отметка о контроле (необязательно)

⁶ Единицы упаковки продукции, расфасованные для непосредственной продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны отвечать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁷ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания названия и адреса.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В СУШЕНЫХ ФРУКТАХ ЯДРАХ ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ И ОЧИЩЕННЫХ ОТ ОБОЛОЧКИ ЯДРАХ ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ

МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в сушеных плодах фруктов по потере массы после шестичасовой сушки при температуре 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) в терморегулируемом сушильном шкафу при давлении окружающей среды.

2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Аналитические весы с точностью определения веса до 1 мг.
- 2.3 Цилиндрические стеклянные или металлические сосуды диаметром 12 см и высотой 5 см с плоским дном и хорошо пригнанной крышкой.
- 2.4 Терморегулируемый сушильный шкаф с электрическим нагревом, хорошей естественной вентиляцией, позволяющей поддерживать температуру на уровне 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).
- 2.5 Эксикатор с эффективным влагопоглотителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлическим поддоном, обеспечивающим быстрое остывание сосудов.

3. Подготовка образца

Образец очищают в случае необходимости от скорлупы, размельчают ядра в ступке или нарезают их на кусочки размером 2-4 мм в поперечнике.

4. Пробная порция и порядок определения содержания влаги

- 4.1 Сосуды с крышками высушиваются в шкафу в течение не менее двух часов и помещаются в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.
- 4.2 Определение содержания влаги производится на четырех пробных порциях весом около 50 г каждая.
- 4.3 Пустой сосуд с крышкой взвешивается с точностью до 0,001 г (M_0).
- 4.4 Около 50 г анализируемого вещества в сосуде взвешивается с точностью до 0,001 г. Вещество разравнивают по дну сосуда, быстро закрывают его крышкой и взвешивают вместе с содержимым (M_1). Эти операции производят по возможности быстро.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещают в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывают и производят сушку в течение 6 часов. Затем сушильный шкаф открывают, сосуды быстро закрывают крышками и помещают в эксикатор для охлаждения. После охлаждения до температуры окружающей среды закрытые сосуды взвешивают с точностью до 0,01 г (M_2).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентном отношении к массе выражается следующей формулой:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

- 4.7 По результатам анализа четырех проб рассчитывают средний показатель.

МЕТОД II – ОПЕРАТИВНЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги с использованием измерительного прибора, действующего на основе принципа электропроводности. Измерительный прибор должен быть откалиброван с использованием лабораторного метода.

2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Измерительный прибор, основанный на принципе электропроводности.

3. Порядок определения содержания влаги

- 3.1 стакан наполняют анализируемым веществом (предварительно размельчив его в ступке) и закручивают пресс для достижения постоянного давления.
- 3.2 Снимают показания шкалы.
- 3.3 После каждого определения стакан тщательно очищают с помощью шпателя, жесткой щетки, бумажной салфетки или сжатым воздухом.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ ОЧИЩЕННЫХ ОТ СКОРЛУПЫ И ОЧИЩЕННЫХ ОТ СКОРЛУПЫ И ОБОЛОЧКИ ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ И ОЧИЩЕННЫХ ОТ ОБОЛОЧКИ ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ

Дефекты ядер	любой дефект, отрицательно сказывающийся на внешнем виде и съедобности ядра.
Полностью сформировавшееся ядро	состояние фисташкового ореха, при котором его ядро полностью сформировалось.
Разделенные пополам ядра	ядра, разделенные продольно на две отдельные семядоли.
<u>Расколотое ядро</u>	<u>отсутствует более трети или половина целого ядра</u>
Сморщенное ядро	сильно съежившееся, покрытое морщинами и жесткое ядро.
Прогорклость	окисление липидов, вызывающее неприятный привкус. Маслянистый вид ядра не обязательно свидетельствует о прогорклости.
Посторонний запах или привкус	любой запах или привкус, не характерный для продукта.
Повреждения, нанесенные насекомыми	видимые повреждения, нанесенные насекомыми или зоопаразитами, или наличие мертвых насекомых или остатков насекомых.
Плесень	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени.
Загнивание	значительное разложение, вызванное действием микроорганизмов.
Чистое ядро	практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Неорганические примеси	зола, не растворимая в кислоте.
Постороннее вещество	любое вещество или материал, обычно не сопутствующие данному продукту.
