



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2001/6
3 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 с) предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР СТРАНДАРТОВ ЕЭК ООН

ФИСТАШКОВЫЕ ОРЕХИ В СКОРЛУПЕ

Представлено Турцией

Примечание секретариата: На последней сессии было проведено первое обсуждение вопроса о пересмотре стандарта ЕЭК ООН на неочищенные фисташки фисташковые орехи. Делегация Турции согласилась подготовить предложение по этому стандарту.

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

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-09,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

ФИСТАШЕК ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ,
поступающих в торговлю между странами – членами ЕЭК ООН
и импортируемых ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный стандарт применяется к ~~фисташкам~~ **фисташковым орехам** в скорлупе разновидностей (культурваров), полученных от фисташки фисташковые орехи (*Pistacia vera* L), без ~~кожицевого~~ **защитного** ~~перикарпия~~ **околоплодника (эпикарпия и мезокарпия)** и ~~предназначенных для непосредственного потребления. Для обработанных фисташек требования, касающиеся качества, указанные в данном стандарте, будут применяться с учетом характеристик обработки.~~

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель данного стандарта состоит в определении требований, предъявляемых к качеству ~~фисташек~~ **фисташковых орехов** в скорлупе на стадии экспортного контроля, после обработки и упаковки.

A. Минимальные требования

i) Общие положения

~~Фисташки фисташковые орехи~~ **Фисташковые орехи** в скорлупе всех сортов при соблюдении специальных положений, предусмотренных для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

a) Характеристики скорлупы

- неповрежденными; незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом
- доброкачественными, без дефектов, которые могут повлиять на естественную сохранность качества ~~ядра~~ **ореха**
- чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних примесей ~~при условии, что съедобная часть ядра защищена~~

- сухими; без превышения уровня внешней влаги
- без остатков ~~перикарпия~~ околоплодника
- без повреждений, нанесенных насекомыми
- расколотыми естественным путем или в процессе обработки

b) Характеристики ядра

- достаточно сухими для обеспечения качественной сохранности
- неповрежденными, незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом
- доброкачественными; исключается продукция с гнилью или порчей, которые делают ее непригодной для употребления
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей
- достаточно сформировавшимися
- без ~~живых~~ насекомых или ~~любых других живых~~ сельскохозяйственных вредителей клещей, независимо от их стадии развития
- без видимых повреждений, нанесенных ~~насекомыми, клещами или другими~~ паразитами
- без плесени
- без прогорклости или ~~постороннего запаха и/или привкуса~~
- без избыточной внешней влаги
- без постороннего запаха и/или привкуса

Состояние ~~фисташек~~ фисташковых орехов в скорлупе должно быть таким, чтобы они:

- выдерживали перевозку, погрузку и разгрузку, и
- доставлялись к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядрах ~~фисташек~~ фисташковых орехов в скорлупе не должно превышать 6,5%^{1, 2}.

¹ Оговорка Германии и Нидерландов, выступающих за максимальный уровень влажности в 6,0%.

² Для определения влагосодержания используется метод, описанный в Приложении I к настоящему стандарту. В спорных случаях эталонным методом является лабораторный метод.

В. Классификация

~~Фисташки фисташковые орехи~~ **Фисташковые орехи** в скорлупе классифицируются по трем сортам, указанным ниже:

i) Высший сорт

Фисташки фисташковые орехи данного сорта должны быть отличного качества. Они должны иметь ~~нормальную форму~~ и отличительные признаки данной разновидности и/или коммерческого вида. Они практически не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных повреждений, при условии, что они не влияют на общий товарный вид продукта, качество, сохранность качества или товарный вид внутри упаковки.

ii) Первый сорт

Фисташки фисташковые орехи данного сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать отличительными признаками данной разновидности и/или коммерческого вида. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на внешний вид продукта, качество, сохранность качества или товарный вид внутри упаковки.

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся ~~фисташки~~ **фисташковые орехи** в скорлупе, качество которых недостаточно высокое, чтобы считать их орехами более высокого сорта, но которое удовлетворяет минимальным требованиям, указанным выше. Допускаются некоторые дефекты, позволяющие сохранять ~~фисташкам~~ **фисташковым орехам** в скорлупе их основные характеристики, касающиеся общего внешнего вида, качества, сохранности и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка обязательна для ~~фисташек~~ **фисташковых орехов** в скорлупе высшего сорта. Она проводится на основе максимального диаметра поперечного разреза, определяемого с помощью сита с пробитыми по кругу отверстиями или по количеству орехов на 100 г веса в соответствии со следующей таблицей:

	Диаметры (мм) ^a		Количество фисташковых орехов на 100 г ^a	
	Круглой формы ^b	Продолговатой формы ^b	Круглой формы ^b	Продолговатой формы ^b
Очень крупные (ОК)	12 мм и более	11 мм и более	до 77	до 92
Крупные (К)	11-12	10-11	77-88	92-112
Средние (С)	10-11	9-10	89-109	113-138
Мелкие (М)	9-10	8-9	свыше 109	свыше 138

^a Под отсортированными или взвешенными фисташками понимаются фисташки фисташковые орехи, максимальный диаметр или количество которых соответственно больше или меньше установленного.

^b Фисташки фисташковые орехи подразделяются в зависимости от их разновидности разновидностей на:

- a) орехи круглой формы
- b) орехи продолговатой формы.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке следует допускать наличие продукта, не отвечающего требованиям указанного сорта в пределах допусков по качеству и размеру.

A. Допуски по качеству

Допустимый дефект ^a	Допуски (процентная доля орехов с дефектами по числу или по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски для дефектов ядра и скорлупы:	5	10	15
Дефекты скорлупы:			
- скорлупа с пятнами ^b	2	3	4
- скорлупа, расколота сбоку	1	4	6
- трещины, следы нерижарния <u>околоплодника</u> , пятна	1	2	3
- нерасщепленная скорлупа	2	3	5

Допустимый дефект ^a	Допуски (процентная доля орехов с дефектами по числу или по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Дефекты ядра:			
- неполностью развитые, сморщенные, с пятнами	3	6	10
- прогорклые, гнилые, имеющие посторонний запах или привкус, поврежденные насекомыми ^{c 3}	1	1,5	3
- заплесневелость ^{3, 3}	0,5	0,5	1
- пустые орехи	1	3	5
- посторонние вещества	0,2	0,2	0,2

^a Стандартные определения дефектов приводятся в приложении II.

^b Эти допуски не следует учитывать при общих допусках.

^c Для фисташек старого урожая эти допуски увеличиваются до 2,5% и 4% соответственно для первого и второго сортов при условии, что при маркировке указывается год сбора урожая. Количество орехов, содержащих мертвых насекомых или их части, не должно превышать 0,25% (по весу).

В. Неорганические примеси

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

С. Допуски по размеру

Для всех сортов ~~отсортированных по размеру~~ **откалиброванных** фисташек **фисташковых орехов** разрешается допуск в 5% по ~~весу или по~~ количеству **или весу** орехов иного, чем установлено размера.

³ — В национальных нормах Германии и Швейцарии не разрешаются допуски, касающиеся заплесневелости продукции или наличия живых или мертвых насекомых.

³ Оговорка Польши в отношении того, что допуск, касающийся заплесневелости, должен составлять 0,5% вне зависимости от сорта.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки (или партии при поставке продукции навалом) должно быть однородным и состоять лишь из ~~фисташек~~ **фисташковых орехов** одного и того же происхождения, качества и размера (в случае калибровки).

Видимая часть продуктов в упаковке (или в партии при поставке продукции навалом) должна соответствовать содержимому всей упаковки или партии. Для высшего и первого сорта продукция должна принадлежать к одной и той же разновидности и/или коммерческому виду.

B. Упаковка

~~Фисташки~~ **Фисташковые орехи** в скорлупе должны упаковываться таким образом, чтобы обеспечивалась соответствующая сохранность продукта.

Материалы, **используемые для** ~~внутри~~ упаковки, 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.

В упаковках не должно содержаться каких-либо посторонних веществ.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁴ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

⁴ **Единицы упаковки продукта, расфасованные для непосредственной продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны соответствовать национальным требованиям. Однако, упомянутая маркировка в любом случае должна быть нанесена на транспортную тару, содержащую такие единицы упаковки.**

A. Оознавательные обозначения

- | | | |
|------------------|---|-------------------------------------|
| Упаковщик |) | Наименование и адрес |
| и/или |) | либо официально выпущенный или |
| грузоотправитель |) | принятый торговый знак ⁵ |

B. Вид продукта

- ~~Фисташки~~ **Фисташковые орехи** в скорлупе.

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения и (не обязательно) название района производства или национальное, региональное или местное название.

D. Товарная спецификация

- сорт
- ~~коммерческий тип или разновидность~~
- разновидность "круглой формы" и "продолговатой формы"
- размер (при калибровке)
- год урожая (~~необязательно~~)

E. Официальная отметка о контроле (необязательно)

⁵ Национальное законодательство ряда европейских государств требует четкого указания наименования и адреса.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ФИСТАКОВЫХ ОРЕХАХ В СКОРЛУПЕ

МЕТОД I – ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в сушеных фруктах 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 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, отрегулированный таким образом, чтобы поддерживать температуру на уровне 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).
- 2.5 Эксикатор с эффективным влагопоглотителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлической полкой, обеспечивающей 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. Порядок определения содержания влаги в контрольном образце

- 4.1 Сосуды с крышками высушивают в шкафу в течение не менее двух часов и помещают их в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.
- 4.2 Определение содержания влаги производят на четырех контрольных порциях весом около 50 г каждая.
- 4.3 Взвешивают пустой сосуд с крышкой с точностью до 0,001 г (M_0).
- 4.4 Отвешивают примерно 50 г анализируемого вещества в сосуде 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 с максимальной быстротой.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещают в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывают и производят сушку в течение шести 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 крышками с точностью до 0,01 г (M_2).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентах 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 контрольных 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, действующий на основе принципа электропроводности.

3. Порядок определения содержания влаги

- 3.1 стакан наполняют анализируемым веществом (предварительно размельченным в ступке) и завинчивают 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 ТЕРМИНОВ, ИСПОЛЬЗОВАННЫХ В СТАНДАРТЕ~~ ~~НА НЕОЧИЩЕННЫЕ ФИСТАШКИ~~ ДЕФЕКТОВ ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

Дефекты скорлупы:	любой дефект, образовавшийся на скорлупе, но не затронувший ядра (пятна, трещины, следы перикарпия и т.д.).
Нерасщепленная скорлупа:	скорлупа фисташков, которая полностью не расщеплена, но содержит полностью сформировавшееся ядро.
Дефекты ядер:	любой дефект, отрицательно влияющий на внешний вид и съедобность ядра.
Полностью сформировавшееся ядро:	стадия, при которой ядро фисташек полностью сформировалось <u>ядро должно быть вполне сформировавшимся и заполнять большую часть полости скорлупы.</u>
Сморщенное:	ядро, которое является заметно усохшим, сморщенным и жестким.
Прогорклое:	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 или грызунами:	видимые повреждения, нанесенные насекомыми или грызунами <u>паразитами животного происхождения</u> , либо наличие мертвых насекомых или остатков насекомых.
Плесень:	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени.

Пустые орехи:	состояние фисташкового ореха, при котором ядро не сформировалось.
Посторонние вещества:	любое вещество или материал, обычно не имеющее отношение к данному продукту.
Гниль:	значительное разложение, вызванное действием микроорганизмов.
Чистые орехи:	практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Скорлупа с пятнами:	когда степень обесцвечивания от желтого до светло-коричневого затрагивает более чем одну четвертую часть общей поверхности скорлупы или более чем одну вторую часть одной стороны скорлупы.
<u>Орехи круглой формы:</u>	<u>отношение длины к ширине ореха равно или меньше 1,5</u>
<u>Орехи продолговатой формы:</u>	<u>отношение длины к ширине ореха равно или больше 1,5</u>
Неорганические примеси:	зола, не растворимая в кислоте.
