



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2001/8
30 March 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 е) предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН

МИНДАЛЬ В СКОРЛУПЕ

Передано Испанией

Примечание секретариата: Рабочая группа уполномочила Специальную секцию пересмотреть стандарт ЕЭК ООН на миндаль в скорлупе. Делегация Испании предложила свои услуги в качестве докладчика и подготовила проект текста, соответствующий пересмотренной типовой форме стандарта и содержащий некоторые дальнейшие поправки.

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 B.*, без околоплодника или мясистой шелухи, предназначенные непосредственно для потребления. Они не распространяются на миндаль в скорлупе, предназначенный для промышленной переработки или использования в пищевой промышленности.

Миндаль в скорлупе подразделяется, как указано ниже, на три товарных вида в соответствии с твердостью скорлупы¹:

- Мягкоскорлупный: миндальные орехи, которые можно раздавить пальцами одной руки.
- Полумягкоскорлупный: миндальные орехи, которые надо разламывать щипцами.
- Твердоскорлупный: миндальные орехи, которые можно разломать только молотком или подобным предметом.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству, предъявляемых к сладкому миндалю в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

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

A. Минимальные требования

- i) миндаль в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должен *{удовлетворять следующим минимальным требованиям}*:
- a) характеристики скорлупы *{скорлупа должна быть}*:
- целой; небольшие трещины и легкие поверхностные повреждения не считаются дефектом²;
 - хорошо сформированной; скорлупа без заметной деформации;
 - доброкачественной; не допускается наличие продукта со следами гниения или порчи, делающими его непригодным для потребления;
 - чистой, практически без приставшей грязи и любых других видимых посторонних веществ;
 - без остатков околоплодника или шелухи;
 - без повреждений, вызванных вредителями;
 - без камеди;
 - без пятен или изменения цвета, делающих их непригодными для потребления³;
 - без постороннего запаха;
 - сухой; без ненормальной внешней влаги.

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

³ *Скорлупу можно чистить и отбеливать при условии, что соответствующая обработка не повлияет на качество ядра и что она разрешается нормами импортирующей страны.*

- b) характеристики ядра *{ядро должно быть}*:
- сладким; горький миндаль исключается;
 - целым;
 - доброкачественным; не допускается наличие ядер со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления;
 - чистыми;
 - вполне развившимся; наличие пустых, сморщенных или ссохшихся плодов не допускается⁴;
 - без живых или мертвых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
 - без повреждений, вызванных вредителями;
 - без камеди и коричневых пятен;
 - без пятен и изменения цвета, делающих его непригодным для потребления;
 - без плесени;
 - без прогорклости;
 - без постороннего запаха и/или вкуса;
 - достаточно сухим для сохранения качества (см. влажность).

Миндаль в скорлупе должен собираться в стадии полной зрелости.

⁴ *Спаренные или двойные ядра не считаются дефектом.*

Миндаль в скорлупе должен быть в таком состоянии, чтобы он мог выдержать:

- транспортировку, погрузку и разгрузку; и
- доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядре миндаля не должно превышать 9%⁵.

В. Классификация

Миндаль в скорлупе подразделяется на два сорта, определяемые ниже {*Высший сорт??*}:

i) ***Первый сорт***

Миндаль в скорлупе этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен обладать свойствами данной разновидности⁶ и в надлежащих случаях - свойствами разновидности или группы разновидностей, указанных на маркировке⁷, и принадлежать к мягкоскорлупному или полумягкоскорлупному торговому типу.

Допускаются незначительные поверхностные дефекты скорлупы и формы или развития при условии, что они не портят общий вид продукта, его качество, сохранность, общий и товарный вид в упаковке.

⁵ Содержание влаги определяется одним из методов, указанных в приложении I к настоящему документу. В случае возникновения спора используется контрольный лабораторный метод.

⁶ Похожие характеристики разновидностей означают, что ядра в каждой упаковке одинаковы по форме и достаточно единообразны по степени твердости ядра.

⁷ Указание разновидности или группы разновидностей является факультативным для сорта I и сорта II. В тех случаях, когда это указание фигурирует в маркировке или в торговых документах, миндаль в скорлупе должен быть характерным для разновидности или группы разновидностей.

ii) *Сорт II*

К этому сорту относится миндаль в скорлупе, который не может быть отнесен к первому сорту, но отвечает минимальным требованиям, определенным выше. Он может принадлежать к мягкоскорлупному, полумягкоскорлупному или твердоскорлупному виду, но не к смешанным торговым видам.

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

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка является факультативной для миндаля в скорлупе сортов I и II; она может производиться либо сортировкой, либо грохочением. Сортировка и грохочение осуществляются по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохотов с круглыми отверстиями⁸. *{Без минимального размера ??}*

- i) Сортировка выражается в интервале, определяемом максимальным и минимальным размером в миллиметрах. Допускаются все размеры.
- ii) Грохочение определяется указанием на минимальный размер в миллиметрах с уточнением "и более" или "и выше" или указанием на максимальный размер в миллиметрах, за которым следуют или ему предшествуют слова "до" или "и менее". Для продукта, предназначенного для конечного потребителя в соответствии с калибровочной спецификацией, указания "до" или "и менее" не допускается.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

⁸ *Помимо этой системы могут использоваться другие факультативные системы сортировки и грохочения, например система, основанная на количестве миндаля в скорлупе на 100 г или одну унцию.*

А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ⁹	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных плодов по весу) ^a	
	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски на дефекты скорлупы ^b , в том числе:	10	15
миндаль с приставшей шелухой	3	5
пустая скорлупа и кусочки скорлупы	1	3
пыль и постороннее вещество	0,25	0,25
б) Общие допуски на дефекты ядра ^c , в том числе:	10	15
горький миндаль и ядра с плохим запахом или вкусом	3	4
сморщенные и недостаточно развитые ядра	7	10
прогорклые, гнилые, заплесневелые и поврежденные насекомыми ^d и прочими вредителями	5	7
в) Пустые орехи ^e	5	8

^a Все допуски, за исключением допусков для пустых орехов, рассчитываются на основе веса.

^b Все допуски на дефекты скорлупы рассчитываются на основе общего веса в скорлупе.

^c Все допуски на дефекты ядра рассчитываются на основе веса очищенных ядер.

^d Наличие живых вредителей для любого сорта не допускается.

^e Допуски на пустые орехи определяются подсчетом.

⁹ Стандартные определения дефектов указаны в приложении II.

Максимальный вес миндаля в скорлупе различного товарного вида из одного и того же района выращивания может составлять 5% для первого сорта и 10% для второго сорта.

В тех случаях, когда в маркировке указывается разновидность или группа разновидностей, максимальный допуск по весу миндаля в скорлупе различных разновидностей составляет 10% для первого сорта и 20% для второго сорта.

В. Минеральные примеси

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

С. Допуски по размеру

В соответствующих случаях допускается наличие не более 20% по весу миндаля в скорлупе, не соответствующего размеру или калибровке, указанной в маркировке.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

А. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать только сладкий миндаль в скорлупе одного и того же происхождения, года сбора урожая, качества и коммерческого вида и, в соответствующих случаях, разновидности или группы разновидности и размера.

Видимая часть содержимого упаковки должно соответствовать всему ее содержимому.

В. Упаковка

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

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или наклеек с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что нанесение текста или этикетирование производится с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

С. Товарный вид

Миндаль в скорлупе должен поставляться в мешках¹⁰ или твердых упаковках. Все упаковки, расфасованные для розничной продажи, должны иметь одинаковый вес.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки¹¹ четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

А. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или)	Наименование и адрес или официально
грузоотправитель)	установленное или принятое кодовое обозначение ¹²

В. Характер продукта

- Наименование продукта; "Миндаль в скорлупе" или "Миндальные орехи в скорлупе"
- Коммерческий вид
- Наименование разновидности или группы разновидностей (факультативно)

¹⁰ При использовании матерчатых мешков или сеток особое внимание следует обращать на защиту продукта от внешней влаги и загрязнения путем использования внешних упаковок, внутренней бумаги или пластиковых мешков.

¹¹ На упаковки, расфасованные для непосредственной продажи потребителю, не должны распространяться эти положения о маркировке, но они должны соответствовать национальным нормам. Однако указанная маркировка в любом случае должна наноситься на предусмотренные для транспортировки упаковки, содержащие такие партии упаковок.

¹² Национальные законодательства ряда европейских стран требуют полного указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения указание "упаковщик и/или грузоотправитель" (или равнозначные сокращения) должно строго согласовываться с кодовым обозначением.

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- сорт;
- размер или калибровка (факультативно); в миллиметрах;
- вес нетто или число расфасованных упаковок с указанием веса нетто такой упаковки в случае, если общие упаковки состоят из расфасованных для розничной продажи упаковок (факультативно или по просьбе страны-импортера);
- год урожая (факультативно);
- "годен" с указанием даты (факультативно)

Е. Официальная отметка о контроле (необязательно)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ ПО МИНДАЛЮ В СКОРЛУПЕ

Горький миндаль:	ядро миндаля с характерным горьким вкусом, порождаемым цианистоводородной кислотой (HCN), являющейся природным соединением разновидностей горького миндаля.
Спаренные или двойные:	ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной в результате развития двух ядер в одной скорлупе.
Чистые:	практически без четко видимой присохшей грязи или прочего постороннего материала.
Хорошо сформированные:	скорлупа не имеет заметных деформаций, и в надлежащих случаях ее форма соответствует характерным особенностям разновидности или товарного вида.
Пустые:	в миндальном орехе отсутствует ядро (недоразвитое ядро).
Достаточно сформированные:	ядро имеет нормальную форму без недоразвитых или высохших частей; сморщенные или усохшие ядра недостаточно развиты.
Сморщенные или усохшие:	ядро является чрезмерно плоским и сморщенным или с высушенными, сухими или твердыми частями, в тех случаях, когда пораженная доля составляет более одной восьмой части ядра.
Присохшая шелуха:	остатки околоплодника или шелуха, присохшая к поверхности скорлупы, покрывающие в совокупности более 5% поверхности скорлупы; наличие меньших частей околоплодника не считается дефектом.

Плесень:	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени либо на внешней стороне, либо внутри ядра.
Прогорклость:	окисление липидов или свободных жирных кислот, вызывающее характерный неприятный привкус.
Гниль:	значительное разложение или распад под воздействием микроорганизмов или других биологических процессов, обычно сопровождаемое изменениями консистенции и/или цвета.
Повреждения, нанесенные насекомыми или вредителями:	видимые повреждения или загрязнения, нанесенные насекомыми, клещами, грызунами или другими паразитами животного происхождения, включая наличие мертвых насекомых, остатков насекомых или их выделения.
Живые вредители:	наличие живых вредителей (насекомые, клещи или прочие) на любой стадии развития (взрослые, куколка, личинка, яйца и т.д.).
Смолистые:	смолистое вещество на поверхности скорлупы или на ядре, в совокупности покрывающее площадь, более чем равную окружности диаметром 10 мм.
Коричневатость	коричневые или темные пятна на ядре, либо одиночные, либо многочисленные, покрывающие в совокупности площадь, более чем равную окружности диаметром 6 мм и поражающие или не поражающие эдосмерм.
Темные пятна и изменение цвета (скорлупа):	видимый и широко распространенный очень темный или черный цвет, покрывающий в совокупности более половины поверхности скорлупы; колебания цвета между скорлупами не считаются дефектом.

Темные пятна и изменение цвета (ядра):	видимое и распространенное изменение цвета, иное чем камедь, коричневые пятна, включая темный или черный цвет, покрывающее в совокупности более одной четвертой поверхности ядра; изменение цвета между ядрами не считается дефектом.
Ненормальная внешняя влажность:	наличие воды, влажности или конденсации непосредственно на поверхности продукта.
Посторонний запах и/или привкус:	любой запах или привкус, не характерный для продукта.
Неполная скорлупа и частички скорлупы	половинки скорлупы или разделенная пустая скорлупа и частички скорлупы или шелуха.
Постороннее вещество:	любой видимый и/или различимый материал или вещество, включая пыль, обычно не связанное с продуктом, за исключением минеральных примесей.
