



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2002/8
8 March 2002

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 девятая сессия, 21-24 мая 2002 года, Женева

Пункт 3 f) предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН

МИНДАЛЬ В СКОРЛУПЕ

Представлено Испанией

Примечание секретариата: На основе замечаний, полученных от делегаций, Докладчик (Испания) подготовил пересмотренный вариант предложения по стандарту на миндаль в скорлупе.

**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 околоплодника (*околоплодник или оболочка?*), который предназначен (эпикарпия или мезокарпия) для непосредственного употребления в пищу. Они не распространяются на миндаль в скорлупе, предназначенный для **лущения или промышленной дополнительной переработки** или для использования в пищевой промышленности.

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

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

¹ Допускаются другие названия, обычно используемые в международной торговле, такие, как "бумажноскорлупные" или "mollares" для мягкоскорлупного миндаля и "fitas" или "semi-mollares" для полумягкоскорлупного 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 ореха**; ~~не допускается наличие продукта с следами гниения или порчи, делающим его непригодным для потребления;~~
 - чистыми, практически без приставшей грязи и любых других видимых посторонних веществ;
 - сухими; с нормальной поверхностной влажностью;
 - без остатков околоплодника;
 - без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями;
 - без смолы;
 - без пятен и изменений в окраске, которые делают их непригодными для потребления³;

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.*

- хорошо сформировавшимися; скорлупа без заметных деформаций;
- без постороннего запаха.

b) Характеристики ядра:

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

Миндаль в скорлупе должен собираться в 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.

⁴ Сдвоенные или двойные ядра не считаются дефектом.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядре миндаля в скорлупе не должно превышать ~~9%~~ **10,0%** для **целого ореха и 7,0% для ядра**⁵.

В. Классификация

Миндаль в скорлупе подразделяется на три сорта, определяемые ниже:

i) ***"Высший сорт"***

Ядро миндаля этого сорта должно быть высшего качества. Они должны обладать признаками, свойственными разновидности или группе разновидностей со схожими характеристиками⁶, указанной в маркировке⁷, и относиться к мягкоскорлупному или полумягкоскорлупному коммерческому виду.

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

ii) ***Первый сорт***

Миндаль в скорлупе этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен обладать ~~еже~~ **характеристиками⁶** свойствами данной разновидности и в надлежащих случаях - ~~свойствами разновидности или группы разновидностей, указанных на маркировке~~, и относиться к мягкоскорлупному или полумягкоскорлупному коммерческому виду.

⁵ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к настоящему документу. В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод. **В случае возникновения спора содержание влаги в ядре имеет приоритет над содержанием влаги в целом орехе.**

⁶ Схожие характеристики ~~разновидностей~~ означают, что ядра **миндаль** в каждой упаковке одинаковы по форме **и внешнему виду** и достаточно единообразны по степени твердости скорлупы.

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

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

iii) ***Второй сорт***

К этому сорту относится миндаль в скорлупе, который не может быть отнесен к **более высоким сортам** ~~первому сорту~~, но отвечает минимальным требованиям, определенным выше [**в части А**]. Он может относиться к мягкоскорлупному, полумягкоскорлупному или твердоскорлупному коммерческому виду. ~~но не к смешанным торговым видам.~~ **Смещение 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 товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

~~Калибровка является факультативной для миндаля в скорлупе сортов I и II; она может производиться либо сортировкой, либо грохочением.~~ **Миндаль в скорлупе калибруется или сортируется посредством грохочения.** Калибровка и сортировка осуществляются по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохота с круглыми 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 при условии, что в маркировке будет указан соответствующий размер или диаметр в мм (*в это место перенесена бывшая сноска 8*)

Для высшего сорта калибровка или сортировка является обязательной, а для первого и второго сортов - факультативной.

[Минимальный размер для высшего сорта составляет? мм].

- i) При калибровке указывается интервал между максимальным и минимальным размером в миллиметрах, **который не должен превышать 2 мм.**
Допускаются любые размеры.
- 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.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ⁸	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных плодов по весу) ^a		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски <u>для скорлупы миндальных орехов, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более</u> на дефекты скорлупы, в том числе:	<u>5</u>	10	15
- <u>с остатками околоплодника и/или пятнами и изменениями в окраске с повреждениями, причиненными насекомыми-вредителями, со следами гниения или порчи</u>	<u>1</u>	3	5
б) Общие допуски <u>для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более</u> на дефекты ядра, в том числе:	<u>8</u>	10	15
- горькие, с плохим запахом или привкусом	<u>1</u>	3	4
- усохшие или сморщенные, и недостаточно развившиеся ядра <u>и пустотелые орехи</u>	<u>5</u>	7	10
- прогорклые, гнилые, заплесневелые и поврежденные насекомыми и прочими вредителями ^{b c}	<u>2</u>	5	7
в) <u>Прочие дефекты (, не включенные в общие допуски)</u>			
- нутовые орехи		—5	—8
- пустая скорлупа и осколки скорлупы <u>(по весу)^a</u>	<u>1</u>	<u>1-2</u>	3
- пыль и посторонние вещества <u>(по весу)^a</u>	<u>0,25</u>	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.

⁸ Стандартные определения дефектов приводятся в приложении II.

Для **высшего и** первого сортов допускается не более 5% по количеству миндальных орехов других коммерческих видов 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 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 допускается наличие не более ~~20%~~ 15%, по количеству миндаля в скорлупе, не соответствующего указанному в маркировке размеру или диаметру.

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.

В. 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.

С. Товарный вид

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

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки⁹ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, видимые снаружи:

А. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или)	Наименование и адрес или официально
грузоотправитель)	установленное или принятое кодовое обозначение ¹⁰

В. Характер продукта

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

С. Происхождение продукта

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

⁹ Единица упаковки продукта, расфасованного для непосредственной продажи потребителю, 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.

¹⁰ 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.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Размер или диаметр в миллиметрах¹¹ (факультативно **для первого и второго сортов**);
- Вес нетто или количество предварительно расфасованных упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае тары, содержащей такие упаковки (факультативно или по просьбе страны-импортера);
- Год урожая (факультативно); **обязательно, если того требует законодательство страны-импортера.**
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно)

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

¹¹ **Или число миндальных орехов в 100 г или в одной унции, при условии что будет указан соответствующий размер или диаметр в мм.**

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ МИНДАЛЯ В СКОРЛУПЕ

- Горький миндаль: ядро миндаля с характерным горьким вкусом, который обусловлен наличием амигдалина ~~цианистоводородной кислоты~~ (HCN), 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.
- Хорошо сформировавшиеся: скорлупа без заметных деформаций, и в надлежащих случаях ее форма имеет признаки, свойственные соответствующей разновидности ~~или товарного вида~~.
- Пустотелые орехи: 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 ~~одной восьмой~~ четверти ядра.
- Присохший околоплодник: (околоплодник или оболочка?) остатки околоплодника, 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:	<u>вызванные укусами насекомых [например, клопа клена ясенелистного (<i>Leptocoris trivittatus</i> Say)]</u> одиночные или многочисленные <u>несколько вдавленные</u> бурые или темные 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 очень темного или черного цвета, <u>контрастирующие с естественным цветом скорлупы</u> и затрагивающие в совокупности более <u>четверти</u> половины поверхности скорлупы; различия в цвете между скорлупами дефектом не считаются.

Пятна и изменения в окраске (ядра):	видимые и распространенные <u>пятна, помимо смоляных и бурых, или участки резкого темного или черного цвета, контрастирующие с естественным цветом кожуры ядра</u> , камедь, коричневые пятна, включая темный или черный цвет , затрагивающие в совокупности более четверти поверхности ядра миндаля; различия в цвете между отдельными ядрами 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.
