



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2005/4
5 April 2005

RUSSIAN
Original: ENGLISH

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)

Пятьдесят вторая сессия, 14-17 июня 2005 года

Пункт 4 а) предварительной повестки дня

РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН ПО ОРЕХАМ МИНДАЛЯ В СКОРЛУПЕ

Представлено Испанией

Примечание секретариата: В настоящем документе содержится рекомендация по орехам миндаля в скорлупе; он подготовлен на основе документа TRADE/WP.7/GE.2/2004/14/Add.1. В нем исправлены некоторые грамматические и стилистические ошибки. Ряд других изменений, которые будут вынесены на обсуждение и утверждение, отмечены соответствующим образом в тексте. К основным вопросам, подлежащим рассмотрению, относятся утверждение предложенной Германией новой типовой формы стандартов и процентное содержание влаги. Сноска, содержащая оговорку Польши, была исключена из текста, но при этом необходимо получить подтверждение от делегации Польши.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН,

касающаяся сбыта и контроля товарного качества

ОРЕХОВ МИНДАЛЯ В СКОРЛУПЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на орехи миндаля сладкого разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb в скорлупе, без мясистого околоплодника (эпикарпия и мезокарпия), которые предназначены для непосредственного употребления.

Он не распространяется на орехи миндаля в скорлупе, предназначенные для промышленной переработки или использования в пищевой промышленности, и орехи миндаля горького в скорлупе, поступающие в торговлю под этим наименованием.

С учетом твердости скорлупы орехи миндаль в скорлупе подразделяются на следующие два ~~грунны~~ вида¹:

- Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные: миндальные орехи в скорлупе, которые можно легко разломать пальцами или расколоть с помощью щипцов.
- Твердоскорлупные: миндальные орехи в скорлупе, которые можно расколоть только с помощью молотка или аналогичного приспособления.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству орехов миндаля в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

¹ В отношении группы "Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные" допускаются другие эквивалентные названия, широко используемые в международной торговле, такие, как "бумажноскорлупные" или "mollares", "fitas" и т.д.

A. Минимальные требования²

- i) Орехи миндаля в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:
- a) Скорлупа должна быть:
- неповрежденной; наличие трещин и поверхностных повреждений и отсутствие небольших внешних частей скорлупы не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
 - доброкачественной; без дефектов, которые могут повлиять на естественную лёжкоспособность орехов миндаля в скорлупе; без смолы, покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
 - чистой, практически без каких-либо видимых посторонних веществ, приставшей грязи или земли;
 - сухой; с нормальной поверхностной влажностью;
 - без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5% общей поверхности скорлупы;
 - без живых насекомых или клещей независимо от стадии их развития;
 - без повреждений, причиненных насекомыми и вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков и выделений;
 - без пятен, изменений в окраске или распространенных пятен, покрывающих в совокупности более 25% поверхности скорлупы³;

² Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные фрукты" (http://www.unesce.org/trade/agr/info/layout_e.pdf).

³ Скорлупа миндальных орехов может подвергаться очистке и отбеливанию при условии, что соответствующая обработка не влияет на качество ядра, и разрешена нормами импортирующей страны.

- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
 - хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций;
- b) Ядро должно быть:
- достаточно сухим для обеспечения лёжкоспособности;
 - сладким; без горького привкуса;
 - неповрежденным;
 - доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодны для употребления, не допускается;
 - без смолы (смоловидного вещества), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
 - без бурой пятнистости (вызванных укусами насекомых, например клопа клена ясенелистного (*Leptocoris trivittatus* Say, одиночных или многочисленных несколько вдавленных бурых пятен), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 3 мм;
 - чистым, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
 - достаточно развившимся; наличие пустотелых орехов, а также усохших или сморщенных ядер⁴ не допускается⁵;
 - без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
 - без повреждений, причиненных насекомыми и вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений;

⁴ Усохшие или сморщенные ядра представляют собой ядра, которые являются чрезвычайно плоскими и изборозженными, или ядра с участками, которые подверглись обезвоживанию, усыханию или отвердению и на которые приходится более 25% поверхности ядра.

⁵ Сдвоенные или двойные ядра, т.е. ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер, не считаются дефектом.

- без пятен, изменений в окраске или распространенных пятен, покрывающих в совокупности более 25% кожуры (требования в отношении наличия смолы или бурой пятнистости см. выше);
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- непрогорклым;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние орехов миндаля в скорлупе должно быть таким, чтобы они могли:

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

ii) Содержание влаги

{Содержание влаги в орехах миндаля в скорлупе не должно превышать 11% для целого ореха и 7% для ядра⁶.}

В. Классификация

Орехи миндаля в скорлупе подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) **Высший сорт**

Орехи миндаля в скорлупе этого сорта должны быть высшего качества, обладать схожими характеристиками⁷ и относиться к грунне виду "Мягкоскорлупные/ полумягкоскорлупные".

⁶ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном "Определение содержания влаги в сухих продуктах" (<http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry e.pdf>). В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод.

⁷ Схожие характеристики означают, что орехи миндаля в скорлупе в каждой партии являются одинаковыми по форме и внешнему виду и достаточно однородными по степени твердости скорлупы.

Дефекты, допускаемые в главе IV "Положения, касающиеся допусков", не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лёжкоспособности и товарном виде в упаковке.

ii) ***Первый сорт***

Орехи миндаля в скорлупе этого сорта должны быть хорошего качества и относиться к ~~группе~~ виду "Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный".

Дефекты, допускаемые в главе IV "Положения, касающиеся допусков", не должны отрицательно сказываться на общем виде продукта, его качестве, лёжкоспособности и товарном виде в упаковке.

iii) ***Второй сорт***

Орехи миндаля в скорлупе этого сорта должны быть коммерческого качества и относиться к ~~группе~~ виду либо "Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные", либо "Твердоскорлупные". Смешение этих ~~групп~~ видов не допускается.

Дефекты, допускаемые в главе IV "Положений, касающихся допусков", не должны отрицательно сказываться на основных характеристиках продукта в плане его качества, лёжкоспособности и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка является факультативной для всех сортов.

Калибровка производится:

- по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохота с круглыми или продолговатыми отверстиями или
- по количеству орехов миндаля в скорлупе в 100 г или в одной унции (28,3495 г).

Однородность по размеру выражается:

- i) диапазоном размера, который определяется:
- минимальным и максимальным размерами в миллиметрах, интервал между которыми не должен превышать 2 мм или
 - количественным диапазоном (вес 10% количества самых крупных орехов миндаля в скорлупе не должен в полтора раза превышать вес 10% количества самых мелких орехов миндаля в скорлупе).
- ii) калибром по одному предельному размеру, который определяется в качестве минимального или максимального:
- размера по диаметру или
 - количества орехов миндаля в скорлупе в 100 г или в одной унции.

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	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных орехов миндаля в скорлупе по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски для орехов миндаля в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям в отношении скорлупы, из которых не более:	5	10	15
орехов миндаля в скорлупе с остатками присохшего околоплодника и/или пятнами, изменениями в окраске, повреждениями, причиненными насекомыми и вредителями, со следами гниения или порчи	1	3	5
Общие допуски для орехов миндаля в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям в отношении ядра, из которых не более:	8	10	15
орехи миндаля горького	1	3	4
ядра миндаля со смолой или бурой пятнистостью	3	7	10

Допустимые дефекты	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных орехов миндаля в скорлупе по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
	усохшие или сморщенные, недостаточно развившиеся ядра и пустотелые орехи прогорклые, гнилые, заплесневелые и поврежденные насекомыми и вредителями, из которых заплесневелых не более: ⁸	3	5
Допуски по прочим дефектам (не включенным в общие допуски): половинки скорлупы, осколки скорлупы (включая пыль), сегменты околоплодника (по весу) посторонние вещества (по весу) живые насекомые орехи миндаля в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям, помимо разновидности, указанной на упаковке (по количеству) твердоскорлупные орехи миндаля в партиях, не маркированных в качестве "твердоскорлупные орехи миндаля" (по количеству)	2	5	7
	0,5	1	2
	процентная доля дефектных орехов по весу (рассчитанная по весу в соотношении к общему весу орехов в скорлупе) или по количеству		
	1	2	3
	0,25	0,25	0,25
	0	0	0
	10	10	10
	5	10	10

С. Допуски по размеру

Для всех сортов (при калибровке по максимальному диаметру) допускается наличие, по количеству, не более 15% орехов миндаля в скорлупе, не соответствующих указанному калибру по предельным размерам или одному предельному размеру.

При калибровке по предельным размерам или одному предельному размеру на основе количества орехов миндаля в скорлупе в 100 г или одной унции допуск по количеству выше или ниже указанного диапазона размеров или предельного размера не разрешается.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из орехов миндаля в скорлупе одинакового происхождения, года урожая, качества и ~~грунны~~ вида

⁸ — Оговорка Польши о том, что допуск по наличию плесени должен составлять 0,5% независимо от сорта.

("мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные, твердоскорлупные), размера (в случае калибровки) и разновидности (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. Упаковка

Орехи миндаля в скорлупе должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

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

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

С. Товарный вид

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

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁹ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

А. Опознавательные обозначения

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

⁹ Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

В. Характер продукта

- "Орехи миндаля в скорлупе" или "Миндальные орехи в скорлупе" или эквивалентное название
- "Твердоскорлупные" или эквивалентное название (в соответствующих случаях)
- Разновидность (факультативно)

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- сорт;
- калибр (в случае калибровки) в соответствии с используемой системой;
- вес нетто или количество потребительских упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной упаковки, содержащей такие единицы упаковки;
- год сбора урожая (факультативно); обязательно, если того требует законодательство страны-импортера;
- "срок годности" с указанием даты (факультативно).

¹⁰ *Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (или соответствующие сокращения) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.*

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1969 году (в качестве Стандарта ЕЭК ООН на миндаль в скорлупе)
Пересмотрен в 1991 году

Пересмотрен в 2003 году и опубликован в качестве рекомендации
на годичный испытательный период

Рекомендация пересмотрена в 2004 году с продлением
испытательного периода на год
