

# **СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-22**

касающийся сбыта и  
контроля товарного качества

## **макадами в скорлупе** **ИЗДАНИЕ 2010**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк, Женева, 2010

## Примечание

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>

Настоящее издание стандарта на ядер макадами в скорлупе основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2010/13, пересмотренном и принятом на Шестидесят шестая сессия Рабочей группы.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit  
Trade and Timber Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

## Стандарт ЕЭК ООН DDP-22, касающийся сбыта и контроля товарного качества орехов макадами в скорлупе

### Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве нового стандарта ЕЭК ООН на орехи макадами в скорлупе (DDP-22).

Настоящий документ выпускается в соответствии с пунктом 5 круга ведения Рабочей группы.

### I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы орехи макадами разновидностей, происходящих от *Macadamia integrifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* и их гибридов, которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на орехи макадами в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания, или предназначенные для промышленной переработки.

### II. Положения, касающиеся качества

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продуктов, которые не отвечают требованиям настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи, или поставлять или реализовывать их каким-либо иным образом.

#### A. Минимальные требования<sup>1</sup>

Орехи макадами в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:

Скорлупа должна быть:

---

<sup>1</sup> 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 продукты <[http://www.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_e.pdf](http://www.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.pdf)>.

- неповрежденной; однако наличие поверхностных трещин или незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом при условии, что ядро физически защищено;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5% общей поверхности скорлупы;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью скорлупы и покрывают в совокупности более 25% общей поверхности скорлупы;
- доброкачественной; без дефектов, которые могут повлиять на естественную лежкоспособность орехов макадами в скорлупе;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- хорошо сформировавшейся, без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших и сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими или изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию, усыханию или отвердению и на которые приходится более 25% поверхности ядра, а также пустотелых орехов не допускается;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 25% поверхности ядра.

Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его не пригодным для употребления человеком, не допускается;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

## В. Содержание влаги<sup>2</sup>

Содержание влаги в орехах макадами в скорлупе не должно превышать 10,0%.

## С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", орехи макадами в скорлупе подразделяются на следующие два сорта:

- Первый сорт
- Второй сорт

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

## III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка является факультативной для всех сортов. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру кратчайшей оси скорлупы (в миллиметрах или дюймах):

Однородность по калибру выражается:

- диапазоном предельных значений, определяемым минимальным и максимальным размерами, интервал между которыми не должен превышать  $\pm 5$  мм (1/5 дюйма), или
- одним предельным значением, каковым является минимальный диаметр.

В случае использования или указания названий калибров применяется следующая таблица:

<i>Название калибра</i>	<i>Диаметр (мм)</i>	<i>Диаметр (дюймы)</i>
Очень крупные	28 мм и более	1,1 дюйма и более
Крупные	23–28 мм	0,9–1,1 дюйма
Средние	18–23 мм	0,7–0,9 дюйма
Мелкие	16–18 мм	0,6–0,7 дюйма
Недомерки	Менее 16 мм	Менее 0,6 дюйма

В случае калибровки минимальный диаметр ореха макадами в скорлупе не должен быть меньше 16 мм (5/8 дюйма).

<sup>2</sup> 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.unec.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_e.pdf](http://www.unec.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.pdf)>). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

## IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

### A. Допуски по качеству

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектных орехов макадамии в скорлупе по количеству или весу</i>	
	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для скорлупы, не отвечающей минимальным требованиям, из которой не более:	5	7
- скорлупа орехов макадамии с приставшим перикарпием/околоплодником	1	2
- с повреждениями, причиненными вредителями (рубцами)	2	3
- с живыми насекомыми	0	0
б) Общие допуски для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	7	10
- заплесневелые	0,5	1
- с посторонним запахом и/или привкусом	2	3
- усохшие или сморщенные ядра	2	3
- со смолой или бурыми пятнами	2	3
- другие виды недоброкачественных ядер	2	3
- со следами порчи, поврежденные вредителями	3	5
в) Допуски по калибру:		
- орехи макадамии в скорлупе, диаметр которых не соответствует минимальному диаметру в 15,87 мм (5/8 дюйма)	0	0
- не соответствующие указанному калибру	10	10
г) Допуски по другим дефектам		
- привходящие посторонние примеси/вещества	1	2

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из орехов макадамии в скорлупе одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности (если указывается) или коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

## **В. Упаковка**

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

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть 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 в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков".

## **С. Товарный вид**

Орехи макадами в скорлупе должны поставляться в мешках или жесткой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

# **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На каждой упаковке<sup>3</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

## **А. Опознавательные обозначения**

Упаковщик и/или грузоотправитель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом<sup>4</sup>.

## **В. Характер продукта**

- Орехи макадами в скорлупе;
- Название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно).

<sup>3</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>4</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

**С. Происхождение продукта**

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

**Д. Товарные характеристики**

- Сорт;
- Калибр (факультативно);
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

**Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

Настоящий стандарт был впервые принят в качестве Стандарта ЕЭК ООН на орехи макадами в скорлупе в 2010 году.

---