



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.: General  
10 August 2012  
Russian  
Original: English

---

**Европейская экономическая комиссия**

**Комитет по торговле**

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

**Шестьдесят восьмая сессия**

Женева, 5–7 ноября 2012 года

Пункт 7 а) предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке  
стандартов на сухие и сушеные продукты**

**Тексты для принятия в качестве рекомендаций  
ЕЭК ООН**

**Стандарт ЕЭК ООН, касающийся сбыта и контроля  
товарного качества**

**Записка секретариата**

Настоящий текст представляется Рабочей группе для его утверждения в качестве рекомендаций с испытательным периодом в один год.

**I. Определение продукта**

Настоящий стандарт распространяется на ядра бразильских орехов разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Bertholletia excelsa* (L), которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на ядра бразильских орехов, 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 ядер бразильских орехов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.



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

## **А. Минимальные требования<sup>1</sup>**

Ядра бразильских орехов всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны обладать следующими характеристиками:

Ядро должно быть:

- неповрежденным; однако ядра, у которых отсутствует менее 25%, считаются целыми;
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистым; практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборозженными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию, усыханию или отверждению и на которые приходится более 25% поверхности ядра, не допускается;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске, пожелтения, жировой диффузии или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 25% поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся;
- 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 видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- непрогорклым;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние ядер бразильских орехов должно быть таким, чтобы они могли:

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

---

<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.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf).

## В. Содержание влаги<sup>2</sup>

Содержание влаги в ядрах бразильских орехов не должно превышать [3,5] %.

## С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", ядра бразильских орехов подразделяются на следующие сорта:

высший сорт, первый сорт и 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. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется:

- методом подсчета, т.е. по количеству единиц/штук на единицу веса, а именно на килограмм или фунт, в соответствии с приводимой ниже таблицей:

<i>Код калибра</i>	<i>Количество ядер в килограмме</i>	<i>Количество ядер в фунте</i>
Крупные или очень крупные	176–242	80–110
Средние	242–286 [308]	110–130 [140]
Мелкие	308–352	140–160
Очень мелкие	352–396	160–180
Сверхмелкие	396–484	180–220

## IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

<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.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)>. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

**A. [Допуски по качеству]**

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более:	5[8/10]	10[12]	10[15]
недостаточно развившиеся, усохшие и сморщенные ядра	1	1[2]	2[3]
заплесневелые/гнилые ядра	0[1]	1[2]	1[3]
прогорклые ядра или ядра, поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи	1	[2]	[3]
с живыми насекомыми	0	0	0
с поверхностными пороками, участками с изменениями в окраске, пожелтением, жировой диффузией и распространенными пятнами	0[2]	0,5[3]	0,5[5]
с покоричневейшей сердцевинкой	5[2]	5[4]	5[6]
с поверхностными повреждениями, со сколами	5[2]	5[4]	5[6]
разбитые	1	3[2]	5[4]
кусочки	1	2	2
б) Допуски по калибру в случае проведения калибровки для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	15[10]	20[10]
в) Допуски по другим дефектам			
посторонние вещества, включая пустую скорлупу, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу)	0,5	1	1
горелые – в результате перегрева во время сушки	0,5	1,0	1,0
приставшая скорлупа	0,5[2]	0,5[2]	0,5[3]

**V. Положения, касающиеся товарного вида****A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из ядер бразильских орехов одинакового происхождения, качества и калибра (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

## **В. Упаковка**

Ядра бразильских орехов 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".

## **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:

### **A. 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**

- "Ядра бразильских орехов".

### **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>5</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### **D. Товарные характеристики**

<sup>3</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<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.

<sup>5</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки), в соответствии с разделом III
- Год сбора урожая (факультативно)
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

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

Принят в 2012 году.

---