



**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 DDP-01, касающийся сбыта
и контроля товарного качества грецких орехов
в скорлупе**

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для его принятия в качестве рекомендации с испытательным периодом в один год.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы грецкие орехи без перикарпия разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Juglans regia* L., которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки.

Настоящий стандарт не распространяется на грецкие орехи 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 грецких орехов в скорлупе 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 выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их каким-либо иным образом.

A. Минимальные требования¹

Грецкие орехи в скорлупе всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны обладать следующими характеристиками:

- a) Скорлупа должна быть:
 - неповрежденной; однако незначительные поверхностные повреждения и частично открытые грецкие орехи не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
 - чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника и грязи, покрывающих в совокупности более 10% 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;
 - хорошо сформировавшейся, без заметных деформаций.
- b) Ядро должно быть:
 - непрогорклым;
 - достаточно развившимся;
 - без участков, которые подверглись усыханию или отвердению и на которые приходится более 25%;
 - достаточно зрелым в случае свежих грецких орехов; т.е. оболочка ядра должна легко отделяться, а на внутренней центральной перегородке должны иметься признаки потемнения;
 - 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;

¹ 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>.

с) Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным 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.

Скорлупа может подвергаться мойке и отбеливанию при условии, что это не сказывается на качестве ядер.

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

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

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в свежих грецких орехах в скорлупе должно быть естественным и составлять, по меньшей мере, 20,0%.

Содержание влаги в сухих грецких орехах в скорлупе не должно превышать 12,0% для целого ореха и 8,0% для ядра³.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", грецкие орехи в скорлупе 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 обязательной для высшего и первого сортов и факкультативной для второго сорта.

Калибр определяется по:

² 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>). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

³ Оговорка Румынии в пользу соответственно 10% и 6%.

- одному предельному значению, т.е. по минимальному диаметру в мм, который необходим для прохождения через соответствующее круглое отверстие, или
- двум предельным значениям, т.е. по минимальному и максимальному диаметрам в мм, разница между которыми не должна превышать 2 мм. Однако в случае продолговатых разновидностей, высота которых превышает поперечное сечение по меньшей мере в 1,25 раза, максимальная разница между нижним и верхним предельными значениями диапазона не должна превышать 3 мм.

Минимальное предельное значение диаметра составляет 26 мм для высшего и первого сортов и 24 мм для второго сорта.

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.

[A. Допуски по качеству]

<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектных грецких орехов в скорлупе по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</i>				
<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>	
а) Допуски по дефектам, которые сказываются на внешнем виде скорлупы, например скорлупа с приставшим перикарпием/околоплодником, грязь и поверхностные пороки, открытая, разбитая или поврежденная скорлупа	7	10	15	
Орехи с плесенью – только для свежих грецких орехов	5	5	5	
б) Допуски для ядер (съедобной части), не отвечающих минимальным требованиям,				
из которых не более:	8	10	15	
ядра с плесенью	3	4	6	
недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные ядра*	8	10	15	
прогорклые или поврежденные вредителями, подвергшиеся гниению или порче	3	6	8	
с живыми насекомыми	0	0	0	
в) Допуски по калибру (в случае проведения калибровки для грецких орехов в скорлупе, не соответствующих положениям, касающимся калибровки, или указанному калибру, всего	10	10	10	

<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектных грецких орехов в скорлупе по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</i>			
<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
d) Допуски по другим дефектам из которых не более:			
посторонние вещества, включая остатки околоплодников, пыль и т.д. (по весу)	2	3	4
грецкие орехи в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям, помимо ука- занных	10	10	10

* При расчете допусков для любого сорта два наполовину пустых или четыре на четверть пустых грецких ореха считаются одним пустым грецким орехом.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

Грецкие орехи 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".

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁴ 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 органом⁵.

B. Характер продукта

- "Грецкие орехи" или "Сухие грецкие орехи";
- "Свежие грецкие орехи" или эквивалентное название;
- название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно).

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁶ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки), который обозначается:
 - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или "и +",
 - либо минимальным и максимальным диаметрами;
- Год сбора урожая (обязательно для высшего и первого сортов, и факультативно для второго сорта);
- Срок годности с указанием даты (факультативно);
- В случае свежих грецких орехов указывается "Хранить в прохладном месте" или "очень ограниченный срок хранения – желательно хранить в прохладном месте".

⁴ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁵ 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 поставлена 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.

⁶ Должно указываться полное или обычно используемое название.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1970 году (в качестве Стандарта ЕЭК ООН).
