



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
9 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-, касающийся сбыта и контроля товарного качества бразильских орехов в скорлупе

Записка секретариата

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

I. Определение продукта

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

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

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако наличие 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 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 20% общей поверхности скорлупы;
- хорошо сформировавшейся, без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске, масляных пятен или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 20% поверхности ядра.

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.

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>.

Состояние бразильских 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 бразильских орехах в скорлупе не должно превышать [4,5]% для ядра и 8% для целых орехов.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", бразильские 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 факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется с помощью одного из следующих методов:

- методом просеивания, т.е. по минимальному диаметру (мм, дюймы);

<i>Код калибра</i>	<i>Диаметр в дюймах</i>	<i>Диаметр в мм</i>
Очень крупные	$\geq 78/64"$	≥ 31 мм
Крупные	73/64–78/64	29–31 мм
Средние	59/64–73/64	23–29 мм

- методом подсчета, т.е. по количеству единиц/штук на единицу веса.

<i>Код калибра</i>	<i>Количество орехов в фунте</i>	<i>Количество орехов в килограмме</i>
Очень крупные	[40]/45	88–99
Крупные	[46]/50	101–110
Средние	51–65	112–143

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.

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

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	[7]5	10	[15]10
из которого не более:			
недостаточно развившиеся или пустотелые орехи	1	[2]1	[3]1
треснувшие орехи/орехи с отверстиями	1	2	3
орехи с разбитой/расколотой скорлупой	1	1	2
орехи с плесенью	[3]1	[3]1	[5]1
прогорклые или поврежденные вредителями, подвергшиеся гниению или порче	[2]1	[3]1	[5]2
с живыми насекомыми	0	[0]0,5	[0]0,5
с масляными пятнами	2	3	3
б) Допуски по калибру (в случае проведения калибровки)	10	10	10
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего			
с) Допуски по другим дефектам:			
посторонние вещества, включая пустую скорлупу, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу)	[1]2	[1]2	2

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

B. Упаковка

Бразильские 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 упаковке³ 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 органом⁴.

³ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁴ 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.

В. Характер продукта

- "Бразильские орехи в скорлупе".

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁵ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- 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)

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.