



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/2000/11/Add.17
14 December 2000

RUSSIAN
Original: ENGLISH and FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся
продукты и повышению качества

Пятьдесят шестая сессия, 6-8 ноября 2000 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ШЕСТОЙ СЕССИИ

Добавление 17

Записка секретариата

Настоящий документ содержит пересмотренный стандарт ЕЭК ООН на лещинные орехи в скорлупе (DF-03), принятый Рабочей группой.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-03,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ,
поступающих в международную торговлю между
странами - членами ЕЭК ООН и импортируемых ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на лещинные орехи в скорлупе разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Corylus avellana L.* и *Corylus maxima* и их гибридов, без плюски или шелухи, предназначенные непосредственно для потребления.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству, предъявляемых к лещинным орехам в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования¹

- i) Лещинные орехи в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
 - a) Характеристики скорлупы
 - хорошо сформированными; скорлупа без заметной деформации;
 - целыми; легкие поверхностные повреждения не рассматриваются в качестве дефекта
 - доброкачественными; без дефектов, которые могут повлиять на естественную сохранность качества плода

¹ Определение дефектов приводится в приложении II к настоящему документу.

- без повреждений, вызванных вредителями;
- чистыми, практически без любых видимых посторонних веществ;
- сухими; без избыточной внешней влаги.
- без шелухи (шелухой может быть покрыто не более 5% поверхности отдельного ореха).

b) Характеристики ядер

- целыми; легкие поверхностные повреждения не рассматриваются в качестве дефекта
- доброкачественными; не допускается наличие продукта со следами гниения или порчи, делающими его непригодным для потребления;
- вполне развившимися; наличие пустых, сморщенных или ссохшихся плодов не допускается;
- чистыми; практически без любых видимых посторонних веществ;
- без живых или мертвых насекомых, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, вызванных вредителями;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без прогорклости;
- без избыточной внешней влаги;
- без постороннего запаха и/или вкуса;

- без недостатков (включая присутствие почернения) или изменений, делающих их непригодными для потребления².

Лещинные орехи в скорлупе должны собираться после их полного созревания.

Состояние лещинных орехов должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать нормальную транспортировку, погрузку и разгрузку и
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в лещинных орехах в скорлупе не должно превышать 12% в случае целого ореха и 7% в случае ядра³.

В. Классификация

Лещинные орехи в скорлупе подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) ***Высший сорт***

Лещинные орехи в скорлупе этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь свойства данной разновидности и/или коммерческого вида⁴. Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что те не ухудшают качество, не отражаются на сохранности и не портят общий и товарный вид продукта в упаковке.

² Наличие ядер лещинных орехов с коричневой или темнокоричневой сердцевинной с характерным незначительным разделением семядолей, не отражающееся на вкусовых качествах или запахе ядер, не считается дефектом.

³ Содержание влаги определяется одним из методов, указанных в приложении I к настоящему документу.

⁴ Коммерческий вид: Означает, что данные лещинные орехи являются орехами одного общего типа или вида или относятся к какой-либо смеси разновидностей, официально определенной страной-производителем.

ii) **Первый сорт**

Лещинные орехи в скорлупе этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами данной разновидности и/или коммерческого⁴.

Допускаются незначительные дефекты при условии, что те не ухудшают качество, не отражаются на сохранности и не портят общий и товарный вид продукта в упаковке.

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся лещинные орехи в скорлупе, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше.

Допускаются дефекты при условии, что лещинные орехи в скорлупе сохраняют свои основные свойства в отношении их качества, сохранности, общего и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка или грохочение осуществляется по максимальному диаметру поперечного сечения. Указывается либо интервал, определяемый по максимальному размеру и минимальному размеру (калибровка), либо минимальный размер, за которым следует уточнение "и более", или максимальный размер, за которым следует уточнение "и менее" (грохочение). Калибровка обязательна для высшего и первого сортов и необязательна для второго сорта. Существует следующая классификация:

Размер ^a	Классификация после грохочения ^a
22 мм и более	22 мм и более (или/и менее)
20 мм - 22 мм	20 мм и более (или/и менее)
18 мм - 20 мм	18 мм и более (или/и менее)
16 мм - 18 мм	16 мм и более (или/и менее)
14 мм - 16 мм	14 мм и более (или/и менее)
12 мм - 14 мм	

^a Помимо этой таблицы, при условии указания в маркировке размера или категории классификации в миллиметрах, можно использовать любой размер, включая более крупные размеры, с названиями размера по выбору.

К высшему сорту могут относиться только лещинные орехи в скорлупе диаметром 16 мм или более, а к первому сорту - только орехи диаметром 14 мм и более. В случае продукта, предназначенного для конечного потребления, не допускается указание размера "и менее" при использовании грохочения для определения категории классификации.

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	Допуски (процентная доля дефектных плодов по весу)		
	ВЫСШИЙ СОРТ	Первый сорт	Второй сорт
Общий допуск на дефекты скорлупы (рассчитываемый на основе общего веса в скорлупе)	3 ^a	5	7
Общий допуск на дефекты ядра (рассчитываемый на основе веса ядра) в том числе заплесневелых, гнилых, прогорклых ^d или поврежденных насекомыми ^e (рассчитывается на основе веса без ядра)	5 ^b	8 ^c	12 ^c
	3 ^{bf}	5 ^f	6 ^f
Наличие посторонних веществ (рассчитывается на основе общего веса в скорлупе)	0,25	0,25	0,25
Пустые орехи (определяются подсчетом)	4	6	8

^a Оговорка делегации США об установлении 4-процентного допуска для высшего сорта.

^b Оговорка Румынии об установлении 1-процентного допуска для высшего сорта относительно наличия заплесневелых орехов. Румыния согласна на 3-процентный общий допуск для высшего сорта относительно наличия заплесневелых, гнилых, прогорклых или поврежденных насекомыми или вредителями животного происхождения орехов.

^c При расчете этой доли незначительная деформация ядра не рассматривается в качестве дефекта.

^d Маслянистый вид ядра необязательно свидетельствует о прогорклости.

^e Наличие живых насекомых или животных для любого сорта не допускается.

^f Оговорка Польши об установлении 0,5-процентного допуска относительно наличия прогорклых орехов. Любые следы повреждений орехов грызунами делают их полностью непригодными.

В случае высшего и первого сорта допускается не более 12% по числу или весу лещинных орехов в скорлупе других разновидностей или коммерческих видов. Эти допуски также распространяются на второй сорт в случае указания разновидности или коммерческого вида.

В. Минеральные примеси

Содержание золы, не растворимой в кислоте, не должно превышать 1 г/кг.

С. Допуски по размеру

Для всех сортов допускается наличие не более 10% по числу или весу лещинных орехов в скорлупе, не соответствующих размеру, указанному в маркировке, при условии, что:

- такие орехи имеют размер только на один порядок ниже или выше, когда размер обозначается интервалом между минимальным и максимальным диаметром (калибровка);
- такие орехи имеют размер только на один порядок выше, когда размер обозначается посредством указания минимального диаметра, за которым следуют слова "и более" или "и +" (сортировка);
- такие орехи имеют размер только на один порядок выше, когда размер обозначается посредством указания максимального размера, за которым следуют слова "и менее" или "и –" (сортировка)!

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из лещинных орехов в скорлупе одного и того же происхождения, качества, разновидности или коммерческого вида (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

В. Упаковка

Лещинные орехи в скорлупе должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или наклеек с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что нанесение текста или этикетирование производится с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

С. Товарный вид

Лещинные орехи в скорлупе должны поставляться в мешках и/или твердых упаковках. Все упаковки, расфасованные для розничной продажи, в каждой упаковке должны иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

А. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или) Наименование и адрес или официально установленное
грузоотправитель) либо принятое кодовое обозначение⁵

Знак отправителя (если применимо). Знак отправителя должен соответствовать знаку отправителя в транспортной накладной.

⁵ Национальное законодательство ряда европейских стран требует полного указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения "упаковщик и/или грузоотправитель (или соответствующие сокращения)" должны строго согласовываться с кодовым обозначением.

В. Характер продукта

- "Лещинные орехи в скорлупе"
- Название разновидности или коммерческого вида для высшего и первого сортов (необязательно для второго сорта)

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- сорт;
- размер, который указывается:
 - либо минимальным и максимальным диаметрами (калибровка),
 - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или "и +" (сортировка),
 - дополнительно наименованием размера (необязательно);
- оптимальный срок годности (факультативно);
- вес (брутто или нетто)⁶. При указании веса брутто вес тары не должен ни при каких обстоятельствах превышать 2,5% для упаковок весом 50 кг и более или 3,0% для более легких упаковок. В случае поставки орехов в двойных упаковках, за исключением бумажных или полиэтиленовых упаковок, должен указываться вес нетто. Вес нетто, или количество упаковок, расфасованных для розничной продажи, с указанием веса нетто такой упаковки в случае, если общие упаковки состоят из расфасованных для розничной продажи упаковок;
- год урожая (факультативно)⁷.

⁶ *Вес нетто должен указываться по требованию импортера или страны-импортера.*

⁷ *Обязательно, по требованию страны-импортера.*

Е. Официальная отметка о контроле (необязательно)

Настоящий стандарт был впервые опубликован в 1970 году в качестве стандарта ЕЭК ООН на лещинные орехи в скорлупе
Был пересмотрен в 1991 и 2000 годах

После принятия Стандарта ЕЭК ООН на лещинные орехи в скорлупе была разработана пояснительная брошюра, которая была опубликована
Схемой ОЭСР

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ЛЕЩИННЫХ ОРЕХАХ В СКОРЛУПЕ

МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в плодах сушеных фруктов по потере массы после шестичасовой сушки при температуре 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) в терморегулируемом сушильном шкафу при давлении окружающей среды.

2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Аналитические весы с точностью до 1 мг.
- 2.3 Цилиндрические стеклянные или металлические сосуды диаметром 12 см и высотой 5 см с плоским дном и хорошо пригнанной крышкой.
- 2.4 Терморегулируемый сушильный шкаф с электрическим нагревом, хорошей естественной вентиляцией, отрегулированной таким образом, чтобы поддерживать температуру на уровне 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).
- 2.5 Эксикатор с эффективным влагопоглотителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлической полкой, обеспечивающей быстрое остывание сосудов.

3. Подготовка образца

Образец очищают в случае необходимости от скорлупы, размельчают ядра в ступке или разрезают их на кусочки размером 2-4 мм в поперечнике.

4. Порядок определения содержания влаги в контрольном образце

- 4.1 Сосуды с крышками высушивают в шкафу в течение не менее двух часов и помещают в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.
- 4.2 Определение содержания влаги производят на четырех контрольных порциях весом около 50 г каждая.
- 4.3 Взвешивают пустой сосуд с крышкой с точностью до 0,001 г (M_0).
- 4.4 Отвешивают примерно 50 г анализируемого вещества в сосуде с точностью до 0,001 грамма. Вещество разравнивают по дну сосуда, быстро закрывают его крышкой и взвешивают вместе с содержимым (M_1). Эти операции производят с максимальной быстротой.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещают в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывают и производят сушку в течение шести часов. Затем сушильный шкаф открывают, сосуды быстро закрывают крышками и помещают в эксикатор для охлаждения. После охлаждения до температуры окружающей среды закрытые сосуды взвешивают с точностью до 0,01 г (M_2).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентах к массе выражается следующей формулой:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

- 4.7 По результатам анализа четырех контрольных проб рассчитывают средний показатель.

МЕТОД II – ОПЕРАТИВНЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги с использованием измерительного прибора, действующего на основе принципа электропроводности. Измерительный прибор должен быть откалиброван с использованием лабораторного метода.

2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Измерительный прибор, действующий на основе принципа электропроводности.

3. Порядок определения содержания влаги

- 3.1 стакан наполняют анализируемым веществом (предварительно размельчив его в ступке) и завинчивают пресс для достижения постоянного давления.
- 3.2 Снимают показания шкалы.
- 3.3 После каждого определения стакан тщательно очищают с помощью шпателя, жесткой щетки, бумажной салфетки или сжатым воздухом.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ ПО ЛЕЩИННЫМ ОРЕХАМ В СКОРЛУПЕ

Трещины или растрескивание:	Любая заметная открытая трещина, ширина которой составляет более одной четверти окружности скорлупы.
Дефекты скорлупы:	Любые дефекты, затрагивающие скорлупу, но не ядро.
Сухие:	Означает, что на скорлупе отсутствует поверхностная влага, и что скорлупа и ядра в совокупности не содержат более 12% влаги.
Пустые:	Означает, что в лещинном орехе отсутствует ядро.
Постороннее вещество:	Любое вещество, обычно не имеющее отношение к данному продукту.
Повреждения, нанесенные насекомыми:	Видимые повреждения, нанесенные насекомыми или вредителями животного происхождения, или наличие мертвых насекомых или остатков насекомых.
Целье:	Означает, что скорлупа не расколота, не треснула или не имеет механических повреждений; небольшие трещины не рассматриваются в качестве дефекта при условии, что ядро находится в сохранности.
Плесень:	Наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени либо на внешней стороне, либо внутри ядра.
Прогорклость:	Окисление липидов или свободных жирных кислот, вызывающее неприятный привкус. Маслянистый вид ядра не обязательно свидетельствует о прогорклости.
Гниль/порча:	Значительное разложение под воздействием микроорганизмов.

- Сморщенные ядра: Наличие более 50% сморщенной кожицы твердых плодов, которое обнаруживается, как правило, у плодов, собираемых в высокоурожайные годы, обусловлено последствиями засухи или недостатком получаемых питательных веществ, или же является одним из наследственных признаков.
- Усохшие ядра: Наличие деформированных твердых недоразвитых плодов, полученных при удобрении почвы, в результате быстрого роста в условиях весьма высоких температур.
- Хорошо сформировавшиеся: Означает, что скорлупа не имеет заметных деформаций и что ее форма соответствует характерным особенностям определенной разновидности или коммерческого типа.
