

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP- 01

касающийся сбыта и контроля товарного качества

грецкие орехи в скорлупе

ИЗДАНИЕ 2014



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Нью-Йорк и Женева, 2014

Примечание

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (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>

Новый стандарт на грецкие орехи в скорлупе основан на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2014/20, который был пересмотрен и утвержден Рабочей группой на ее семидесятой сессии.

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
Economic Development, Trade, and Land Management Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-mail: agrstandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН DDP-01, касающийся сбыта и контроля товарного качества грецких орехов в скорлупе

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; расколота скорлупа, у которой отсутствует часть, по своей совокупности площади, превосходящая круг диаметром в одну четвертую дюйма (6 мм), а также полностью разъединившиеся и отколовшиеся друг от друга половинки скорлупы считаются дефектом;

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>.

- 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 не более 25% общей поверхности скорлупы.
- b) Ядро должно быть:
- непрогорклым;
 - достаточно развившимся;
 - без участков, которые подверглись усыханию или отверждению 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, исключая ядра с солнечными ожогами, при условии что это не сказывается на их вкусе.
- c) 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 ядра.

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 факультативной для второго сорта.

Минимальное предельное значение диаметра составляет 26 мм для высшего и первого сортов и, в случае проведения калибровки, 24 мм для второго сорта.

Калибр определяется методом просеивания по:

- 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.

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.

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.

А. Допуски по качеству

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектных грецких орехов в скорлупе по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</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, расколота или поврежденная скорлупа	7	10	15
Орехи с плесенью (поверхностной) – только для свежих грецких орехов	5	5	5
б) Допуски для ядер (съедобной части), не отвечающих минимальным требованиям (по количеству, на основе пробы размером в 100 орехов)*,	8	10	15
из которых не более:			
ядра с плесенью	3	4	6
недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные ядра**	8	10	15
прогорклые ядра или ядра, поврежденные вредителями, ядра, подвергшиеся гниению или порче	3	6	8
ядра с живыми насекомыми	0	0	0
с) Допуски по калибру (в случае проведения калибровки)			
Для грецких орехов в скорлупе, не соответствующих положениям, касающимся калибровки, или указанному калибру, всего	10	10	10
д) Допуски по другим дефектам			
Посторонние вещества, включая осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль и т.д. (по весу)	2	3	4
из которых не более:			
посторонние вещества минерального происхождения	0,25	1	2
грецкие орехи в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям, помимо указанных	10	10	10

* В Турции допуски для съедобной части, не отвечающей минимальным требованиям, определяются по весу.

** При расчете допусков для любого сорта два наполовину пустых или четыре на четверть пустых грецких ореха считаются одним пустотелым 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 содержимому 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 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

В. Характер продукта

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

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки), выраженный:
 - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или эквивалентная формулировка,
 - 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 – хранить в прохладном месте".

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1970 году (в качестве Стандарта ЕЭК ООН на грецкие орехи в скорлупе).

Пересмотрен в 2013, 2014 году.

должен быть указан предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.