



## **Европейская экономическая комиссия**

Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке  
стандартов на сухие и сушеные продукты

Семьдесят первая сессия

Женева, 15–17 мая 2024 года

Пункт 7 а) предварительной повестки дня

**Рассмотрение существующих стандартов:  
орехи миндаля**

### **Предлагаемые изменения к стандарту на орехи миндаля в скорлупе**

**Документ представлен делегацией Соединенных Штатов Америки**

#### *Резюме*

Специализированной секции предлагается рассмотреть следующие предложения о внесении изменений в стандарт на орехи миндаля в скорлупе, подготовленные делегацией Соединенных Штатов Америки.

Документ основан на документе ECE/CTCS/WP.7/2017/9, принятом Рабочей группой на ее семьдесят третьей сессии в 2017 году. Текст приведен в соответствие с пересмотренной Типовой формой стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты, принятой Рабочей группой в 2022 году.

Изменения отмечены зачеркиванием удаленного текста и подчеркиванием добавленного текста.



# Стандарт ЕЭК ООН DDP-18, касающийся сбыта и контроля товарного качества орехов миндаля в скорлупе

## I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на орехи миндаля сладкого в скорлупе разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, без мясистого околоплодника (эпикарпия и мезокарпия), которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки.

Настоящий стандарт не распространяется на орехи миндаля в скорлупе, предназначенные для промышленной переработки.

С учетом твердости скорлупы орехи миндаля в скорлупе подразделяются на следующие определяемые ниже два вида.

- Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные<sup>1</sup>: орехи миндаля в скорлупе, которые можно легко разломать пальцами или расколоть с помощью щипцов.
- Твердоскорлупные: орехи миндаля в скорлупе, которые можно расколоть только с помощью молотка или аналогичного приспособления.

## II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству орехов миндаля в скорлупе ~~на стадии экспортного контроля~~ после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или 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~~ любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом.

### A. Минимальные требования<sup>2</sup>

Орехи миндаля в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками, видимыми невооруженным глазом или в соответствующих случаях при помощи приспособлений, обеспечивающих коррекцию остроты зрения до 20/20<sup>3</sup>:

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако наличие трещин и поверхностных повреждений и отсутствие небольших частей на внешней поверхности скорлупы не считаются

<sup>1</sup> В отношении вида «мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные» допускаются другие эквивалентные названия, широко используемые в международной торговле, такие как «бумажноскорлупные» или «Mollares», «Fitas» и т. д.

<sup>2</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» <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

<sup>3</sup> При оценке дефектов лупа, бинокулярная оптика или другое увеличительное оборудование не используются.

дефектом при условии, что ядро физически защищено; раскрытие шва у мягкоскорлупных и полумягкоскорлупных орехов дефектом не считается;

- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5 процентов 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 процентов общей поверхности скорлупы;
- хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, ~~у которых на пораженную часть приходится~~ которые являются чрезвычайно плоскими и изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию, усыханию или отвердению и на которые приходится более 25 процентов поверхности ядра, ~~а также пустотелых орехов~~ не допускается;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 25 процентов поверхности ядра;
- без смолы (смоловидного вещества), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
- без бурой пятнистости (одиночных или множественных несколько вдавленных бурых пятен, вызванных укусами насекомых), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 3 мм (0,125 дюйма, или 8 мм<sup>2</sup>);
- хорошо сформировавшимся; однако сдвоенные или двойные ядра, т. е. ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер, не считаются дефектом.

Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- сухим, в соответствии с разделом «В. Содержание влаги»;
- 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.

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

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

## В. Содержание влаги<sup>4</sup>

Содержание влаги в орехах миндаля в скорлупе не должно превышать 11,0 процентов для целого ореха или 7,0 процентов для ядра.

## С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», орехи миндаля в скорлупе подразделяются на следующие сорта:

высший сорт, первый сорт, 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.

В случае проведения калибровки калибр определяется методом подсчета, т. е. по количеству орехов миндаля в скорлупе в 1000 г или в одном фунте (453,6 г).

## IV. Положения, касающиеся допусков

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

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта по количеству, если не указано иное		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для орехов миндаля в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	[10]	[15]	[25]
ядра орехов миндаля со смолой или бурой пятнистостью	≤ 5	7	10
<del>заплесневелые</del> , прогорклые орехи или орехи, поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи <del>подвергшиеся гниению или порче</del>	≤ 5	≤ 7	7 10
<del>заплесневелые орехи из которых:</del> заплесневелые не более	0,5 1	1 2	2
орехи с живыми насекомыми	0	0	0
б) Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего указанному калибру, <del>в случае калибровки</del> <u>всего</u>	10	10	10

<sup>4</sup> Содержание влаги определяется с помощью Метода 1 и/или 2, указанных в приложении II к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод. 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.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта по количеству, если не указано иное		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
с) Допуски по другим дефектам			
<u>посторонние вещества и посторонние примеси (органического происхождения), например скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу) и посторонние вещества (неорганического происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)</u>	3	3	3
орехи миндаля в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных	5	5	5
орехи миндаля горького	1	3 <u>1</u>	4 <u>2</u>

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки<sup>5</sup> должно быть однородным и состоять лишь из орехов миндаля в скорлупе одинакового происхождения, года урожая, качества и вида скорлупы («мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные, твердоскорлупные»), калибра (в случае проведения калибровки) и разновидности или коммерческого типа (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. Упаковка

Орехи миндаля 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 практически никаких посторонних веществ и примесей в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

### C. Товарный вид

Орехи миндаля в скорлупе должны поставляться в мешках или жесткой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

Скорлупа орехов миндаля может быть подвергнута очистке/обработке разрешенными препаратами при условии, что это не сказывается на качестве ядра.

<sup>5</sup> Определение термину «упаковки» дается в приложении III к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты.

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>6</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### A. Оознавательные 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>7</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в базу данных ЕЭК ООН.

### B. Характер продукта

- «Орехи миндаля в скорлупе» или «Не очищенные от скорлупы орехи миндаля» или эквивалентное название.
- Вид скорлупы (факультативно).
- Название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно).

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>8</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### D. Товарные характеристики

- Сорт.
- Калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III по количеству в 1 000 г или в одном фунте (453,6 г).
- Год сбора урожая (факультативно).
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно).

### E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1969 году.

Последний раз пересматривался в 2017 году.

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2022 года.

---

<sup>6</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках. Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>7</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>8</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.