



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/8
13 April 2007

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты

Пятьдесят четвертая сессия
Женева, 25-29 июня 2007 года
Пункт б с) предварительной повестки дня

**ПРОЕКТЫ НОВЫХ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН
ОРЕХИ МАКАДАМИИ В СКОРЛУПЕ**

Представлено Соединенными Штатами Америки

На своей пятьдесят третьей сессии Специализированная секция постановила внести поправки в текст Стандарта на орехи макадамии в скорлупе с целью его приведения в соответствие с новой типовой формой стандартов. Докладчик (Соединенные Штаты Америки) подготовил настоящий документ на основе имеющегося проекта нового стандарта.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-...,
касающийся сбыта и контроля товарного качества**

ОРЕХОВ МАКАДАМИИ В СКОРЛУПЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

[Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы орехи макадамии разновидностей, происходящих от *Macadamia integrifolia*, *Macadamea tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* (Maiden & E.Betche) и их гибридов, которые предназначены для непосредственного употребления. Он не распространяется на орехи макадамии в скорлупе, предназначенные для промышленной переработки или использования в пищевой промышленности].

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

A. Минимальные требования¹

Общие положения

Орехи макадамии в скорлупе при соблюдении специальных условий и разрешенных допусков должны обладать следующими характеристиками:

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако наличие поверхностных трещин или незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом при условии, что ядро физически защищено;

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 <www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>.

- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих более 5% общей поверхности скорлупы;
- доброкачественной; без дефектов, которые могут повлиять на естественную лежкоспособность орехов макадамии в скорлупе;
- 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;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие сморщенных ядер, у которых на их сморщенную часть приходится более 25% поверхности ядра, а также пустотелых орехов не допускается;
- 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;
- хорошо сформировавшимися.

Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- сухим, в соответствии с разделом "В. Содержание влаги";
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его не пригодным для употребления, не допускается;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;

- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений;
- без аномальной поверхностной влажности.

Состояние орехов макадамии 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 орехах макадамии в скорлупе не должно превышать 3,0%.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", орехи макадамии в скорлупе подразделяются на следующие два сорта:

Первый сорт

Второй сорт

Дефекты, допускаемые для каждого сорта, не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

² Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном "Определение содержания влаги в сухих продуктах" (<www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

[Калибровка является факультативной для всех сортов. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру³, измеряемому (в мм или дюймах) в соответствии со следующими параметрами:

Название калибра	Диаметр (мм)
Очень крупные	28 мм и более
Крупные	23-28 мм
Средние	18-23 мм
Мелкие	15,87-18 мм
Недомерки	Менее 15,87 мм

В случае калибровки минимальный диаметр ореха макадамии в скорлупе не должен быть меньше 15,87 мм (5/8 дюйма).]

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных орехов макадамии в скорлупе по количеству или весу)	
	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для скорлупы, не отвечающей минимальным требованиям, из которых не более:		
- привходящие/посторонние вещества и примеси	5	7
- скорлупа орехов макадамии с приставшим перикарпием/околоплодником	1	2
- повреждения, причиненные вредителями (рубцы)	1	2
- закрытых трещин	2	3
- закрытых трещин	1	2

³ Диаметр - кратчайшая ось скорлупы.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных орехов макадамии в скорлупе по количеству или весу)	
	Первый сорт	Второй сорт
б) Общие допуски для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:		
- заплесневелые	7	10
- с посторонним запахом и/или привкусом	0,5	1 ⁴
- с посторонним запахом и/или привкусом	2	3
- шуплые или сморщенные ядра	2	3
- со смолой или бурыми пятнами	2	3
[- другие виды недоброкачественных ядер]	2	3
- со следами порчи, повреждений, причиненных вредителями	3	5
с) Допуски по калибру в отношении других дефектов (не включенных в общие допуски):		
- орехи макадамии в скорлупе, диаметр которых не соответствует минимальному диаметру в 15,87 мм (5/8 дюйма)	0	0
- не соответствующие указанному калибру	10	10

[Стандартные определения 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".]

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

[Однородность по размеру выражается:

⁴ Оговорка Польши, предлагающей для всех сортов допуск в размере 0,5%.

- диапазоном размера, который определяется минимальным и максимальным размерами, интервал между которыми не должен превышать ± 5 мм, или;
- калибром, который определяется в качестве минимального диаметра.]

В. Упаковка

Орехи макадамии в скорлупе должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, 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".

С. Товарный вид

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

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁵ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

⁵ 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.

A. Оознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или
и/или)	официально установленное или
грузоотправитель)	принятое кодовое обозначение ⁶

B. Характер продукта

- Орехи макадами в скорлупе;
- Название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно).

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр (факультативно);
- Год сбора урожая (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера;
- Вес нетто или количество потребительских упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной упаковки, содержащей такие единицы упаковки (факультативно или по просьбе страны-импортера);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

⁶ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.